

Olivier Binois
olivier-binois@orange.fr
0630877500
48 ans – permis B
Poste recherché:

14, rue molière
94360 Bry sur Marne

Compétences

Management en restauration collective (de 5 à 15 personnes)
Gestion des achats, des stocks et des inventaires ; analyse et gestion des coûts (maîtrise des ratios, calculs des coûts)
Cuisine en restauration gastronomique, traditionnelle, collective (santé et entreprise)

Expérience professionnelle

- Fév.-Déc 2020 **Contrôleur de gestion pour la Section Cercles Mixtes à la Direction Générale de la Gendarmerie Nationale**
- Mars-Sept 2019 **Chef de Production au SIRESCO.**
Missions : contribution à l'élaboration du budget, mises en œuvre et application du budget alloué, tenue des ratios, gestion du prime cost (coût alimentaire et coût personnel), suivre et contrôler la mise en place du site et le bon déroulement de celui dans le respect des règles de qualités établies par la structure. Suivi et contrôle de la qualité de la prestation.
- Mar 2003-
Mar 2019 **CRE RATP – sites Philidor, Charonne, Bercy, Vaugirard**
Chef Gérant
Missions : cuisine, service, management des équipes, gestion des plannings et des congés, du personnel intérimaire et permanent, gestion des commandes et des factures, des inventaires et des stocks, du Pack Hygiène
Principales réalisations :
- Gestion des achats, des stocks et des inventaires
 - Contrôle et fabrication des plats
 - Définition et élaboration de procédures et de modes opératoires, en fonction des normes professionnelles.
- Oct. 2000 –
Fév. 2003 **Clinique de Tournant en Brie**
Adjoint au Chef de cuisine
Missions : cuisine, service au personnel, malades et maison de retraite, intérim du chef de cuisine, management des équipes, gestion des plannings et des congés, du personnel intérimaire et permanent, gestion des commandes et des factures, des inventaires et des stocks, du Pack Hygiène, gestion des régimes alimentaires spécifiques et des liaisons froides et différées.
Principale réalisation :
- Application et contrôle de la mise en œuvre de la méthode HACCP (Hazard Analysis Critical Control Point), autrement dit, analyse des dangers et des points critiques en vue de leur maîtrise dans les établissements
- Avr. 1994 – Oct.
2000 Hôpital Philanthropique de Goïn – Clichy
Adjoint au Chef de cuisine
Missions: cuisine, service au personnel, malades et maison de retraite, intérim du chef de cuisine, management des équipes, gestion des plannings et des congés, du personnel intérimaire et permanent, gestion des commandes et des factures, des inventaires et des stocks, du Pack Hygiène, gestion des régimes alimentaires spécifiques et des liaisons froides et différées.
- Déc.1992 –
Jan.1994 Terres Australes et Antarctiques Françaises - Iles Saint Paul et Amsterdam
Volontaire à l'Aide Technique – Cuisinier et boulanger
- Juin 1989 –
Jan..1990 The Noke Thistle Hotel – 4 étoiles luxe – Londres
Chef de partie

Parcours formation

- Sept 2014 Université Paris Est - Marne la Vallée
juin 2015 **Licence Professionnelle** en Ingénierie Management Restauration Collective et Commerciale – Alternance chez Sogeres en tant que **contrôleur de gestion**.
Mémoire sur la valorisation des produits alimentaires dans le circuit court, et la gestion des déchets alimentaires en milieu isolé, dans les TAAF.
- 1990 – 1992 **Baccalauréat Technique Hôtelier** option cuisine – Lycée Hôtelier La Rochelle
1991 **CAP hébergement** - Lycée Hôtelier La Rochelle
1987 - 1989 **BEP & CAP** option cuisine – CCIP Jean Ferrandi Paris

Divers

Outils informatiques : Pack office. Fusion de Salamandre, Easyliis. Anglais confirmé.