

Jean-franck LENFANT

14 rue jacques Barcat 72 000 Le Mans

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

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

Expériences professionnelles

Décembre 2018 à juin 2019: Remplacement Technicien-Gestionnaire de la restauration Municipale à Mamers.

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 : Agent de maîtrise

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 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

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 européen .

•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 « happy cuisine » restauration scolaire - prévention obésité.

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.6000 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 15/5 septembre 2018, dessin, rollers, voyages

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