C.V Daniel Gauthier

Daniel Gauthier

308 rg st joseph

St Ignace de lahoya

579 358 8985

**Compétence (diplôme)**

Cours en cuisine 1994 avec stage de 500 heures motel universel Drummondville

Cours en pâtisserie française 2014 Montréal

Formation gestion de personnels et normes du travail

Formation simdut

Formation sst

Formation mappaq gestionnaire

**Expérience de travail 3 dernières emplois**

**Directeur aramark (collège st Bernard) Drummondville (encore à l emploie) 1200 repas pars jours**

Gestion de l unité de restauration respecté le budget accordé pour l année

 Gestion des comptes client, fournisseurs, traiteur

Gestions du personnel de cuisines, des caisses

Faires les payes, le dépôt a la caisse, fermetures des ventes journalières

Faire la gestion des chiffres, dépense, heures, ect a toutes toutes les semaines,

Faire les inventaires

Ressource humaines, embauche, mise à pieds,

Santé sécurité (formation et respect des normes)

Confection des menus, thématique, standardisation des recettes

Gestion des allergies.

**Directeur & chef cuisiner traiteur & méchoui multiservice 2013 a aujourd’hui**

Gestion des comptes, fournisseurs

Gestions du personnel de cuisines, et serveuses sur divers événements

Ressource humaines, embauche, mise à pieds

Santé sécurité (formation)

Travailler avec l équipe en cuisine

Gestion du service traiteur, chef principale sur les événements traiteurs

**Directeur et chef cuisinier groupe compass de 2011 a 2013 (1500 repas pars jours)**

Gestion des comptes, fournisseurs

Gestions du personnel de cuisines,

Ressource humaines, embauche, mise à pieds

Santé sécurité (formation)

Création de nouvelles recettes

Travailler avec l équipe en cuisine

Inventaire, achat,

Confection des menus, recettes, travaillé aux services et en cuisine