**Christophe Demeyer**

14 Rue de Mercey **Responsable Restauration Collective**

80090 Amiens **27 ans d’expérience**

**06.02.72.78.26**

**09.54.57.43.65**

Email : c.demeyer@free.fr

Né le 1er Juillet 1968

**EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

**Depuis Mai 2010** : **Responsable Qualité en Restauration Collective -** Ville d’Amiens.

* **Acteur principal de la reprise en régie directe de la restauration municipale.**
* **Contrôle et suivi** de la prestation fournie par la cuisine centrale (7200 repas / jour).
* **Création, rédaction et suivi du plan de maîtrise sanitaire et du GBPH**
* **Rédaction et suivi des marchés d’approvisionnement** nécessaires au fonctionnement ainsi que des marchés de maintenance et de consommables
* **Introduction de produits locaux et produits issus de l’agriculture biologiques, en circuits courts au niveau des approvisionnements avec une démarche « éco responsable »**
* Mise en place d’actions sur la limitation du gaspillage et le tri des déchets alimentaires
* **Conduite de projets,**  d’implantation et/ou de modifications de structures (écoles, crèches, restaurants), afin d’optimiser une ergonomie du travail et des matériels à utiliser.
* Mise en place du règlement INCO (en cours)
* **Animation et formation** des agents autour de l’hygiène, de la qualité et de l’HACCP.
* **Suivi administratif** **et budgétaire**  de la cuisine centrale et de la consommation des 56 sites.
* **Conduite d’Audits sur les 56 établissements,** analyse des rapports des services vétérinaires avec mise en place d’actions correctives.

**2007 à 2010** : **Responsable de Production** au département restauration du CHU d’Amiens. Encadrement de

96 personnes, 7500 couverts jours en liaison froide. Redynamisation des équipes. Remise à niveau du suivi des normes HACCP et de la traçabilité. Participation à la certification V2 au niveau de la restauration. Mise en place d’un logiciel de Gestion de production Assistée par Ordinateur (Agfa).

**2006 à 2007 :** **Responsable Commercial** secteur Nord de la France pour la société **Frima** - **Rational**

**1998 à 2006 : Gérant** dans différents établissements pour la société EUREST (Compass Group France), comme **l’usine FAURECIA à Méru(60), Yves Saint Laurent à Lassigny (60), Procter et Gamble à Amiens. Négociation de contrat, gestion multi sites**, **suivi budgétaire**.

**1993 à 1998 :** **Gérant** d’un restaurant AVENANCE, Ecole Jeanne d’Arc à Roye (80) 500 couverts.

**1992 à 1993 :** **Gérant** dans différents centres hospitaliers en **Région Parisienne** dont l’hôpital Antoine Béclère de

Clamart (SODEXO), 1500 couverts par jour, 7 jours sur 7.

**Juillet à Décembre 1991 :** Ouverture en tant qu’**Assistant de Direction d’un Hôtel Grill BALLADINS à St Ouen l’Aumône**. 60 chambres et 90 couverts (recrutement de l’équipe, recherche des fournisseurs)

**DIPLOMES OBTENUS**

 **2017 : Licence Professionnelle Management des Unités de Restauration – Université Picardie J. Verne (V.A.E)**

**1988 à 1990 : B**revet de **T**echnicien **S**upérieur - Lycée Hôtelier du Touquet - Option Restauration

**1986 à 1988** : **B**revet de **T**echnicien **H**ôtelier - Lycée Hôtelier du Touquet - Option Restauration

**1984 à 1987** : **B**revet d’**E**tude **P**rofessionnelle et **C**ertificat d’**A**ptitude **P**rofessionnelle - Option Restauration

 **C**ertificat d’**A**ptitude **P**rofessionnelle - Lycée Hôtelier du Touquet - Option Cuisine

**DIVERS ET LOISIRS**

**Maîtrise des logiciels Word, Excel, systèmes de gestion et d’exploitation propres aux entreprises (Estelle, Orbis, Agfa, Salamandre)**

**Service Militaire : Responsable du personnel de restauration en la demeure du Général de Corps d’Armée PH. Arnold.**

**Courses à pied : Marathons, Trail,**