

---

# Daniel Doucet

## Chef cuisinier & formateur

1459 rue Maurice-Lalonde  
Laval, Québec  
(514) 714-5787  
dan76@videotron.ca

### COMPÉTENCES

- |   |   |
|---|---|
| <ul style="list-style-type: none"><li>● Ponctuel et polyvalent</li><li>● Excellent en gérance d'employés</li><li>● Bon communicateur</li><li>● Organisé au niveau du rangement d'une cuisine</li><li>● Excellent dans l'exécution des recettes</li><li>● Excellent gestionnaire pour contrer les pertes de nourriture</li><li>● Sympathique avec la clientèle</li></ul> | <ul style="list-style-type: none"><li>● Habile avec Word, Excel et Logiciel Maître D</li><li>● Rapide dans l'exécution des tâches</li><li>● Capable de travailler sous pression</li><li>● Créatif</li><li>● Patient avec les employées</li><li>● Bilinguisme fonctionnel</li><li>● Maîtrise du français écrit et oral</li><li>● Dédié à ma profession</li></ul> |
|---|---|

### EXPÉRIENCE

#### **Projet Sol, Cégep Lionel-Groulx**— *Chef-gérant*

Novembre 2013 À AUJOURD'HUI

- Projet Sol est une entreprise d'économie sociale formée par un consortium de 5 entreprises d'insertion sociale en cuisine. Je suis le chef-gérant depuis la création de l'entreprise en 2013.
- Mes réalisations pour cette entreprise: Préparation et ouverture officielle de l'entreprise au Biodôme en 2013 et au cégep Lionel-Groulx en 2017. Conception des menus. Embauche des employés issus majoritairement de la réinsertion sociale. Formation des employés au service à la clientèle et en cuisine. Établir un réseau auprès des différents fournisseurs locaux. Standardiser les recettes et appliquer une approche axée sur l'environnement et la réduction des déchets.

#### **Groupe Part, Montréal**— *Gérant de cafétéria*

MAI 2009 À NOVEMBRE 2013

- Groupe Part est un organisme qui oeuvre dans les services alimentaires et la réinsertion sociale. Le groupe a pour mission de favoriser l'insertion socioprofessionnelle de personnes aux prises avec un trouble de santé mentale ou d'ordre psychosocial.

- 
- Mes réalisations pour cette entreprise: Au départ, j'ai travaillé comme sous-chef de cuisine au bistro de l'entreprise. Je travaillais avec les participants du programme de réinsertion et j'avais comme rôle de les superviser afin de leur permettre d'apprendre le métier d'aide-cuisinier. Par la suite, j'ai débuté le métier de gérant-suppléant dans les différentes cafétérias de l'entreprise. Ces deux postes m'ont grandement formé tant au niveau de la gérance d'employés que de la conception de menus. J'ai ensuite été promu au poste de Chef-gérant dans une des cafétérias de l'entreprise. Finalement, Groupe Part, faisant partie du consortium de Projet Sol, m'a offert le poste de Chef-gérant.

### **Divers lieux, Montréal — cuisinier**

1999 À 2009

- Station F, Rosemont (2007-2009)
- Crêpe Lune, Ahuntsic (2005-2007)
- Le Continental, Plateau Mont-Royal (2003-2005)
- Denise Cornelier traîteur, Mile-End (2002-2003)
- Hôtellerie: Intercontinental et Hilton, Centre-Ville (2000-2002)
- Bière et compagnie, Plateau Mont-Royal (1999-2000)

## **FORMATION**

### **Cours de compagnon (cuisine), Montréal**

2017

Ce cours me permet de former des employés pour le cours de certification professionnelle.

### **Certification de qualification professionnelle, Montréal**

2016

### **Gestionnaire efficace avec coaching, cégep Saint-Laurent**

2015

### **Formation sur la gestion des employés difficiles, Montréal**

2015

### **Certificat de gestionnaire MAPAQ, Montréal**

2010

### **Certificat MAPAQ manipulateur, Montréal**

1999

### **DEP en cuisine d'établissement, Institut du tourisme et de l'hôtellerie du Québec**

1999