



\*\*\*\*\*

Nationalité Franco-Suisse  
Permis B / A

\*\*\*\*\*

Saint-Nicolas-de-Port (54210)

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*@\*\*\*\*\*.\*\*\*

---

## Propriétaire Gérant de restaurant, Sénior

---

### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

---

**janv. 2013 / août 2023 Propriétaire Gérant de restaurant**  
Restaurant Le Monopol  
*Définition de la stratégie globale de l'établissement, animer, former et diriger les équipes. Création de menu, gestion des commandes et de la production culinaire. Aménagement du restaurant. Organisation d'évènements et soirée spéciale*

**janv. 2009 / janv. 2013 Directeur Cuisine centrale de Production**  
Société SODEXO  
*\* Préparation de 2000 repas jour (liaison froide et chaude)  
\* Gestion d'une équipe de 35 personnes  
\* Gestion d'un budget annuel de 2 millions d'euros  
\* Relations avec les clients et 30 directeurs de sites ainsi que la direction générale  
\* Développement d'activités (nouveaux clients, nouveaux contrats, aide aux nouvelles ouvertures de sites)*

**janv. 2001 / janv. 2009 Responsable au Centre de Blâmant**  
MAS de Lunéville (Croix Rouge)  
*\* Encadrement de 10 personnes sur les activités de la restauration, de la lingerie et du ménage*  
  
*Responsable de 2 sites maisons de retraite de religieuses (Maison Saint Joseph, avenue de Strasbourg et maison avenue de la libération à Nancy)  
\* Fabrication des repas  
\* Gestion financière des 2 sites*

**janv. 1993 / déc. 2000 Responsable / Chef de cuisine**  
Société SHR  
*Chef de cuisine et responsable d'un self d'entreprise sur le site de la Direction Départementale de l'Équipement  
\* Encadrement d'une équipe de 4 personnes  
\* Gestion du budget et relations clients  
\* Liaison chaude*

### DIPLOMES ET FORMATIONS

---

/ **CAP Cuisinier - CAP**  
Centre des apprentis de Laxou

/ **Repas Mixés; Plan Alimentaire Management**

### COMPETENCES LINGUISTIQUES

---

Français

### CENTRES D'INTERETS

---

Cuisine, Pétanque, vélo, Jardinage, ping-pong, Randonnée en famille

