

Responsable Qualité, Hygiène, Nutrition et Environnement

Domaines de compétences

Qualité / Audit

- ✎ Élaborer un référentiel de certification de service.
- ✎ Évaluer le respect des bonnes pratiques selon un référentiel de certification de service ou une offre.
- ✎ Coordonner et préparer la certification HAS entre le client et le service restauration.
- ✎ Coordonner les missions qualité pour les Résidences Services au niveau national

Sécurité des aliments

- ✎ Conduire la mise à jour du Plan de Maîtrise Sanitaire.
- ✎ Évaluer le respect de la sécurité alimentaire et préconiser les actions nécessaires en cas de risque sanitaire important.
- ✎ Construire les plans d'action des rapports de la DDPP.
- ✎ Élaborer les dossiers d'agrément pour permettre la réalisation de repas livrés pour les cuisines centrales.
- ✎ Préconiser les mesures à prendre pendant les travaux ou lors de panne de matériel pour la maîtrise du risque sanitaire.

Gestion

- ✎ Piloter les résultats économiques sur un périmètre de 30 établissements.
- ✎ Gérer les commandes alimentaires sur des établissements de 100 à 1000 repas par jour.
- ✎ Coordonner l'ouverture et la fermeture d'établissements.
- ✎ Réaliser la fin de mois avec la facturation

Formation initiale

BTS Diététique : 2003

Formations interne

Réalisation de nombreuses formations internes dans les domaines suivants : Savoir-faire et techniques culinaires (7 sessions : Alain Ducasse Formation), formations de formateur (4 sessions dont la dernière en 2019), gérer la relation client dans le projet, maîtriser les référentiels de la sécurité de l'environnement ...

Personnalité

Judo

- ✎ Président du Judo Club Jocondien depuis 2015 et secrétaire pendant 10 ans
- ✎ Pratiquant depuis 1988 dont 5 ans en Section Sportive Régionale, ceinture noire 3ème Dan

Nutrition

- ✎ Élaborer des menus selon les recommandations du G.E.M.R.C.N.
- ✎ Réaliser des menus régimes pour les établissements de santé et maisons de retraite
- ✎ Superviser le suivi nutritionnel des résidents.
- ✎ Mettre en place de PAI en lien avec les médecins scolaires

Communication

- ✎ Élaborer et réaliser des animations nutritionnelles
- ✎ Animer les réunions périodiques avec les clients, les commissions restaurants / Menus et définir les actions à mettre en place.
- ✎ Échanger avec les Directeurs lors des réunions de DR sur les différents indicateurs (gestion, hygiène, formation, ...)

Formation

- ✎ Élaborer et réaliser des formations : HACCP, offre alimentaire, gestion, outils informatiques, équilibre alimentaire, allergies, ...
- ✎ Sensibiliser les équipes de cuisine aux actions à mettre en place à la suite des écarts relevés lors de la visite.

Ressources Humaines

- ✎ Accompagner les établissements à construire et développer une équipe compétente et engagée
- ✎ Guider les Directeurs sur le recrutement et sur les compétences de leurs équipes de cuisine et de service.
- ✎ Prévoir la planification des congés des équipes de cuisine et leur remplacement.

Expériences professionnelles

- ✎ Conseiller Régional Restauration - Sodexo : 2019-2021
- ✎ Assistant Technique - Sogeres : 2018-2019
- ✎ Responsable Qualité, Hygiène, Nutrition et Environnement - Sogeres : 2014-2018
- ✎ Diététicien / Responsable Qualité - Sogeres : 2007-2014
- ✎ Diététicien / Assistant Qualité - Sogeres : 2004-2007

Compétences clefs

Audit



Bureautique, Informatique



Organisation

