

HABICHT MARC
16 AVENUE MOZART
78390 BOIS D'ARCY
FRANCE
Tel : 0033 (0) 663354433
Courriel : habicht@wanadoo.fr

EMPLOI RECHERCHE FRANCE ET ETRANGER

GERANT EN RESTAURATION COLLECTIVE

ANGLAIS COURANT

13 ANS D'EXPERIENCE EN MANAGEMENT

COMPETENCES PROFESSIONNELLES

- **Diriger un ou plusieurs établissements de restauration collective ou traditionnelle**
- Superviser l'élaboration des menus du restaurant et vérifier leur composition, l'équilibre alimentaire
- Production culinaire. Superviser l'élaboration des plats cuisinés pour des enfants (et allergies), personnes âgées, entreprises. Superviser un circuit de livraison (liaison chaude et froide).
- Gammes de produits alimentaires. Redéfinir un menu selon les attentes des clients. Mercatique
- Nombreuse ouverture de restaurants de collectivité, traditionnels et »base vie ». Service traiteur
- Organiser un évènement. Journée à Thème (américaine, indienne, Russe, Africaine etc.)
- **Gestion des stocks et des approvisionnements. Suivre l'état des stocks. Réaliser un inventaire**
- Sélectionner des fournisseurs, sous-traitants, prestataires
- Définir des besoins en approvisionnement. Préparer les commandes
- **Contrôler l'application d'une norme d'hygiène Système Hazard Analysis Critical Control Point (HACCP)**
- Participation au Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail (rôle du président)
- Réalisation du Plan de Maitrise Sanitaire-Réalisation du Document Unique
- Mettre en place des actions correctives et préventives. Législation alimentaire
- Entretien des équipements de cuisine professionnelle.
- Déterminer des travaux de rénovation ou d'aménagements d'une structure
- **Réaliser une gestion financière. Etablir un budget**
- Réaliser un suivi budgétaire. Prix de revient journalier
- **Réaliser une gestion administrative. Recruter du personnel. Techniques de recrutement.**
- Techniques pédagogiques. Vérifier les éléments d'activité et de gestion administrative du personnel
- Organiser un planning du personnel. Gestion des Ressources Humaines. Formation du Personnel sur tous les postes de travail. Techniques de planification. Législation sociale. Former un public
- **Connaissances avancées des outils bureautiques pack Office**
- Logiciels de gestion de stocks «Casino » et « Salamandre »- Logiciel comptable « Ciel »
- Analyse statistique. Méthodes d'enquête. Réaliser une enquête de satisfaction

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- 2009 → 2017 **Directeur Adjoint (cadre) C.E restauration France Télévision Paris France**
2000 couverts /jour. Equipe de 60 personnes Budget : 6500000 €
(2010 Consultant Société Newrest Toulouse France
Engagement d'1 mois pour répondre à un appel d'offre au Kazakhstan : négociation des prix avec les fournisseurs, menu.....)
- 2005 → 2008 **Gérant Ecole Française et Allemande Shanghai (Chine)**
2300 couverts jours Equipe de 60 Personnes Création d'une boulangerie de nuit,
- 2005 **Chef de cuisine Hippopotamus Paris France**
- 2004 → 2005 **Food & Beverage Manager The Duck Twickenham Grande Bretagne**
- 1996 → 2004 **1 Camp Manager / Chef de Secteur Aden services (Daya Bay) Chine**
Responsable de plusieurs sites, Ouverture de deux camps, un de 3000 personnes composé de 6 cantines de 500 personnes et un camp de 800 personnes pour une usine pétrochimique, management plan, assistance technique.
Chef de cuisine Economat des ARMEES (française) Kosovo
1500 couverts/jours Equipe de 35 personnes

1 **Camp Manager/ Camp Boss/Chef Chargé**
Catering International Service Ouzbékistan, Kazakhstan
Ouest Catering Algérie- Guinée Equatorial
Sodexho Guinée Conakry-Ghana- Gabon- Tanzanie- Mer du Nord- Congo
50 à 700 clients/Jours (dont 120 expatriés) Mission en expatriation

- 1994 → 1995 **Chef de cuisine Restaurant Croc's Brasserie-Londres(G.B)**
S/Chef Restaurant Café rouge-Londres(G.B)
Apprentissage de quelques spécialités anglaises. Perfectionnement de la langue anglaise
- 1993 → 1994 **Cuisinier Restaurant Les Moissons Elancourt France**
Pâtisseries maison
- 1988 → 1993 **Chef de cuisine / Chef de partie/ Cuisinier**
Restaurants Le Smash- La Marmite – Genève-Suisse
Restaurants Le Parc et La Rotonde – Nyon –Suisse
Travail en cuisson sous vide. Fabrication des pâtes fraîches. Spécialisation dans les « fondues » et la gastronomie Suisse.
- juin 1987 → 1988 **Cuisinier Restaurant Le Campagnard- Fernay Voltaire France**
Commis de cuisine Restaurant Climat de France – Saint-Genis-Pouilly
- 1986 → 1987 **Cuisinier Restaurant Adria – Munich- Allemagne**
Enrichissement des connaissances en langue allemand
Apprentissage des spécialités allemande et italienne
- 1982 → 1986 **Commis de cuisine Restaurant La Princesse – Le Vésinet- France**
Restaurant Le Louvois – Vélizy-Restaurant La Tonnelle –Paris
Apprenti de cuisine Restaurant Fimotel-Saint Quentin en Yvelines
Auberge de l'Artoire - Le Perray en Yvelines
Apprentissage de toutes les préparations culinaire de base (glaces, pâtes fraîches maison..).

FORMATIONS - DIPLOMES

- 2011 **2** **Gérant de Restauration Collective Titre Professionnel diplôme niveau III**
- 1999 → 2000 **Cours par correspondance B.T.S Hôtellerie-Restauration 1^{er} année**
- 1992 **Brevet Professionnel de cuisine (Mention Allemand) diplôme niveau IV**
- 1984 **C.A.P de cuisine classique (Mention Allemand) diplôme niveau V**

INFORMATIONS COMPLEMENTAIRES

- 2012 **Stage « Document Unique » et « Plan de Maitrise Sanitaire »**
- 2010 **Attestation de stage « C.H.S.C.T » Rôle du président (Comité d'Hygiène, de Sécurité et des Conditions de Travail)**
- 1984 → 1985 **Service Militaire Berlin Allemagne**
- **Langues : Notion d'allemand, notion de Russe**

1 **Coordination, contrôle du fonctionnement de l'hébergement, supervision du nettoyage des chambres et villa lors de mes missions à l'international comme Camp Manager dans les mines d'or, pétrole, bauxite...**

2 **Titre Professionnel de Gérant de Restauration Collective**

1. Prévoir la mise en œuvre des prestations en restauration collective et contrôler leur réalisation. Maîtriser l'hygiène et la sécurité alimentaire. Contrôler le plan de menus. Prévoir les personnels et les moyens matériels nécessaires à la mise en œuvre des prestations. Contrôler la réalisation des prestations, s'adapter au flux de fréquentation et développer l'activité commerciale.
2. Gérer le personnel en restauration collective. Assurer la gestion administrative et opérationnelle du personnel. Encadrer et accompagner le personnel de l'établissement.
3. Gérer et contrôler le budget en restauration collective. Maîtriser le résultat brut d'exploitation de la structure.
Analyser les coûts d'exploitation et prévoir le budget de la structure. Compétences transversales de l'emploi (le cas échéant) Organiser et optimiser l'activité de la structure et l'activité des équipes dans le respect des critères de qualité de service. Innover afin de faire évoluer l'activité de restauration collective.