**SERGE RONCK**

**Chef Exécutif et Directeur de services alimentaire**

1431A Rue des Outaouais, Repentigny, QC, J5Y-0G2

Cellulaire : 514-466-2881

Professionnel de la restauration depuis 1979. Autant d’expérience en salle à manger qu’en cuisine. Je suis un passionné de l’art culinaire. Je suis toujours à la recherche de nouveauté. Je me passionne pour la cuisine traditionnelle et internationale. L’expérience acquise au cours des années en gestion de personnels, de la gestion du contrôle des coûts, d’application des normes d’hygiène et de salubrité, m’ont amené à la direction de service alimentaire.

**CHAMPS DE COMPÉTENCES**

**.** Coordonner et contrôler les activités du service alimentaire afin d’assurer la production alimentaire de

 Résidence RPA.

**.** Assume les fonctions de Chef Exécutif ainsi que celle de directeur.

**.** Assure la formation et l’encadrement nécessaires aux employés(es), dans le bon fonctionnement

 De la cuisine ainsi que la salle à manger.

**.** Gérer les ressources humaines de la cuisine, de la salle à manger, embauche du personnel.

**.** Évaluation du rendement des employés(es) ainsi que la gestion de conflits.

**.** Répartition du travail, application et suivi des techniques culinaires.

**.** Élaboration des horaires de travail des différents départements.

**.** Procéder à l’inspection des lieux et de l’équipement utilisé et veiller à l’application des normes

 D’hygiène, de salubrité, et de santé et de sécurité au travail.

**.**  Contribuer à l’organisation d’événement spéciaux.

**.**  Conception, élaboration et réalisation des menus, cycliques et événementiels et contribution

 Active à la production.

**.** Gestion des ressources financières (préparation des budgets, des commandes auprès des

 Fournisseurs, contrôle des coûts et matérielles (gestion des inventaires).

**.** Coordonner les activités d’approvisionnement et d’expédition.

**.**  Assiste le Directeur général dans la gestion et le développement de nouveau projet.

**.** S’assurer de la satisfaction de la clientèle et traiter les plaintes de la clientèle.

**EXPÉRIENCE CHRONOLOGIQUE**

. Gestionnaire de la cuisine de production (1650 repas par jour)

 Les Habitations Bordeleau, Juin 2023-

 Saint-Charles-Borromée.

**.** Directeur de service alimentaire, chef exécutif

 Groupe Cogir, Avril 2023-Juin 2023

 Vilia Terrebonne (ancienne Sélection Terrebonne)

**.** Directeur de service alimentaire, Chef Exécutif

 Sélection Retraite, (juin 2015-mars 2023)

 Sélection Retraite Repentigny (Ouverture et formation employé 6 mois)

 Sélection Retraite Terrebonne

 Sélection Retraite Saint-Jérôme

 Sélection Retraite Laval (Bureau Chef)

**.** Directeur des opérations (cuisine et Traiteur)

 Le Repas du Passant ,OBNL, Longueuil, (septembre 2010-mars 2015).

 Solution Saveurs, E.E.S. (traiteur)

**.** Premier cuisinier, Club de golf Pinegrove (saisons 2005 –2010).

**.**  Chef-Propriétaire, L’Auberge au Relais de l’Abbaye (2002-2005) (vendu)

**.** Chef de cuisine, Club de golf de Rosemère (saisons 1997-2002).

**.**  Agent des services alimentaires, Services correctionnels du Canada.

Etablissement Montée Saint-François de Laval (1993-1997).

**FORMATION**

**.**  DEP, Dessin de bâtiment (2001).

**.** DEP, Cuisine d’établissement, École hôtelière de Laval (1991-1992).

**.** DEP, Commis en comptabilité (1982)

**PERFECTIONNEMENT PROFESSIONNEL**

 **.**  Accréditation du MAPAQ, d’hygiène et de salubrité. (Gestionnaire) (1991 et 2007).

 **.** Certification du Cours de secourisme en milieu de travail (2021).

 **.** Certification du cours de PDSB (2017).

 **.** Certification de la AQAA. Allergies alimentaires (2012).

 **.** Accréditation d’emploi-Québec, de Compagnons en milieu de travail (2012).

 **.** Cuisine Asiatique –SUSHI, Académie culinaire de Montréal (2000).

 **.** Service à la clientèle, Institut du tourisme et d’hôtellerie du Québec (1993).

**ACTIVITÉS PROFESSIONNELLES**

**.** Chef de l’année 2020, Sélection Retraite, Sélection Saint-Jérôme

**.** Participation active à la conception du menu du bal des vendanges de Magog (2004-2005).

**.**  Présentation culinaire au festival des goûts et saveur de Sherbrooke (2004).

**.**  Investigateur et membre du comité exécutif du premier Gala dînatoire des chefs de l’Estrie

 au profit de Moisson Estrie.

**.**  Participation au 2e Gala dînatoire de la SCCPQ au Vignoble du Cep d’Argent (2005).

**.**  Création de recettes pour le site de gourmetquébec.com (2004).

**.**  Parution de recettes dans le guide du gourmet Estrie (édition 2005).

**.** Conception et réalisation de recettes originales pour Les Aliments Massawipi (2004).

**.** Conception et réalisation de recettes originales pour La Ferme Boréalis (bison) (2004).

**LANGUE PARLÉE ET ÉCRITE**

Français et Anglais.

Références sur demande.