

**Hervé ROUSSEAU**

16 rue de Crépy  
Feigneux 60800

Age : 53 ans

Divorcé, deux enfants

☎ 06 12 14 83 99

mail : herverousseau1965@gmail.com

### *Directeur de la restauration*

*Grade de TECHNICIEN (actuellement en disponibilité)*

#### **EXPERIENCES PROFESSIONNELLES**

- **Novembre 2018 à ce jour : Directeur de restaurant (800 couverts)** activité self, cafétéria, club direction, prestations room service et traiteur. Manage une équipe de 18 collaborateurs
- **Janvier 2007 – Octobre 2018 : Directeur de la restauration scolaire (800-1100 couverts)** composée de 4 restaurants scolaires et une cuisine centrale. (en disponibilité)

Elaboration et mise en place d'une restauration en auto-gestion destinée au scolaire, périscolaire, centre aéré.

Suivi comptable et budgétaire.

Elaboration du dossier d'agrément (DDPP) avec mise en place et suivi du plan de maîtrise sanitaire.

Interlocuteur direct auprès des élus, de la DDPP.

Négociations et achats auprès des fournisseurs référencés.

Réorganisations du service, recrutement, professionnalisation de l'équipe mise en place.

Introduction des matières premières issues de l'agriculture biologique et locale et de menus alternatifs.

Mise en œuvre d'un système informatique de traçabilité des denrées, des procédures de fabrication des plats jusqu'à leur consommation.

Montage d'un projet et mise en place d'un restaurant en distribution « self » avec menu en choix dirigé.

- **Juin 2003 –décembre 2006 : Chef de secteur – 14 restaurants d'entreprise Groupe ANSAMBLE**

Ouverture de restaurants et cafétéria, relation et suivi des clients consommateurs et signataires.

Management des responsables de site et de leurs équipes opérationnelles.

Gestion budgétaire et comptable. Facturation clients.

Développement commercial des prestations annexes.

Mise en place et suivi des tableaux de bords de gestion opérationnels.

Suivi des offres contractuelles.

- **Octobre 1998–avril 2003 : Créateur et gérant de ma propre entreprise**

Création et Gestion d'une SARL

Reprise d'un fond de commerce pour la création d'une crêperie, salon de thé.

Création de goûter pour enfants avec animation.

Organisation de soirées à thèmes.

Prestataire occasionnel en service traiteur pour particuliers et entreprises privées

- **Septembre 1990–octobre 1998 : Gérant, Chef-gérant 500-1200 couverts pour les entreprises Eurest, Ascoger, Restaufrance.**  
Gestion de restaurant d'entreprise pour CALBERSON, SYNTHELABO, BANQUE du PHENIX, CENTRE DE FORMATION EUREST France, CONSEIL GENERAL DE SEINE SAINT DENIS.
- **Juillet 1983–septembre 1990 : Cuisinier en restauration traditionnelle**  
Commise de cuisine, chef de partie, chef de cuisine en hôtellerie et restauration familiale et gastronomique.

## COMPETENCES

- **Managériales :**

Capacité à manager et fédérer une équipe de restauration autour d'un projet.  
Capacités de négociations auprès des fournisseurs.  
Capacités en animation de réunions.  
Capacité à former une équipe.  
Capacité en gestion de conflit.  
Compétences en Démarche Qualité  
Force de proposition.

- **Organisationnelles :**

Compétences en organisation de service d'un établissement de restauration.  
Montage d'un dossier d'agrément sanitaire.  
Gestion d'une PME.  
Organisation et mise en œuvre de démarche qualité en restauration.  
Organisation et encadrement d'un service.  
Capacité en gestion RH.

- **Techniques :**

Connaissances spécialisées de la réglementation sanitaire en restauration.  
Maîtrise de la cuisine traditionnelle, technique culinaire en liaison chaude et froide.  
Connaissances de métiers de la salle et du service en cocktail et buffet.  
Connaissances en gestion budgétaire et financière en restauration commerciale, Comptabilité publique et privée.  
Maîtrise de la gestion RH.  
Connaissances de la Démarche Qualité. Connaissances en élaboration de marchés publics  
Utilisation des logiciels Word, Excel, Powerpoint, Aidomenu (GAO), Qualiboo (traçabilité), Internet.

## *QUALITES PROFESSIONNELLES*

Dynamisme, Rigueur, Leadership, Sens de l'Autorité, Sens du service client.

## *DIPLOMES ET FORMATIONS*

Formation au Management, Sécurité en ERP, introduction du BIO, Nutrition, Gestion Budgétaire et Financière d'un service 2007-2018.

CCP niveau III (bac+2) Technicien des Services comptables et financiers octobre 2002-juin 2003.

Formation au management Dale Carnegie Training septembre 1997-mai 1998.

CAP de cuisinier juin 1983.