



07 85 26 70 45
davioche@laposte.net
5 avenue de cheville
17420 SaintPalais/mer

Après avoir validé mon expérience par un diplôme de Responsable de cuisine en restauration collective, je souhaite vivement intégrer une structure qui me permettra de mettre à profit mes acquis et de partager mon plaisir de cuisiner.

Outils de gestion

Moneweb
Divalto
Apicius
Ecureuil

Maitrise et acquis

Méthodes d cuissons évolutives
Méthodes de cuissons basses températures
Appliquer et former aux normes HACCP
Gestion des stocks et prime alimentaire
Créer et suivre fiches techniques
Fonctionnement du matériel de cuisine
Cuisine végétarienne et végan
Créer menus en adéquation du GERCM
Excel et Word
Gestion et tri des déchets

Centre d'intérêts

Kayak, surf, responsable cuisine festivals culturels, l'Histoire, jardinage; cuisiner et recevoir.

Mon expérience

Du 02/2014 au 10/2017

**Responsable restauration
Club Bélambra Les mathes (17)**

Gestion restaurant (1000 couv/j), bar snack pizzeria et boulangerie
Recrutement et formation des collaborateurs (24 effectifs)
Responsable des normes HACCP et mise en œuvre du PMS
Gestion du coûts matière et coûts de production
Suivie satisfaction client

Du 10/2009 au 04/2013

Adjoint de direction

Cafétéria restaurant Crescendo à Saint Pierre d'Oléron(17)

Responsable des frais généraux et de la salle et des caisses
Responsable froid et vente à emporter
Gestion des plannings
Gestion des caisses
Mise en œuvre, formation et contrôle du respect des règles HACCP
Production chaud et froid
Suivie satisfation clients et de la qualité des plats

Du 01/2004 au 06/2009

**Commerçant de livres à prix réduits
Soldilivres à Royan**

Ouvertures de commerces saisonniers et vente sur foire et semi gros

Du 06/2001 au 10/2003

Kiliouest La Rochelle

Responsable régional (du 08/2002 au 10/2003)

Gestion de 12 magasins (personnel, commercial et stocks)

Responsable magasin (du 06/2001 au 07/2002)

Du 09/1996 au 06/1998 : Extras cuisinier et barman traiteurs Guadeloupe

Du 11/1993 au 05/1993 : Chef de bar Club Med Guadeloupe;Italie,Savoie

Du 11/1990 au 08/1996: Saisonnier barman/limonadier

Saison été : Brasserie le Régent Royan (17)

Saison hiver : Chalet des aigles Les ménuires(73)

Diplomes

04/2019 : Responsable de cuisine en restauration collective niv.IV

AFFPA de Rennes

07/1987: Niveau Bac G2 Lyc2e C.Lebois Saint Chamond (42)