

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

Dieteticienne gestionnaire

Titulaire d'un B T S de dieteticienne, j'occupe actuellement un poste de gestionnaire dans une maison de retraite depuis 13 ans
je maîtrise parfaitement toutes les règles de l'hygiène alimentaire (HACCP), je gère également la gestion des menus, des commandes ainsi que l'encadrement d'une équipe de onze personnes.
Pour la gestion j'utilise Exel, et world.

Expérience professionnelle

Depuis
Septembre 1994

Dieteticienne Gestionnaire

Mission : Gerer l'approvisionnement des repas d'une maison de retraite de 130 lits

- Etablissement des menus sur une période de quatre semaines
- Gestion des commandes et des stocks
- Encadrement du personnel :-4 cuisiniers
- 2 plongeurs
- 4 hôtesse de service
- Controle de la methode HACCP ,mise en application du plan de nettoyage et de desinfection

- Gestion des plannings:(congéés,absences etc)

Moyens : Je suis sous la responsabilité de Directeur et du mèdecin coordonnateur,tout en étant libre d'organiser mon travail et de gérer le budget que l'on me donne

Bilan : Expérience de 13 ans dans une maison de retraite, acquisition d' une certaine rigueur de travail pour arriver à respecter un budget donné et encadrer le personnel

Diplômes et formations

Septembre 1974
Septembre 1976

BTS de dietetique Ecole La Cadenelle Marseille

BTS de Dietetique

Compétences en informatique

Logiciels

WORD EXCEL

Maîtrise linguistique

Anglais

Niveau oral : Notions, Niveau écrit : Notions

Divers

DIETETICIENNE GESTIONNAIRE

Formation en 2003 et 2007 en hygiène et sécurité

-Formation en informatique