

Pour plus de confidentialité ce CV est anonyme ! - Pour avoir accès aux coordonnées de ce candidat vous devez être une entreprise identifiée.

T.S.H Principal - Restauration collective hospitalière

Technicien occupant des fonctions d'encadrement depuis de nombreuses années au sein de la restauration collective hospitalière, principalement dans des structures de grande importance (entre 6500 à 9000 repas/jour). Je ressens désormais l'ambition de manager un service de restauration et de concrétiser ainsi des projets dans des missions techniques, logistiques ou économiques dans le cadre d'une Démarche Qualité dans l'offre de soins publique. Est disponible pour des postes territoriaux (grade équivalent : contrôleur de travaux).

Expérience professionnelle

Depuis
Août 2002

Responsable secteur conditionnement

Mission : - Gestion avec responsable production de 9000 repas/jour
- Gestion secteur conditionnement/refroidissement zone production
- Gestion temporaire cuisine du CH Gourmelen avant ouverture UPC du GIP en janvier 2003
- Superviseur sites extérieurs

Moyens : - Utilisation lignes conditionnement (MECA 2002)
- Utilisation doseuses automatiques (SERIA et EDC)
- Process de cuissons innovants

Bilan : Nombreux projets concrétisés (pasteurisations, mixés et lisses, transferts automatisés potages et laitages, cuissons basses températures, organisation secteurs production, conditions de travail.

Février 1999
Août 2002

Adjoint des Cadres Techniques

Mission : - Référent Distribution, Logistique et Transport Alimentaire
- Référent Budget et pôle conditions de travail
- Membre Groupe de Travail Auto-Evaluation/Accréditation
- Suivi projets fusion hôpital Saint Vincent de Paul
- Mise en place 35 heures (organisation postages)

Bilan : - Création secteur transport en interne (en parallèle avec la Mairie de Paris)
- Reprise activité SVP et ASE
- Formation des personnels
- Mise en place tableurs saisonnalisation comptes budgétaires et activité

Novembre 1997
Mars 1998

Chef de Production

Société EUREST - Hôpital d'Avranches

Mission : - Gestion technique production et approvisionnements
- Plans de production
- Commandes
- Gestion personnels hospitaliers

Diplômes et formations

Septembre 1996
Juin 1997

Vimoutiers

Formation responsable de collectivité.

Juin 1994
Août 1996

Stages

- Stage de trois mois au CH du Havre durant ma formation de responsable de collectivité (marchés publics, logistique...)
- Remplacements sur différentes périodes comme cuisinier à l'hôpital local de Periers (Manche)
- Saisons en restauration traditionnelle (Noirmoutier, Alsace, Le Havre)
- Missions intérimaires Renault Sandouville

Septembre 1990
Juin 1992

Lycée Hôtelier Notre Dame de Nazareth (14)

Brevet de Technicien Hôtelier, option cuisine

Septembre 1988
Juin 1990

Lycée Hôtelier de Smermesnil (76)

CAP et BEP Hôtellerie, option cuisine

Compétences en informatique

Logiciels

Excel
Word
Traitement photos
Windows XP, Vista

Informations complémentaires

Excellente adaptabilité aux nouveaux logiciels (prise de commandes, PCOM, tableurs...)

Divers

Loisirs et divers

Littérature
Ecrivain amateur (nouvelles SF)
Blogger
Arts

Permis B et C