



STEPHANE BERTHELOT

RESPONSABLE DE SECTEUR

PROFIL

Doté d'une expérience de 19 ans d'étude de la cuisine, puis promu 16 ans au poste de responsable de secteur en restauration collective, **manager, gestionnaire, autonome** en mode projet, je me réjouis de mettre mon expérience à votre disposition pour venir compléter votre équipe.

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

ANSAMBLE/ ELIOR/**Responsable de secteur**/Nantes 2003-10/2019

Portefeuille clients 3.5M€, **18 centres de profits** (tous segments, clients historiques) **Trophée insertion 2011**
Management équipes cadres, agents de maîtrises, EDR (**53 personnes**)
Atelier de production culinaire pays Ancenis 4500 cvrts
Développement outil **ADAPEI** (restaurant et liaison froide 1500 cvrts)

BREIZ RESTAURATION/**Chef-Gérant**/St Briec Nantes 1997-2003

Gestion et encadrement de la production de 1200 cvrts scolaire, 15 salariés
Ouverture et suivi de nouveaux sites
Gestion hôtelière 35 chambres

KERMENE /**Chef de cuisine** / Locminé 1995-1997

Restaurant d'entreprise 350 cvrts, 3 salariés

CREATION **COMMERCE SAISONNIER** /Gérant/**Oléron** 1993

Restaurant (spécialités locales)
Supérette, Presse, Tabac
3 salariés

ETUDES DE LA CUISINE FRANCAISE 1983-1992

Successivement **apprenti, commis, chef de partie et chef de cuisine** traditionnelle et gastronomique.

Chef de cuisine du village presse (**JO Albertville**) 1992

Chef de partie brasserie de luxe **chez Boffinger** (Paris) 1989 1991

Ouverture du restaurant le Milliardaire (Antibes) 1986 1988

Restaurant la Forca (saison hiver) (Principauté d'Andorre) 1985

Maître d'apprentissage **Jacques Millasseau** (Argenton Château) 1983 1985

Centres d'intérêts/ lecture, écriture, moto, plongée, photo

COMPETENCES

Management
Gestion de budgets
Travail en équipe
Conseil
Pack office, Hélios
Losange, Arpège

MES ATOUS

Relationnel
Autonomie
Capacité d'adaptation
Force de proposition

FORMATIONS

Commercial, initiation et approfondissement.
Gérer et animer la démarche **HSE**.
Les incontournables de la **gestion**.
Technicien de production **culinaire** Niveau 4
AFPA Rennes
(**Major** de promotion 1994).
C A P Cuisine (1985)

CONTACT

☎ 06.51.80.40.24

📍 56 A rue des 4 ânes
17300 Rochefort

✉ sch.stf@orange.fr

