

MARTIN Julien

445 route de chez Calendrier

74420 Saint André de Boège

St André de Boège, le 07 aout 2026

Concerne : Candidature Responsable Restauration collective

Madame, Monsieur,

J'ai l'honneur de vous soumettre ma postulation pour intégrer le service restauration de votre structure en qualité de Responsable Restauration.

Cadre de la fonction publique hospitalière contractuel (Technicien Supérieur Hospitalier), je gère actuellement le service restauration au sein de l'Hôpital Départemental Dufresne Sommeiller en Haute Savoie.

Je pilote la gestion financière, RH, la partie production de la cuisine centrale ainsi que la partie hôtellerie.

La partie restauration se décompose en 2 restaurants (restaurant du personnel et self pour les extérieurs et d'une cuisine centrale desservant 14 services et 4 sites déportés.

La production est sur 7 jours avec une liaison chaude et pour certains services en liaison froide.

J'anime et établis les comptes rendus des différentes réunions et instances avec les résidents, les patients leurs familles ainsi qu'avec le personnel médical .De plus je gère les non conformités et insatisfactions des repas.

Dans le cadre de ce poste, je me dois de maîtriser plusieurs logiciels de gestion comptable et de traçabilité d'hygiène dont Chorus, Hestia, Kooklin et ELAP.

Membre de la centrale d'achat publique hospitalière GRAAL basé à Chambéry, je participe à l'établissement des différents appels d'offres sur les achats alimentaires, gère les mises en concurrence, participe au jury de sélection et contrôle par audit la qualité des produits sur la durée du marché.

Ancien chef de département alimentaire dans la grande distribution, j'ai une connaissance approfondie de la veille sanitaire et veille technologique dans le domaine alimentaire et une vision marquée pour le service et la satisfaction aux clients et convives.

Je souhaite évoluer à un poste en catégorie A avec des responsabilités plus importantes et une certaine autonomie dans une structure comme la vôtre souhaitant mettre en avant les compétences des équipes et leurs valorisations, les produits locaux de saisons et l'envie que les repas soient un vrai moment de plaisir.

Titulaire de plusieurs diplômes de l'enseignement supérieur en gestion d'entreprise restauration et hôtellerie (Bac+4), j'ai tout au long de ma carrière participer à des stages de formation continue afin d'apporter une plus-value à mon travail et mon employeur et améliorer mon savoir-faire et savoir être.

Veuillez noter que mon parcours atypique m'a permis de travailler avec des Meilleurs Ouvriers de France et Champion du Monde de pâtisserie dans des structures à très gros volume.

Gendarme de réserve spécialiste restauration, j'effectue mes missions comme chef de cuisine ou comme adjoint au directeur de cercle dans les différents mess de l'institution sur le territoire métropolitain.

J'ai été amené à participer à des missions comme les JO de Paris ou le G7 d'Evian en qualité de responsable restauration me permettant de développer des capacité d'adaptation à tous les milieux et dans des situations dégradées.

Je suis persuadé que mon parcours sera répondre aux attentes des résidents, patients et personnels administratifs.

Je reste bien entendu disponible pour échanger sur ma candidature.

Veuillez agréer, Madame, Monsieur, mes salutations les plus cordiales.

J. MARTIN