

Julien MARTIN

Responsable Restauration Collective

Profil Professionnel

Professionnel passionné, doté de nombreuses années d'expérience dans la production alimentaire de gros volume, dans le commerce à prédominance alimentaire, de l'accueil et de l'expérience client, combinées à une solide formation dans le domaine de la pédagogie, curieux et avec une forte aptitude à acquérir de nouvelles connaissances, je souhaite évoluer sur un poste à plus grande responsabilités. Capable à la fois de travailler en équipe et de fonctionner de manière autonome, je fais preuve d'un solide sens de l'organisation et de compétences avérées en gestion de production et dans le management d'équipe de plus de 50 collaborateurs dont des agents de maîtrises, des agents qualifiés et des apprentis de niveaux CAP à BTS.

Parcours professionnel

Centre Hospitalier Départemental Dufresne Sommeiller

Chef de Service Restauration Hôtellerie

Gestion du Pôle Restauration Hôtellerie (Production pour les patients/le personnel/restaurant pour le centre de formation du GHT).
Gestion des non conformités de production et d'allotissement.
Management des équipes (chefs, seconds et personnels du service).
Participation au processus de recrutement et de formation interne.
Gestion et contrôles des normes (HACCP, PMS, PNNS, GEM-RCN).
Reporting et élaboration du budget d'exploitation et des travaux de maintenance et d'investissement annuel.
Chef de Projet Plan de Continuité d'Activité Restauration Hôtellerie.
Création et animation du projet d'une nouvelle UPCA.
Gestion des achats par le biais des marchés publics (GRAAL, UGAP) dans la limite de la délégation de signature.
Gestion des stocks, établissements des inventaires.
Maintenance des équipements de production et de nettoyage.

✉ jmartin@hds-latour.fr
mr.julien.martin81@gmail.com
☎ 07 81 14 00 48
📍 74420 Saint André de Boège

Compétences

Gestion des outils de production alimentaire
Gestion administrative et financières
Recherche, négociation et sélection de nouveaux fournisseurs et clients
Gestion de l'hygiène et sécurité alimentaire (PMS, HACCP, ISO22000)
Management des équipes

Formations & Diplômes

2026

Institut Vatel

Lyon

Bachelor Management Opérationnel
en Hôtellerie Internationale

2010

Université de Champagne Ardennes
Reims
Diplôme Universitaire du Goût de la
Gastronomie et des arts de la Table

Conception et élaboration des menus (HESTIA) et des plans alimentaires avec les diététiciennes.

Formateur hygiène HACCP pour le personnel du service et de l'hôtellerie.

Participation à la démarche qualité, représente la direction dans les diverses instances (CVS, commission restauration, groupe de travail environnement).

Membre de plusieurs commissions du Groupement d'Achat Alimentaire (GRAAL).

Maître d'apprentissage et de stage.

Mise en place avec le Ministère de la Justice de TIG au profit du service

Participation à la vieille technologique (matériel, environnement, méthode de travail).

Représentant la direction auprès des services administratifs et de contrôle (DDPP, DSV, Conseil Départemental, Police Sanitaire).

Conseil Départemental de la Haute-Savoie-Technicien Restauration

2022-2025

Management des équipes sur 51 collèges (chefs, seconds et personnels du service général).

Mise en place de la normes NFX50-220.

Gestion et contrôles des normes (HACCP, PMS, PNNS, GEM-RCN).

Reporting et élaboration des budgets restauration et réceptions.

Dialogue de gestion avec les secrétaires généraux des EPLE.

Achats/Gestion des stocks/Maintenance des équipements.

Mise en place du tri des déchets.

Elaboration des menus et des plans alimentaires.

Formation des nouveaux agents.

Contrôle des établissements en gestions concédés

Formateur hygiène

E. Leclerc - Chef de Département Alimentaire

Ville La Grand /Aime la Plagne /Drumettaz

2016 – 2022

Création et rénovation des rayons BVP avec vente assistée et fabrication sur place

Gestion du rayon traiteur avec fabrication sur place et livraison à domicile

Ouverture des magasins d'Aime la Plagne (73) /Ville La Grand (74)

Mise en place du PMS et du PMSST

Management de 50 collaborateurs

Gestion des recrutements et formations continues

Gestion administrative (planning, commande, inventaires)

Maître d'apprentissage et de stage

Pilotage des KPIs

AGSS - Administrateur au sein de la Croix Rouge Suisse

Genève

2002 – 2023

Gestion de la logistique sanitaire avec la Direction Générale de la Santé

Chef du service logistique du Groupe Catastrophe Cantonal

Gestion des services sanitaires de grande ampleur (Salon de l'auto de Genève, CICG, Course de l'escalade, Marathon ...)

2008

Ecole Hôtelière de Genève

Genève

Certificat G1

2008

Ecole Hôtelière Ritz Escoffier

Paris

Master Professionnel

2005

Chambre des Métiers et de l'Artisanat

Annecy

Brevet de Maîtrise Supérieur

2004

Chambre des Métiers et de l'Artisanat

Annecy

Brevet de Maîtrise

2003

Centre de Formation Professionnelle

Bourgoin-Jallieu

Brevet Professionnel

Certificats, formations

Habilitation Electrique BR/BO

IAS 3

Secouriste PSE2

Boulangerie Paul – Responsable d’Exploitation

Lyon

2014 – 2016

Le Relais des Saveurs - Maître Artisan Boulanger Pâtissier

Villefort

2011 – 2014

CECOF – Responsable Pédagogique en CFA Alimentaire

Ambérieu en Bugey

2010 – 2011

Ministère de la Défense - Stagiaire technicien de production

Lyon – Stage de fin d’études universitaires

2009 - 2010

Centre de Production Alimentaire Armée de Terre Rillieux la Pape

CFA – Formateur Boulanger Pâtissier

Bourges

2008 – 2009

Intermarché-Manager Restaurant Poivre Rouge

Vétraz Monthoux

2005 – 2008

Manor -Restaurant Gérant Adjoint

Genève

2004 – 2005

BISA SA- Chef de Production Boulanger Pâtissier

Genève

2003-2004

JOWA France –Boulanger Pâtissier Traiteur

Etrembières/Thoiry

1998-2003

Gendarme de réserve spécialiste restauration Hôtellerie