**Pierre-Paul Pelletier**

**Cellulaire : (514) 444-8790**

**Boite vocale**

**5271 Principal**

**Lourde-De-Joliette**

**pierredepelletier@msn.com**

**SOMMAIRE \_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\*   Diplôme collégial en gestion des opérations/administration

\* 2 Diplôme en cuisine d’établissement

\*  Accrédité MAPAQ Gestionnaire

\* Confortable avec les logiciels Word, Excel et Power point

\* 35 ans d’expérience en alimentation

\* Mener plusieurs tâches de front

\* Conception d’évènement (festival & spéciaux & publicité)

\* Capacité de gérer efficacement dans un environnement syndiqué

\* Grand sens de l’organisation et de l’initiative

\* Excellentes compétences en planification

\* Capacité d’accorder un ordre de priorité et de gérer son temps de manière efficace

\* Excellentes aptitudes à la gestion d’équipe

\* Capacité à travailler sous pression

\* J’aime les défis et j’ai du plaisir à les surmonter

**CHAMP DE COMPÉTENCES\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\* Coordonner les opérations d’une entreprise de la conception à la mise en opération

\* Gestion complète de restaurant

\* Aptitude à négocier avec les fournisseurs

\* Gérer le niveau d’inventaire

\* Embaucher et superviser les employés

\* Bonne capacité à gérer des conflits

\* Application des techniques de calculs de coût de nourriture

\* Équilibrer et diminuer les coûts

\* S’assurer de la qualité des produits servie

\* Faire appliquer les normes d’hygiène et de salubrité du Québec

\* Standardiser les recettes

\* Gestion des ressources humaines: vacances, CSST,

\* Évaluations de rendement et formation du personnel.

\* Assurer des standards d’hygiène élevé ainsi que la sécurité.

**FORMATION\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_\_**

\* Collège Lasalle

 Gestion de la Restauration 2007 à 2009

\* Hygiène et de salubrité destinée aux gestionnaires d'établissements 2009

\* Jocam Centre de formation 2003

 Excel, Windows, Word

\* Chef Cuisinier d’établissement 1980-1981

 École Madeleine, La Prairie

\* Cuisinier d’institution et restauration 1978-1979

 Commission scolaire de la vallée Matapédia

Mon C.V. fait la panoplie des emplois que j'ai occupés. J'ai plusieurs contrats à court terme, car je me suis spécialisé en redressement de la restauration. Ce que j'appelle les jobs de bras. Courir après des emplois à court terme est devenu de plus en plus lourd, étant donné le manque de personnel en restauration. Présentement la majorité des problèmes que les restaurants ont c'est le manque de personnel qualifié.

Présent, je ne désire plus de contrats à court terme. J'aimerais un emploi à long terme du moins d'une dizaine d’années, pour me rendre à ma pension. Je suis en excellente santé, et est toujours très agile lors des heures de pointe. Mon expérience acquise et ma maturité, vous seront très utiles , pour standardiser, et hausser les standards de votre entreprise. Mes 40 expériences font de moi un candidat d'expérience idéale pour une stabilité d'au moins 10 années.

Encore un petit congé de sabbatique

Chef propriétaire St Félix de Valois

Resto-Pub Grole et Houblon Gestion complète, restaurant –pub

Présentement terminer Structuré la cuisine pour la

 rendre efficiente formé les employer à

Début 8 mai 2017 à 16 décembre l’apprentissage des techniques culinaire ainsi

 qu’aux normes hygiène et salubrité et sécurité

 au travail. Faire les menus, les horaires les

 achats. Changer les recettes de basse, refaire les

 présentation des plats. Publicités, banderole

 Il arrive dans la vie que l’on face des erreurs,

c’est un endroit de perdition .

*Petit congé sabbatique*

Directeur service alimentaire Joliette Gestion complète du service alimentaire.

Résidence Manoir Louis-joliet et Marie-Cl Odile Faire des menus rotatif sur 5 semaine dans Octobre à décembre 2016 les deux résidences. Changer certain

 Fournisseurs. Évaluations de rendement et

 formation du personnel. Changer la

 présentation des assiettes. Restructuré la

 cuisine pour la rendre plus efficiente.

 Formé les employer à l’apprentissage des

 techniques culinaire et les normes

 d’hygiène et salubrité et sécurité au travail.

 32000 K Budget / mois pour Louis-joliet et

16500 K\mois pour Marie-Cl Odile

Gestion complète du service alimentaire.

Directeur service alimentaire Responsable du coût des aliments, la

Résidence Des Sources St-Jérôme création des menus, dirige une équipe

20 avril 2015 – sept 2016 de 21 employé Gestion des ressources

 humaines, vacances, C.S.S.T.

 Évaluations de rendement et formation du

personnel. Assurer des standards d’hygiène élevée ainsi que la sécurité Mobilisé le personnelles. Résidence de 450 appartements.

**Pub 111 ST-Michel Des Saint**

Chef cuisinier (Conseiller) Remplacer à pied levé le chef

Mini contrat 1 mois Conseiller les propriétaires pour un

Terminé le 11 avril 2015 réaménagement de la cuisine pour la

 rendre efficiente et au norme du

 MAPAQ. Standardiser des recettes au

 goût du jour. Changer la présentation

 des assiettes. Formé les employés à

 l’apprentissage des techniques culinaire

 ainsi qu’aux normes hygiène et salubrité

 et sécurité au travail.

D’Août 2014 à février 2015

4 différents contrats ; remplacement de maladie. Remplacement de congé annuel et Petit congé sabbatique

**Directeur service alimentaire Crabtree**

Manoir Du Boisé

10 /02 au 24/08 2014

Contrat de 6 mois terminé Démarré le service alimentaire.

 Gestion complète du service alimentaire, maison

 personne âgée. Structuré la cuisine pour la rendre

 efficiente formé les employer à l’apprentissage des

 techniques culinaire ainsi qu’aux normes hygiène et

 les horaire les achat. Petite résidence 40 personne

**Directeur Général**

Restaurant Le Calumet Gestion complète du restaurant

Odanak Structuré le restaurant. Structuré la cuisine

14 mai 2012 au 22avril 2013 pour la rendre efficiente formé les employer

Contrat de 12 mois terminé l’apprentissage des techniques culinaire et les

 normes hygiène et salubrité et sécurité au travail.

 Standardisé les recettes. Négocier les fournisseurs

 Équilibrer et diminuer, les coûts humains et matière

 première. Appliqué de nouvelles techniques de travail.

 Mobilisé le personnelles. Publicité, Promotion

 horaire, plus de 38 employés à ma charge. Etc.

**Conseiller en restructuration de la restauration**.

Restaurant Le St-Théodore Structuré l’ouverture du restaurant. Structuré la cuisine

Chertsey pour la rendre efficiente formé les employer a

1 aout 2010 à octobre 2011 l’apprentissage des techniques culinaire ainsi qu’aux

 Fin de contrat normes hygiène et salubrité et sécurité au travail.

 Standardisé les recettes. Négocier les fournisseurs

 Équilibrer et diminuer, les coûts humains et matière

 première. Crée de nouvelles recettes Mobilisé

 le personnelles. Conseiller la propriétaire dans sa

 gestion complète du restauration. Voir à la relève.

 Contrat a duré déterminer.

**Conseiller en restructuration de la restauration**.

Juin 2009 à 2010 Tout en supervisant la production alimentaire

Villa D’Autray journalière ; formé les employer à l’apprentissage

Lanoraie des techniques culinaires et a un bon comportement

 en Cuisine, ainsi qu’aux normes hygiène et salubrité

 et sécurité au travail. Standardisé les recettes. Négocier

 les fournisseurs, faire les horaires, engagé le personnel.

 Changé le menue et Faire des fiches techniques avec

 photo pour chaque plat. Contrat a duré déterminer.

. **Sept 2007 à mai 2009 Retour à l’école, cours en gestion de la restauration et**

 **alimentation au Collège Lasalle Montréal Terminé avec succès**

**Gérant de cuisine Houston Laval** Faire respecter les normes de la compagnie.

De Janvier 2004 à octobre 2006 Plus de 5 millions de vente par année.

 Restructuré la cuisine pour la rendre plus

 efficiente Mobilisé le personnelles Faire

 les achats les horaire les coûts de reviens

 26 employés en cuisine, géré la cuisine à 100%

 Équilibrer et diminuer les coûts humains et matière

 première

**Entreprise Magnan**

Chef cuisinier (1999-2003)

Montréal Que dire de plus une usine alimentaire. Créé de nouvel

 recettes pour la salle à manger . Structuré la salle réception

 Gérée le personnel de cuisine. Équilibrer et diminuer les

 coûts humains et matière première. Formé les employer.

 Appliqué de nouvelles techniques de travail.

