

**Cyril LE LIEVRE**  
**169 Ter route de frileuse**  
**27150 Longchamps**  
**Téléphone :07.81.05.86.53**

### Mes compétences professionnelles

**Organiser** une production culinaire

**Mettre en place et respecter** un paquet hygiène

**Rechercher** des circuits courts et les valoriser

**Encadrer et former** une équipe

**Élaborer** des menus selon le GEMRCN

**Maîtriser** les achats suivant un coût matière donné

### Formations

2016 : Formation traiteur.

2015 : Formation aux nouvelles techniques culinaire

2005 : Formation au métier de directeur de sites

2002 : Formation sur les comportements difficiles

2001 : Formation au métier de gérant (droit du travail, législation, management)

1998 : Formation HACCP

1995 : BP Cuisine -CFA Osny (95)

1993 : CAP-BEP Cuisine – CFA Osny (95)

### Expériences professionnelles

Septembre 2011 à ce jour : **responsable de production 3200** couverts en liaison froide (13ans et 6 mois) fonctionnaire agent de maîtrise principal- Louviers (27)

Janvier 2008-août 2011 : **ouvrier qualifié** 1800 couverts en liaison froide - fonctionnaire- (3 ans et 8 mois) Gisors (27)

Septembre 2005-décembre 2007 : **cuisinier et responsable du self communal** 1900 couverts ( 2ans et 3 mois) en liaison froide- fonctionnaire-Franconville (95)

2005 : **responsable de la restauration** à la clinique de Sartrouville (78) 200 couverts (9 mois) liaison chaude-Sodexho

Avril 2004-décembre 2005 : **responsable de la restauration** au Saint-Prix (95) 500 couverts (20 mois) liaison chaude – Api restauration.

Novembre 1998-Mars 2004 : **Chef gérant** - Groupe Avenance (5ans et 3 mois)

-self du Siège Veolia à paris (75) 600 couverts  
-résidence Richilde à Groslay (95) 220 couverts  
-clinique villa Montsouris à paris (13) 360 couverts  
- résidence Richilde à Montsault (95) 140 couverts

Mai 1997-octobre 1998 : **chef de cuisine** à la maison de retraite du CCAS de paris à Sarcelles (95) 600 couverts – Avenance Santé et résidence

Novembre 1996-avril 1997 : **Chef de partie en pâtisserie** à l'Hostellerie du Maupertu à Pontoise (95)

Février 1994-novembre 1996 : **cuisinier** au cercle inter-armée de paris (75) service national.

Mai 1994-août 1995 : **Apprenti cuisinier** à l'Hostellerie du Maupertu à pontoise (95)

Septembre 1993-avril 1994 : **Apprenti cuisinier** au Grand- Hôtel à Enghien les bains (95)

Septembre 1991-août 1993 : **Apprenti cuisinier** à l'auberge des pommiers à Pierrelaye (95)

<b>Autres compétences</b>
---------------------------

Informatique :

- Connaissance des logiciels World, Excel, PowerPoint, DATAMEAL, SALAMANDRE

Langues :

- Anglais : niveau scolaire (lu, parlé, écrit)

<b>Informations complémentaires</b>
-------------------------------------

49 ans, Marié

Permis B