

CYRIL DESFONTAINE

cyril.desfontaine@hotmail.fr
3 impasse des oliviers
31330 Grenade
06 63 32 15 92

À PROPOS DE MOI

47 ans
Français
Permis B et A
Mobilité régionale

"Dynamique, volontaire, organisé,
ambitieux, bon gestionnaire avec un
souci permanent de transmettre mon
savoir faire."

COMPÉTENCES

Elaboration et mise en œuvre des
menus
Organisation, Méthodique, Rigueur
Sens des responsabilités
Fédérer une équipe
Règles d'hygiène et de sécurité
alimentaire (HACCP)
Gestion des stocks, Commandes
Logiciels : Excel, Word, sigma
(logiciel spécifique interne)
Extra service traiteur région
parisienne

CENTRES D'INTÉRÊT

Natation
VTT
Moto
Jardinage

FORMATION

Accueil convives, conduite d'équipe,
management du personnel

Cap-Bep hôtelier
Les côtes de Villebon- Meudon-la-forêt (92)
1988 à 1990

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Chef gérant
700 couverts (Lot) (Newrest)
Aout 2017 à Mars 2018

Directeur de la restauration
400 couverts (Haute-Garonne) (La Toulousaine de Restauration)
Août 2016 à Décembre 2016

Chef de cuisine
100 couverts (Haute-Garonne) (DOMUS VI)
Février 2015 à Juillet 2016

Chef Gérant Cuisine Centrale
250 couverts (Gers) (ELIOR)
Avril 2011 à Décembre 2014

Responsable Production Cuisine Centrale
2500 couverts (Eure-et-Loir) (ANSAMBLE)
Septembre 2009 à Février 2011

Chef gérant Cuisine Centrale
110 couverts (Côtes-d'Armor) (ELIOR)
Avril 2009 à Juillet 2009

Chef gérant
100 couverts (Ille-et-Vilaine) (SOGERES)
Mars 2007 à Janvier 2009

Responsable de restaurant
500 couverts (Île-de-France) (SODEXO)
2005 à Février 2007

Adjoint de production
1200 couverts (Île-de-France) (SODEXO)
2001 à 2005

Chef de cuisine, second de cuisine, Chef de partie
(Île-de-France) (SODEXO)
1990 à 2001