

Gilles LACLAU

5 rue des Cheminots
09100 Pamiers
Tél portable : **06.14.84.12.37**
Email : l.laclaugilles@orange.fr
55 ans, marié.

RESPONSABLE DE RESTAURATION COLLECTIVE

Savoirs-être : communication,
intégrité,
Disponibilité, autonomie.

DOMAINES DE COMPETENCES

Direction et Management

- Recruter, former, évaluer et noter annuellement. Accompagnement des nouvelles prises de fonction.
- Elaboration et mise en œuvre des plannings. Organisation et optimisation du temps de travail.
- Motiver, accompagner et décliner les objectifs. Animer des réunions.
- Gestion de l'absentéisme.
- Gestion des remplacements et planifications des congés.

Procédures HACCP/DUERP

- Mise en place et suivi de la traçabilité des marchandises, de la réception à la consommation (archivage numérique).
- Gestion et procédures des non-conformités. Mise en place des actions correctives. Relations avec la Direction Départementale de la cohésion sociale et de la protection des populations.
- Montage du dossier d'agrément. Assurer son suivi. Mise en œuvre des procédures et protocoles de nettoyage en cuisine centrale, des satellites, des bâtiments communaux, contrôle et archivage. Mise en place du PMS (plan de maitrise sanitaire).
- Membre du comité de pilotage à l'élaboration du plan d'actions et à la mise en œuvre du DUERP (document unique à l'élaboration des risques professionnel).

Gestion financière : achats/investissements/travaux

- Etablissement du budget prévisionnel (alimentaires, produits d'entretien, jetables, investissements, travaux divers).
- Contrôler la gestion et les engagements de dépenses en lien avec le service comptable.
- Contrôler et garantir le respect des cahiers des charges des fournisseurs et prestataires.
- Gestion informatique des commandes et des stocks (inventaires mensuels).
- Préparation et suivi des marchés publics alimentaires, produits d'entretien, investissements (membre des commissions d'appel d'offres).

Menus, Diététique et Production

- Supervision et participation à la production des prestations de restauration en lien avec le chef de production.
- Elaboration des menus conformément au Plan National Nutrition Santé et selon le dernier décret du GEMRCN.
- Collaboration avec une diététicienne nutritionniste.
- Mise en œuvre (mensuel) de menus à thème et d'animations : ex (la semaine du goût, etc.).
- Signataire des Projets d'Accueil Individualisé (PAI) avec : Parents d'élèves, Elus, ALAE, Direction des écoles, Médecine scolaire.
- Pilotage des commissions de menus.
- Mise en place d'un plan d'action pour lutter contre le gaspillage alimentaire (équipe et ALAE).

PARCOURS PROFESSIONNEL

Communauté de Communes des Vallées d'Ax : 01/2016 à ce jour : Chef de service de la cuisine centrale de Luzenac, 900 couverts en liaison froide. (scolaire, ehpad, portage, adultes , crèches).

Disponibilité pour convenances personnelles de juillet 2013 à décembre 2015.

Mairie de PIBRAC : Aout 2007 à juin 2013 : Chef de service de la restauration scolaire et coordinateur de l'entretien des bâtiments communaux (annualisé).

Encadrement restauration : 16 agents, 600 couverts/jours en liaison chaude : 2 satellites (230 couverts), restauration sur place élémentaires et maternelles (370 couverts), portage à domicile (20 couverts). Coordinateur de l'entretien des bâtiments communaux : 14 agents. ATSEM :6 agents

Groupe ANSAMBLE : 1999 à 2007 : Chef de secteur multi sites : Supervision et gestion de 18 sites répartis dans les secteurs d'activités (entreprises, maisons de retraites, scolaire et cliniques) sur 4 départements.

1998 à 1999 : Gérant de la cuisine centrale de Lavelanet, production en liaison froide de 550 couverts répartis sur 8 sites scolaires.

Groupe SODEXO : 1997 à 1998 : Gérant du restaurant Institut Aéronautique et Spatial 300 couverts/jours self, scramble et club de direction gastronomique. (Toulouse).

1993 à 1996 : Gérant du restaurant de la Société Nationale des Produits Explosifs : 180 couverts/jours et club de direction. (Toulouse).

1991 à 1993 : Chef de cuisine du restaurant de la SEMVAT 400 couverts/jours et club de direction. (Toulouse).

Groupe COMPASS : 1990 à 1991 : Gérant du restaurant des mines et produits chimiques de Salsignes 130 couverts/jours. (Aude).

1987 à 1990 : Second de cuisine du restaurant de la Banque Populaire Toulouse Midi- Pyrénées, 250 couverts/jours et activités buffets/cocktails.

1982 à 1987 : Différents postes en restauration traditionnelle et gastronomique.

FORMATION

Juin 1982 : Obtention du BEP et CAP cuisine traditionnelle Ecole Hôtelière de Souillac.

1980 à 1982 : Ecole hôtelière Quercy Périgord de Souillac (Lot).

Informatique : Maitrise de l'outil informatique : (Word, Excel, Outlook, logiciel de gestion et de production).