

Pascal LOSSON
50 rue d'Alzon 33000 Bordeaux
Pascal.losson@gmail.com
07 66 00 28 61

Directeur & Gérant de restaurant d'entreprise
25 ans d'expérience

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

Responsable Exploitation Restaurant AGR Groupe Caisse des Dépôts (de 850 à 2 000 couverts/Jour)
Octobre 2002 - Juin 2018

5 sites - Paris Montparnasse, Austerlitz, Arcueil et Bordeaux)

- **Gestion** : mettre en place un plan de production afin de minimiser les pertes, superviser le circuit de livraison afin d'optimiser le volume de réception, organiser et favoriser l'offre produit (produits labellisés, circuits courts, biologiques), définir les besoins en approvisionnements, gérer les stocks, préparer les commandes ; réaliser un inventaire
- **Management d'entreprise** : diriger un restaurant d'entreprise, organiser les méthodes de travail, mettre en place un planning prévisionnel afin d'accroître la productivité. Mettre en place des échanges avec les équipes afin d'améliorer la communication et l'ambiance sociale, former le personnel sur les techniques de production, communiquer avec les clients et les fonctions transversales (sociales, médicales, syndicales, CHSCT, etc.) ;
- **Restauration et production** : définir les menus suivants les attentes des clients et la saisonnalité des produits, établir les devis pour des prestations particulières (diners ou repas à thème), superviser la production, suivre les gammes de produits alimentaires ;
- **Qualité** : suivre et contrôler la maîtrise l'hygiène au sein du restaurant avec la méthode *Hasard Analysis Critical Control* (HACCP), suivre les enquêtes de satisfaction client et mettre des plans d'actions suite aux analyses, suivre la bonne utilisation des produits lessiviels
- **Compétences transversales** : évolution des techniques de production, sélectionner un fournisseur, organiser un évènement, recruter et former le personnel, proposer des actions correctives, gérer un plan d'investissement ; suivre un budget, faire des entretiens d'activité ou bilan fin année
- **Capacité de décision** : force de proposition, rigueur, réactivité, sens de l'organisation, travail en équipe, prise de recul, capacité à fédérer, capacité d'adaptation.

Chef de Partie, puis Chef de Cuisine en charge à l'AGR-Groupe Caisse des Dépôts

(1800 à 2000 couverts/Jours)

Paris 56 Rue de Lille

Avril 1991 - Septembre 2002

- Définition des menus, gestion des approvisionnements et commandes, organisation de la production, assurer la satisfaction client, animation et encadrement de l'équipe (35 salariés), entretien des locaux en lien avec les normes d'hygiènes

Cuisinier restaurant Caisse des Dépôts & Consignations (Paris 56 Rue de Lille)

(1 800 couverts/jour)

Avril 1982 - Mars 1991

- Mission sous le contrôle du chef. Assurer la production et service

Commis de cuisine différents restaurants

Mars 1978 à Mars 1981

- Commis de cuisine puis cuisinier pour différentes structures : Apas, Société Ceres, Golf de Dinard, Société Sofresco

FORMATION & AUTRE

- Formation : Cap de Cuisine, Brevet Professionnel
- Sport : Course à pied.
- Autre : Voyage, Esprit d'ouverture