



## STEPHANE BERTHELOT

### RESPONSABLE DE SECTEUR

#### PROFIL

Doté d'une expérience de 19 ans d'étude de la cuisine, puis promu au poste de responsable de secteur pendant 16 ans en restauration collective, j'ai complété ce parcours par une certification de formateur professionnel d'adultes. **Manageur, gestionnaire, autonome** en mode projet, je me réjouis de mettre mon expérience à votre disposition pour venir compléter votre équipe et construire de nouveaux projets.

#### EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Création AGIL'R/ **Consultant formateur** 2021

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

18 restaurants  
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)  
**Création et pilotage restaurant inclusif** (Trophée insertion 2011)

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

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-

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

Formation  
Andragogie  
**Management**  
**HACCP**  
Inclusion  
**Gestion**  
Agrément sanitaire  
Accompagnement

#### MES ATOUTS

**Relationnel**  
**Assertivité**  
Altruisme  
**Adaptabilité**  
**Forte autonomie**  
Force de proposition

#### FORMATION

##### Titre FPA 2021

Les réseaux sociaux pro.

La vente

##### Gérer et animer HSE.

La gestion (incontournables)

##### Développement personnel

Technicien culinaire

C A P Cuisine (1985)

#### CONTACT

☎ 06.51.80.40.24

📍 56 A rue des 4 ânes

17300 Rochefort

✉ sch.stf@orange.fr

