

Lettre de Motivation

Palika /Paul Schillings pour la fonction de Gérant (responsable) de restauration

Pâtissier-boulangier de formation, j'ai tenu tous les postes dans ce métier. Ma polyvalence, ma curiosité et les circonstances ont voulu que je m'oriente vers la pâtisserie de restauration, les banquets, l'économat, de bar, de caisse et de restaurant, la gestion informatique, la responsabilité de maintenance technique et de régie son-lumière. Finalement, je me suis orienté vers la cuisine et la restauration.

L'outil informatique, qui me passionne, me fut fort utile pour l'économat et la cuisine, ainsi que pour réadapter les recettes et les méthodes. Au fur et à mesure de mes expériences et formations, mes compétences se sont améliorées au point qu'il me fut possible de répondre à plusieurs autres demandes dans le domaine de la restauration, ainsi que dans d'autres secteurs.

Actuellement mon évolution dans ce domaine me permet de développer les secteurs de la restauration et la cuisine.

Au vu de mon parcours professionnel, je réunis les compétences de gérant (responsable) de restauration.

Bien entendu, je prendrai cette responsabilité avec intégrité, le sens du travail bien fait et le souci de la bonne collaboration avec les autres responsables dont je peux aussi connaître leurs problématiques.

Dernières expériences par ordre dé chronologique:

Vvf Villages Le Grand Lioran, Cantal, Auvergne. (07/05/2018-30/06/2018). **Chef des cuisines chargé Responsable Restauration**. Le cumul des deux postes avec la charge supplémentaire, pour un salaire de chef, a fait que je n'ai pas voulu renouveler le contrat pour le reste de la saison.

Cuisine: Pour une capacité de 120 et 120 couverts dans deux restaurants, cuisine de terroir, française de qualité et à thèmes dans une cuisine centrale et expédition sur deuxième site dans le respect des T°(s).

Restauration: Fait les commandes, les créations de cartes, les cycles d'offres, les effectifs prévisionnels des cuisines et des salles, les précommandes, bons de sorties, bons de productions, et les inventaires dans Moneweb (web-logiciel), et gestion quotidienne du personnel de salle et des cuisines.

Vvf Villages De Valmeinier 1800 Hôtel Club 'Les Islettes', Maurienne, Savoie. (06/12/2017-19/03/2018). **Chef de cuisine et chargé d'économat**. Participations aux animations.

Cuisine: Pour une capacité de 450 couverts (1350 par jours), cuisine de terroir, française de qualité et à thèmes.

Restauration: Aide sur les commandes, les créations de cartes, les cycles d'offres, les effectifs prévisionnels, les précommandes, bons de sorties, bons de productions, et les inventaires dans Moneweb (web-logiciel), permettant au responsable de restauration de se focaliser sur le management d'équipes.

Vvf Villages De Sare 'Omordia', Pays Basque, Pyrénées Atlantique. (03/04/2017-22/10/2017) **Chef de cuisine et chargé d'économat**. Participations aux animations.

Cuisine: Villages séminaire 'Premium', capacité de 180 couverts par repas.

Restauration: Aide l'économat sur les commandes, les créations de cartes, les cycles d'offres, les effectifs prévisionnels, les précommandes, bons de sorties, bons de productions, et les inventaires dans Moneweb, tout en formant l'économiste (non formé) sur ce web-logiciel.

Vvf Villages De Valmeinier 1800 Hôtel Club Les Islettes, Savoie (30/11/2016-27/03/2017) **Chef de cuisine**. Ouverture du Villages, préparation et mise en place d'un nouveau Village vacances pour l'adapté au concept « VVF » pour une capacité de 450 couverts (1350 par jours), cuisine de terroir, française de qualité et à thèmes.

VVF Villages Collonges-la-Rouge, Corrèze, Limousin. (07/03/2016-31/10/2016), **Chef de cuisine et Economat**.

Cuisine: Capacité de 180 couverts par repas. Cuisine de terroir, Française de qualité et à thèmes, avec beaucoup de recherche de qualité restauration-service (tous les services à l'assiette, repas de gala et de séminaire).

Restauration: J'ai eu à remplacer l'économiste en absence en cumulant ma fonction de Chef de cuisine du 24/05-05/07/2016 et du 16/08-06/09/2016, sur les commandes, les factures, avec trois inventaires, dont le premier était en retard d'encodage sur les commandes livrées et les factures, ainsi aussi qu'en fin de saison pour ses congés payés.

Formation: Au Siège du Vvf villages, Clermont-Ferrand Puy de Dôme, Auvergne. (15-16/03/2016) sur 'MoneyWeb' (Logiciel internet de gestion d'achat et de production).

Vvf Villages "Le Beau Site" à Orbey, Alsace Hiver (23/11/2015-02/01/2016) - été (01/07/2015-31/10/2015) **Second de cuisine**. Dans le cadre du contrat d'hiver.

Vvf Villages "Les Etables", Haute-Loire (Auvergne) Hiver (10/12/2014-15/03/2015) - été (15/04/2014-15/09/2014) Cuisinier et participations aux animations.

EXPERIENCE PRECEDENTE

RESTALLIANCE (groupe ORPEA, Résidences pour personnes âgées) : (19/07/2012 – 19/10/2012) Chef(s) de(s) cuisine(s) et Responsable restauration (Villers la ville, Bousval, Lasne et distribution de repas à domicile du CPAS, en tout +/-12000 repas par mois), Organisation du transport des marchandises à bonne t°, des régimes spécifiques (diabétique, textures modifiées...), des stocks (commandes pour 3 sites, journal d'achat avec calcul du CRJ, inventaires...), et du personnel. Nous avons été contrôlés, début octobre, par l'AFSCA (service d'hygiène belge) avec avis favorable de 92 % (8 % négatifs pour des questions structurelles, carrelages cassés non remplacés).

Renouveau Vacances (16/12/2011 – 17/04/2012). Second de cuisine, prestation similaire à Cap' Vacances.

Cap' Vacances (16/12/2010 – 30/09/2011). Commence comme aide de cuisine, pour reprendre dans le courant de la saison le poste de coordinateur de cuisine, deviens Second de cuisine la saison suivante, change et travaille régulièrement à tous les postes.

LE BAZAAR et Le Sud (restaurant, discothèque, concert 1996–1998) Installation informatique (réseaux, caisses, et ordinateurs des bureaux) et encodage de tous les produits, de consommation ou de fonctionnement, permettant un contrôle et la gestion des stocks. Organisation des stocks, accueil et paiement des fournisseurs. Réapprovisionnement des bars et de la cuisine