

# Pascal Navier

Consultat – Auditeur – Formateur Hygiène Sécurité en Restauration Collective  
Catégorie A : Ingénieur principal territorial  
Disponible, sérieux, motivé, dynamique

○ pascal.navier@bbox.fr  
○ 06.61.87.91.03  
○ 16 Avenue de Nice  
13120 Gardanne  
○ Né le : 16/04/1960  
○ Permis A et B

## Experiences Professionnelles et Formations

2020 -

### Directeur de la Cuisine Centrale de Gardanne Gardanne

Mise en place de la politique communale à la cuisine centrale à Gardanne du 19 octobre 2020 à ce jour

2014 - 2020

### Chef de projet pour l'ouverture de cinq cuisines centrales Conseil Départemental de la Seine Saint-Denis

Chef de projet pour l'ouverture de cinq cuisines centrales en liaison froide d'une capacité de 2500 repas par jour, puis chef du service de la restauration et de l'éducation au goût au Conseil Départemental de la Seine Saint-Denis, de 2014 à 2020, pour construire le passage d'un bureau en service de la restauration, ce qui implique la réalisation de rapport, passage en CT, puis CHSCT, gestion centralisée des achats (marchés, BIO) et responsable de 65 agents sur les sites déconcentrés et de 12 sur le site central.

Développement des moyens techniques et humains lors de la proposition d'une stratégie afin d'optimiser le paysage de la restauration scolaire dont la tarification pour janvier 2019.

Ce poste implique une responsabilité de service, de favoriser des relations avec les partenaires internes (élus) et externes.

Deux réalisations positives, thème de la transition écologique avec la mise en place du projet lutte contre le gaspillage alimentaire, réduction et valorisation des déchets (accompagné par un apprenti en Master II), thème jeux olympiques pour favoriser l'accompagnement des collégiens (et des citoyens) aux activités sportives de 2018 à 2024.

#### Compétentes acquises en Management et animations du service :

Mon parcours professionnel en tant que cuisinier a développé des capacités pour encadrer des équipes de six à 80 agents, complété par un cursus de formateur, de 1992 à 1996, afin d'accompagner les stagiaires dans leur démarche professionnelle (GRETA, insertion sociale). La gestion du personnel, dossier individuel, préparer les évaluations professionnelles (EPA) et de participer aux instances, telles que CT, CAP, CHSCT (Concertations).

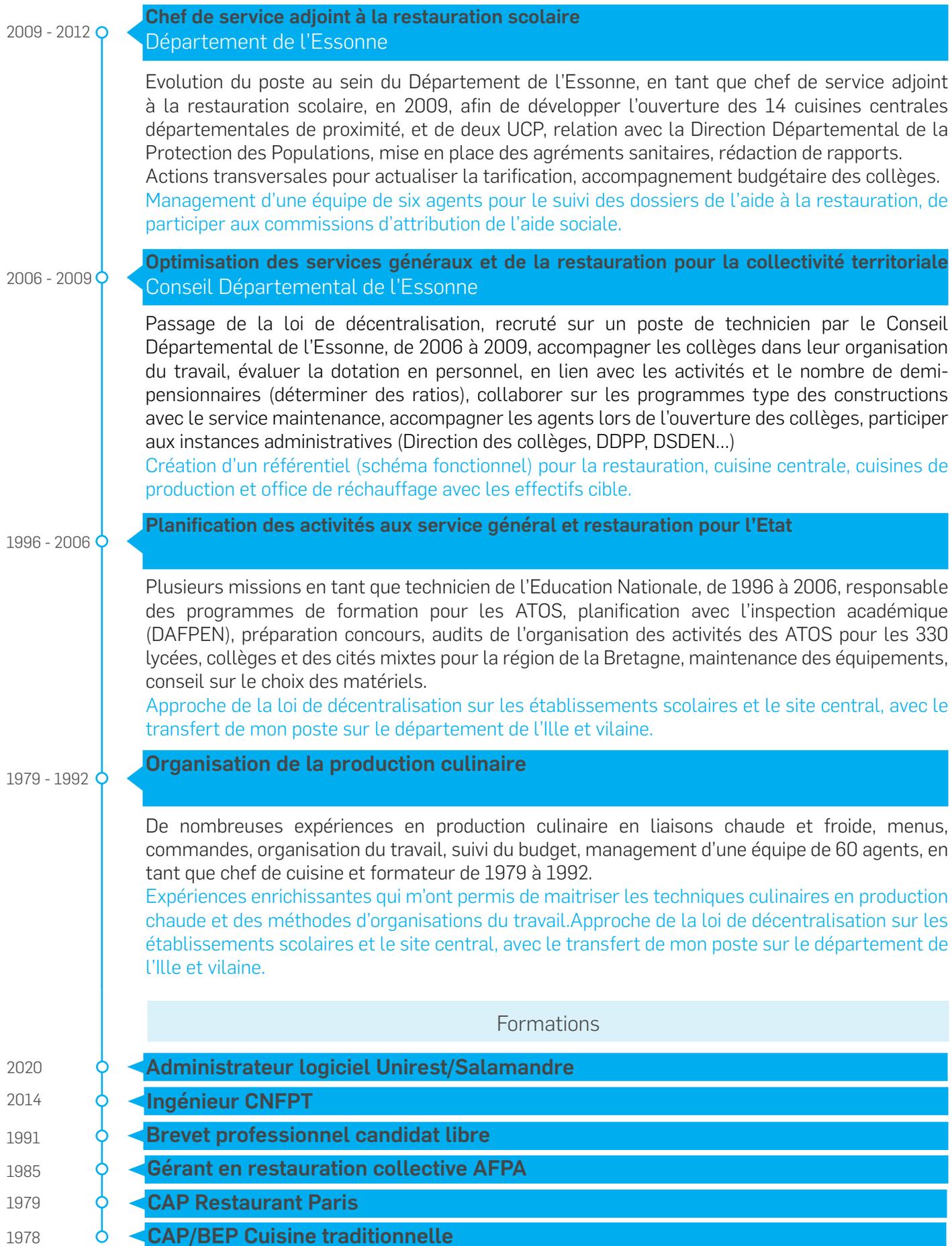
Rompu aux techniques du mangement, suite à des injonctions administratives, telles que la gestion de situations particulières, de RPS, interrompre des contrats à durée déterminé, rapports disciplinaires.

2012- 2014

### Directeur du service de la restauration Chevilly Larue

En tant que Directeur du service de la restauration à Chevilly Larue, de 2012 à 2014.

Expériences enrichissantes par la réalisation de prestations annexes, dont le week-end de la gastronomie (cité de la gastronomie)



01/2022 -	<b>Missions / Vacations</b> Région Gardanne ou Ile de France
10/2020 - 01/2022	<b>Directeur de la cuisine centrale de Gardanne</b> Mairie de Gardanne - Cours de la République - 13120 GARDANNE
03/2014 - 10/2020	<b>Chef de projet de service / Chef de service / Ingénieur principal</b> Conseil départemental de la Seine St Denis - Hôtel du département - 93006 BOBIGNY
02/2012 - 02/2014	<b>Responsable du service restauration scolaire</b> Mairie de Chevilly Larue - 4 Avenue de la croix du Sud - 94 550 CHEVILY LARUE
09/2006 - 01/2012	<b>Technicien 1ère classe au service restauration scolaire</b> Conseil général de l'Essonne - 1 Place Pierre Mendès France - 91000 EVRY
09/1996 - 08/2006	<b>Technicien formateur Restauration Collective</b> Rectorat - Service de Formation - 96 rue d'Antrain - 35000 RENNES
11/1993 - 08/1996	<b>Cuisinier Formateur</b> Centre de Formation GRETA - 19 boulevard Lamartine - 22000 ST BRIEUC
09/1992 - 07/1993	<b>Cuisinier Formateur</b> Centre de Formation INFATH - Chemin des Aigles - 60270 GOUVIEUX
09/1991 - 09/1992	<b>Formateur</b> Centre de Formation M.F.R. - 31 et 33 rue Anatole le Bras - 22600 LOUDEAC
04/1991 - 09/1991	<b>Chef de Restauration</b> F.J.T. Robert REME, M. ARRIVE - 8 et 11 avenue du Gros Malhon - 35000 RENNES
08/1989 - 01/1991	<b>Chef Cuisinier</b> Les Ateliers Rennais - Impasse du halage - 35830 BETTON
01/1989 - 06/1989	<b>Stage « Responsable de Production Culinaire »</b> Centre A.F.P.A. - 35000 RENNES
03/1989 - 04/1989	<b>Cuisinier</b> Centre Hospitalier - 108 avenue du Général Leclerc - 35011 RENNES Cedex
04/1982 - 02/1990	<b>Cuisinier</b> Clinique St Yves M. BOULAIS - 4 rue Adolphe Leray - 35000 RENNES
04/1982 - 04/1982	<b>Cuisinier</b> GERINTER - 8 et 10 rue de l'Alma - 35000 RENNES
02/1982 - 02/1982	<b>Cuisinier</b> Restaurant Au bon accueil - Les fossés - 35220 CHATEAUBOURG
11/1981 - 01/1982	<b>1er COMMIS DE CUISINE</b> Hôtel - Restaurant TOURNEBRIDE - 134 avenue de Général Leclerc - 35000 RENNES
10/1981 - 10/1981	<b>Cuisinier</b> RESTAUREL - 105a avenue de Crimée - 35100 RENNES
05/1981 - 09/1981	<b>Cuisinier</b> S.A. du DINARD GOLF - ST BRIAC SUR MER - 35800 DINARD
11/1980 - 04/1981	<b>Chef de Rang</b> NOVOTEL RENNES ALMA - Avenue du Canada B.P. 1416 - 35015 RENNES Cedex
07/1980 - 08/1980	<b>Commis Tournant</b> CERES - 185 avenue Paul Vaillant-Couturier - B.P. 38 - 93121 LA COURNEUVE Cedex

## Références / Etablissement Fréquentés

11/1979 -  
11/1979

### Réceptionniste

Hôtel WESTMINSTER M. WEILL - 13 rue de la Paix – 75002 PARIS

07/1979 -  
08/1979

### Commis Restaurant

NOVOTEL CARNAC PLAGE – Avenue de l'Atlantique B.P. 87 - 56342 CARNAC Cedex

07/1979 -  
08/1979

### Commis Chef

Restaurant CARLTON TOWER, ON CADOGAN PLACE - LONDON, SW1X 9PY

07/1977 -  
08/1977

### Cuisnier

Restaurant « Chez Pauline », M. GENIN - 5 rue Villedo – 75001 PARIS