



Pierre-Olivier DELMAS

28 rue du Chêne

70190 Traitiefontaine

06 20 62 32 26

pierre-olivier.delmas@orange.fr

37 ans, marié, 2 enfants

MA FORMATION

- 2016 **MBA Manager des entreprises de l'hôtellerie, du tourisme et de la restauration,**

Ecole de SAVIGNAC, CCI de Dordogne (24)

- 2006 **Maîtrise Biotechnologies et Bio-industrie, Spécialité techniques de production en restauration**

Titre d'Ingénieur Maître en restauration collective

I.U.P. Techniques de Production en Restauration Collective, Châtenay-Malabry (92)

- 2003 **B.T.S. Hôtellerie Restauration option Mercatique et Gestion Hôtelière**

Lycée Hôtelier Le Castel, Dijon (21)

- 2001 **Bac Technologique Hôtellerie Restauration**

Lycée Hôtelier St Bénigne, Dijon (21)

INTÉRÊTS

Ski de descente

Sport nautique

Littérature (polar, suspense, anticipation)

OUTILS

Maitrise du pack office, logiciel de GPAO (Winapro)

MES COMPÉTENCES

Management des équipes

- Création et animation d'un Comité de Direction de la cuisine centrale
- Mobilisation et pilotage quotidien des chefs gérants, cohésion d'équipe via les réunions de secteur trimestrielles
- Présidence du CHSCT et interlocuteur des IRP
- Planification de la formation des collaborateurs (formation interne et CQP)
- Amélioration des conditions de travail dans le but de réduire les TMS et les AT
- Réalisation des entretiens professionnels des cadres et agents de maîtrise
- Participation aux processus de recrutement et intégration des salariés

Gestion financière

- Rédaction du budget annuel, en prenant en compte la réalité différente de chaque établissement, et suivi via les clôtures mensuelles et leurs KPI'S
- Challenge au quotidien des équipes par la diffusion des KPI'S pour améliorer la rentabilité et la satisfaction client
- Maitrise de la dérive budgétaire
- Identification des litiges commerciaux, réalisation du recouvrement des créances, négociation du paiement tout en préservant la relation client
- Développement du CA de la cuisine centrale (+ 2 M€)

Gestion de production

- Lancement d'un atelier pâtisserie (salé et sucré)
- Optimisation de la productivité par l'achat de matériels spécifiques (doseur, dépilateur), l'amélioration des fiches techniques et refonte du postage des équipes
- Travail sur les approvisionnements pour stabiliser les coûts mais également gagner en productivité grâce à des colisages adaptés
- Développement de la gamme des produits locaux en lien avec les producteurs et le service achat
- Renouvellement du matériel de production et conditionnement pour une enveloppe de 2.5 M€
- Optimisation des coûts logistiques par la mise en place de book tournée, de déflecteurs (- 9% de carburant) et d'un système de géolocalisation

Système qualité

- Iso 9001 : 2015, implication dans le processus de maintien de la certification
- Iso 14001 : 2015, mise en place de la certification

Relation client

- Fidélisation sur le secteur Grand Est, notamment le secteur médico-social
- Définition de la stratégie commerciale et fidélisation adaptative selon la typologie des clients
- Développement du CA via la vente de prestations annexes (buffets, plateaux repas...)
- Recherche de solutions, arbitrage, prise de décisions en cas de réclamations

MES EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis 2010

Compass Group France

6 ans

Chef de Secteur Grand Est et Directeur Cuisine Centrale, 7 établissements, 215 collaborateurs, CA 14M€

4 ans

Directeur Cuisine Centrale (11 500 couverts / jour, 135 employés), Saint-Rémy-en-Comté (70), CA 11M€

2006 – 2010

Sogeres

Directeur de cuisine centrale (14 000 couverts / jour, 83 employés), Rueil-Malmaison (92)
certifiée ISO 9001 en 2008