



Dominique AUBERT

50 ans

Permis B, véhiculé

☎ 07.50.05.14.93

✉ prodom18@netc.fr 

📍 120 bis rue du Faubourg Bannier / 45000 Orléans
(à partir de fin juillet : disponible sur toute la France)

Objectif

Depuis 25 ans dans le tourisme, j'ai appris la restauration sur le tas. En formation intensive depuis janvier, j'approfondis mes connaissances en vue de passer le titre professionnel fin juillet et travailler ensuite à temps plein comme cuisinier en France ou à l'étranger.



EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

- 2005 - 12/2020 **Cuisinier-Gérant d'Auberge de Jeunesse - Vierzon HI France**
(15 ans) 80 lits, 100 000 € de CA
moyenne annuelle : 3800 nuitées, 2400 petits-déjeuners, 2450 repas maison préparés sur place
- x Restauration : élaboration des menus, commandes, méthode HACCP, préparation, service & plonge
 - x Accueil des clients, suivi des réservations, gestion des groupes
 - x Gestion du personnel: gestion des plannings, recrutement, organisation et animation de l'équipe (2,5 ETP)
 - x Gestion : tenue à jour des éléments comptables et suivi du budget
 - x Création & coordination d'un pôle associatif d'éducation populaire ([Radio](#), Amap, [Université Populaire](#), etc.)
 - x Suivi et contrôle qualité des prestations: restauration, propreté, accueil des clients
- 2005 **Directeur temporaire d'Auberge de Jeunesse - La Châtre HI France**
(8 mois)
- x Accueil des clients, suivi des réservations, gestion des groupes
 - x Tenue des statistiques, des éléments comptables et suivi du compte bancaire
 - x Préparation du petit-déjeuner, nettoyage de l'auberge et travaux de maintenance
- 2001 - 2004 **Employé polyvalent - Hôtel Ibis Tinquex**
(3 ans)
- x Accueil réception, vente des prestations et service au bar
- 1997 - 2001 **d'Assistant polyvalent à Directeur d'agence** (Location de voitures) - Mallorca (Espagne)
(4 ans)
- 2001 : [Autos Cano](#)
 - 1999-2000 : [Sixt](#)
 - 1997-1999 : [Union Rent](#)
- 1995 - 1996 **Assistant de direction (Assistant Warden) - Auberge de jeunesse de Canterbury** (Grande-Bretagne) - 68 lits & 13 salariés
(1 an)
- x Restauration : aide en cuisine
 - x Réception : check in / check out, vente des prestations et vérification des caisses
 - x Nettoyage des chambres & contrôle de cette prestation dans tout l'établissement
- 1994- 1995 **Agent polyvalent - CIS Auberge de jeunesse** - Reims
(1 an et 1/2)
- x Auberge de jeunesse : check-in / check out & vente des prestations
 - x Club nautique : accueil des plaisanciers & guide touristique
 - x École de langues étrangères : Professeur d'allemand (dès 1992)



FORMATION ET DIPLÔMES

- 2021 (7 mois - **en cours**) **Cuisinier** dans le cadre d'un restaurant d'application (**examen fin juillet 2021** de niveau 3 : CAP/BEP) - [AFPA Olivet](#)
- 2004 **Titre professionnel Responsable d'Établissement Touristique** (niveau 5 : BTS/DUT) - AFPA Fréjus
- 1991-1993 DEUG d'Allemand (2^e année non validée) - Université de Reims
- 1989-1991 Auditeur libre - Université Goethe de Francfort am Main (Allemagne)
- 1989 **Baccalauréat D (avec mention)** - Lycée François 1^{er}, Vitry le François



COMPÉTENCES CLÉS

Restauration

- Cuisiner des préparations culinaires traditionnelles
- Méthode HACCP
- Élaboration des menus
- Polyvalence

Langues

- Anglais : bon niveau oral et écrit (1 an en Grande Bretagne)
- Espagnol : bon niveau oral et écrit (5 ans en Espagne)
- Allemand : bon niveau oral et écrit (2 ans en Allemagne)



CENTRES D'INTÉRÊTS

[Radio associative](#), lecture, cinéma, voyages, gastronomie