

**Christophe PISAPIA**

61 rue des vertus  
13005 Marseille  
04 91 92 76 61  
06 83 98 29 09

47 ans, marié, 2 enfants

Permis B

[c.pisapia@hotmail.fr](mailto:c.pisapia@hotmail.fr)

## CHEF DE CUISINE

### *QUALITES ET COMPETENCES*

Bon gestionnaire

Organisé et méthodique

Manager

Professionnel de la restauration

Connaissances parfaites des normes et des règles d'hygiènes de la cuisine collective

Maîtrise du logiciel de gestion Salamandre et gestion des stocks

### *EXPERIENCES PROFESSIONNELLES*

*De Janvier 2002 à Décembre 2016*

**CHEF DE CUISINE** Restauration scolaire de la Ville de Pertuis (84)

◆ Gestion et pilotage de la production :

- de 1200 repas par jour en liaison chaude sur l'ensemble des restaurants scolaires
- de 55 repas par jour en liaison froide dans le cadre du portage à domicile
- de 60 repas par jour en liaison chaude pour la Maison de la Petite Enfance
- de prestations Traiteur pour la Ville de Pertuis

◆ Organisation de la démarche qualité

◆ Encadrement de 10 agents sur la Centrale

◆ Elaboration des menus dans le respect de l'équilibre alimentaire

◆ Mise en place et suivi de la méthode HACCP

◆ Gestion du logiciel SALAMANDRE

◆ Gestion des commandes (lien direct avec les fournisseurs)

◆ Gestion et optimisation des coûts de production

◆ Création et suivi des fiches techniques de production selon les recommandations du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et de Nutrition°

*Mai/Juin 2001*

**CUISINIER** Restaurant d'entreprise France Télécom (Marseille)

◆ Responsable production chaude (200 couverts)

◆ Responsable Economat

*1998/2001*

**CUISINIER** Extra Traiteur et Événementiel (Marseille)

◆ Buffets Coupe du Monde de Football 1998 à Marseille

◆ Buffets "Festival de Cannes" au Martinez de Cannes

◆ Buffets « Internationaux de Tennis Roland Garros" à Paris

*1996/1998*

**CUISINIER** Centre médical Les Quatre Saisons (Marseille)

◆ Responsable production chaude (250 couverts)

◆ Responsable des achats

◆ Chef de partie Traiteur (Buffet et réception)

*Saisons Eté-Hiver 1991/1996*

**SECOND DE CUISINE** Centre de vacances de la Caisse des Dépôts et Consignations (Saint-Léger-les-Mélèzes 05)

- ◆ Production chaude (150 couverts)
- ◆ Elaboration pâtisserie (150 couverts)
- ◆ Formation des agents
- ◆ Réception des marchandises

*1986/1989*

**COMMIS DE CUISINE** Pâtisserie-Traiteur-Chocolatier-Glacier Le Palais Viennois (Marseille)

- ◆ Apprentissage Cuisinier Traiteur
- ◆ Spécialité Pâtissier Chocolatier
- ◆ Spécialité Traiteur événementiel

*FORMATIONS, DIPLOMES ET CONCOURS*

**2007 CONCOURS D'AGENT DE MAITRISE TERRITORIAL**

**2005 CONCOURS D'AGENT TECHNIQUE TERRITORIAL**

**2003 CAP DE CUISINE** Académie d'Aix-Marseille

*1998/1999*

**FORMATION DE CHEF DE CUISINE** Soft Formation (Marseille)

- ◆ Techniques de management
- ◆ Microbiologie (Méthode HACCP)
- ◆ Informatique (Word et Excel)
- ◆ Gestion appliquée à la restauration
- ◆ Stage pratique au restaurant de la Direction du Crédit Mutuel (Marseille)
- ◆ Formation Nouvelle technologie de cuisson sous vide