****** ******
1 enfant En couple
Permis B

** *** *********
Paris 06 Luxembourg (75006)
****
**********@*****.***

CONSULTANT FORMATEUR Conseil, Sénior

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

janv. 2015 /

CONSULTANT FORMATEUR Conseil
CHR Paris IDF
Création d'un organisme de formation en hygiène alimentaire (CPF/Certifié), réalisation
d'audits et conseil (locaux/matériel/procédures/documents officiels).
Réalisation PMS/Plan HACCP Forme au « Permis d'exploitation ».
Formateur IFOCOP gestion d'exploitation et Coûts matières, Hygiène alimentaire

juin 2010 / août 2014

CHEF EXECUTIF
LUCIEN BARRIERE
Gestion des cuisines d'un site multi- activités (130 000 couverts, C.A. 5MM) au sein de
2 hôtels 4 étoiles, un SPA et centre de remise en forme, une activité séminaire. Equipe de trente cinq personnes 4 cadres. Mise en place du cost-control restauration.

janv. 2008 / juin 2010

CONSULTANT
SERIALRESTAURATEUR
Conseil pour la création et la dynamisation d'enseignes de restaurations de types commerciales, Loulou Friendly Diner, Cercle Gaillon, Haras de la Cense, Our...

janv. 1998 / déc. 2007

DIRECTEUR DE LA RESTAURATION
SODEXO
Gestion de différents centres de profits. Site multi-activité, de 5000 personnes, comprenant une brasserie de 200 places, des salons privés de 200 places, une activité livraison (pause café, cocktail, buffet). 900 000 € de C.A. 60 000 cts/an

janv. 1992 / déc. 1997

MAITRE D'HÔTEL
MAITRE D'HÔTEL
Organisation et réalisation des prestations du club de direction et événementielle haut de gamme, pour la direction de la société Bouygues (siège social)

janv. 1990 / déc. 1992

MAITRE D'HÔTEL
MAITRE D'HÔTEL
EXTRA

DIPLOMES ET FORMATIONS

mars 2022 / mars 2022

qualiopi
icpf paris

/ juin 2019

Certification Compétences Coach IFOD

/ juin 2018

Certification OF ICPF/PSI

/ juin 2013

CUISINE SOUS VIDE; Formation destiné à apprendre la cuisine sous vide
CREA; B.Gousseau Joel Robuchon

/ juin 2007

CRÉATION ET GESTION D'ENTREPRISE Formation à la création

	d'entreprise, cursus de 8 mois
/ juin 2000	**INTERGRATION CADRE Gestion d'un centre de profit**
/ juin 1987	**CAP BEP HOTELLERIE ET RESTAURATION** - CAP

COMPETENCES

Certifié

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français

CENTRES D'INTERETS

GASTRONOMIE, ÉQUITATION ÉTHOLOGIQUE