

ACHETEUR EN RESTAURATION COLLECTIVE

COMPETENCES PERSONNELLES ET PROFESSIONNELLES

- Rigueur
- Adaptabilité
- Résistance au stress
- Gestion d'équipe
- Aptitude au travail en équipe
- Gestion des conflits

FORMATION

1982- 1985

École Hôtelière Jean Drouant à
Paris :

- CAP cuisinier en candidat libre
- Brevet de Technicien Hôtelier
(Option restauration).

Formations continues en cours d'emploi :

- Management
- Informatique : Logiciel
Salamandre / Dynamics NAV /
Excel
- HACCP
- Sauveteur Secouriste du
Travail, titulaire du PSC1

Thierry FRAPPIER

41 bis rue des Vignes
91560 Crosne
Port : 06 52 59 82 82
dan.thierry@orange.fr

PARCOURS PROFESSIONNEL

1985 - 1986

Les Chefs de France

Restaurant de P Bocuse, G Lenôtre et R Verger.

Chef de rang au « Petit Café », un des restaurants du pavillon français d'Epcot Center de Walt Disney World. Orlando, Floride.

1988 -1993

Caf' Casino

Directeur de Cafétéria

1994 - 1997

Kodak-Pathé

Directeur des trois restaurants parisiens du groupe, responsable des achats.

1997 - 2004

AGRAF-Association pour la Gestion des Restaurants des Administrations Financières

Gestionnaire des restaurants du ministère des finances de Bercy

2004 - 2010

AGRAF

Gestionnaire de la cuisine centrale et de ses dix restaurants satellites
(Liaison froide)

Depuis 2010

AGRAF

Adjoint au directeur de la production, responsable du service des achats
et de l'équipement.

- Définition des besoins, sourcing fournisseurs et produits
- Rédaction des CCTP des marchés publics
- Etudes techniques des offres
- Contrôle du respect des cahiers des charges
- Mise en place et suivi des indicateurs

CENTRES D'INTERET

- Bénévolat en Afrique, en Asie et à Madagascar pour une Organisation de Solidarité Internationale (MH) : Missions humanitaires médicales, de sensibilisation à l'hygiène et de rénovation (établissement scolaire, salle d'accouchement). Installation dans les villages de la méthode SODIS (désinfection de l'eau par le soleil)
- Plongée sous-marine, apnée, course à pied, motard.