

## **Jean-franck LENFANT**

14 rue Jacques Barcat 72 000 Le Mans

Téléphone 0243236539 Portable 0679493325 Email <jflenfant@mac.com>

- Directeur de la restauration, Directeur de cuisine, responsable cuisine centrale niveau 7-8, Restaurateur.
- Formation Diététique et nutrition, Centre de recherche Forcilles Attily à Brie comte Robert
- Diplômé de l'École Supérieure de Cuisine Française 1988 (niveau Bac +2)
- Anglais courant bilingue (mise à niveau CUEP Le Mans de 2001 à 2007)
- Mises à jour : loi Egalim, normes HACCP, Cuisine centrale, Restauration Collective et traiteur.

---

### **Expériences professionnelles**

**Décembre 2018 à septembre 2019:** Gestionnaire de la restauration Municipale à Mamers, remplacement.  
**Directrice des services de la Mairie Madame Lepletier 02 43 31 50 01**

**Janvier 2018 à novembre 2018 : Cumul de postes .**

Cadre chef de projet restauration Europajazz Le Mans

Cadre consultant pour le restaurant Domaine Epau.

Employé Chef de cuisine Théâtre La fonderie au Mans.

**Janvier 2016 à décembre 2017 :** Cadre

CDD au CFI Centre formation insertion de Champagné.

- Restructuration et accompagnement du service traiteur avec méthode globale.
- Encadrement, méthode-politique commerciale, méthode de production et gammes.

**Juillet 2010 à janvier 2015 :** agent de maîtrise responsable cuisine

CDI Restauval. Groupement écoles livraison liaison chaude et froide.

**Juillet 2005 à juillet 2010 :** Agent de maîtrise responsable cuisine, développement du marketing CDI Restoria.

**Octobre 2002 à juin 2005 :** Suppléances et concours éducation nationale en Sarthe.

---

### **Complément de travail**

Saison 2016 -2017: formateur cuisine CFA du Mans.

Octobre 2014 Création et président de l'Association Dejeunette et Popotte.

- Hors série VSD 24 Heures du Mans 2016
  - Carnets de Julie au pays du Mans France 3 2016, France 5 2015
  - Chroniques hebdomadaire RCF, LMTV
  - organisation d'événements culinaire pour La Ville du Mans et pop up divers
- 09-2001 à janvier 2015 Divers projets : spécialisation Collectivité , suppléance à temps plein.
- Achat. Méthode de travail, production, gestion, Normes : de 250 cvts à 5000 cvts/jours.
  - Conseils & formateur : divers études : implantation d'une CC diététique européenne .
  - Concours Education Nationale Technicien National admissible , admis MO,OP :
  - Admis sur Liste d'attente en 2001/2002/2003/2004 .
  - Formation en traiteur liaison froide et chaude 4000 cvts.
  - Plan de lutte contre l'obésité, Ministère de la santé Francophone Belge, Projet national.
  - Projet national « happy cuisine » méthode globale prévention obésité restauration scolaire

---

**02-1993 / 04-2001** Chez Jean restaurant Le Mans

•Création de mon établissement SARL cadre gérant. Restaurant gastronomique  
au Mans référencé dans les guides « touristiques » : Guide Michelin, Gault& millau...

•Réalisation d'un mémoire sur l'alimentation équilibrée.

•Initiation,organisation de tables rondes : diabétiques, médecins, médecins spécialistes, diététicien.

•Conception d'un logiciel : point de vente/caisse.

•Communication, gestion, commercial, direction.

**1990 –1993** Chef de cuisine Paris

•Bistrot de l'étoile Lauriston Guy Savoy 140 cvts jours, cadre.

•Bice ristorante Paris.300 cvts jours, cadre.

•Préouverture resort hotel EuroDisney/cadre.

cadre opérationnel spécialisé recrutement. > 5000 cvts jours

**1990 – 1992** Consultant « SCHOLTÉS »

•Utilisation Polyfour.test et adaptation du guide d'utilisation.

•Elaboration de recettes spécifiques.

---

**1988 –1990** Sous-chef de cuisine Etats Unis New York

•Tavern on the Green restaurant Manhattan - New York/spécialisé Spa.10 000 cvts jours

•Metro restaurant gastronomique top 5 USA - New York. 300 cvts jours

---

### **Détails personnels**

Date de naissance : 16.10.1963 à Compiègne, Français.

Marié, deux enfants étudiants.

Permis VL.

Loisirs: tennis licencié 30 janvier 2020, dessin, rollers, voyages

Passion:chroniqueur radio FM Sarthoise RCF/France Bleu Maine et TV LMTV.