

Lettre de Motivation

Palika /Paul Schillings pour le poste de Chef de cuisine

Pâtissier-boulangier de formation, j'ai tenu tous les postes dans ce métier. Ma polyvalence, ma curiosité et les circonstances ont voulu que je m'oriente vers la pâtisserie de restauration, les banquets, l'économat, de bar, de caisse et de restaurant, la gestion informatique, la responsabilité de maintenance technique et de régie son-lumière. Finalement, je me suis orienté vers la cuisine.

L'outil informatique, qui me passionne, me fut fort utile pour l'économat et la cuisine, ainsi que pour réadapter les recettes et les méthodes. Au fur et à mesure de mes expériences et formations, mes compétences se sont améliorées au point qu'il me fut possible de répondre à plusieurs autres demandes dans le domaine de la restauration, ainsi que dans d'autres secteurs.

Actuellement mon évolution dans ce domaine me permet de développer les secteurs de la restauration et de la cuisine.

Au vu de mon parcours professionnel, je réunis les compétences de responsable de restauration, et d'économat.

Bien entendu, je prendrai ces responsabilités avec intégrité, le sens du travail bien fait et le souci de la bonne collaboration avec les autres responsables dont je peux aussi connaître leurs problématiques.

Expériences par ordre de chronologique:

Vvf Villages De Valmeinier (06/12/2017-31/03/2018) **Chef de cuisine chargé économat. Aide sur les commandes, les créations de cartes, les cycles d'offres, les effectifs prévisionnels, les précommandes, bons de sorties, bons de productions, et les inventaires dans Moneweb (web-logiciel),** permettant au responsable de restauration de se focaliser sur le management d'équipes. Participations aux animations.

Vvf Villages De Sare 'Omordia' Pays Basque, Pyrénées Atlantique (03/04/2017 à 22/10/2017) **Chef de cuisine.** Villages séminaire 'Premium', capacité de 180 couverts par repas. **Aide sur les commandes, les créations de cartes, les cycles d'offres, les effectifs prévisionnels, les précommandes, bons de sorties, bons de productions, et les inventaires dans Moneweb,** tout en formant l'économiste (non formé) sur ce web-logiciel. Dans le cadre de ce contrat, une mission (12 au 15/06/2017) à Vvf Villages Piriac sur mer pour un 'séminaire premium'. Participations aux animations.

Vvf Villages De Valmeinier 1800 Hôtel Club Les Islettes, Savoie (30/11/2016-27/03/2017) **Chef de cuisine. Ouverture** du Villages, préparation et mise en place d'un nouveau Village vacances pour l'adapté au concept « VVF » pour une **capacité de 450 couverts (1350 par jours), cuisine de terroir, française de qualité et à thèmes.** Dans le cadre de ce contrat, une formation de deux jours 'Bistrot-brasserie' et 'Menu réveillons et hiver' à VVF Villages Val Cenis (01-02/12/2016). Participations aux animations.

VVF Villages Collonges-la-Rouge Limousin, Corrèze (07/03/2016-31/10/2016) **Chef de cuisine.** **Formation de deux jours au siège du Vvf villages à Clermont (15-16/03/2016) de 'MoneyWeb' (Logiciel internet de gestion d'achat et de production),** ainsi aussi que d'une formation de deux jours 'Bistrot-brasserie' et 'Menu été' à VVF Villages Hôtel Valençay (21-22/03/2015). Cuisine de terroir, Française de qualité et à thèmes, avec beaucoup de recherche de qualité restauration service (tous services à l'assiette, repas de gala et de séminaire). **J'ai cumulé aussi l'économat, absence pour maladie, avec ma fonction de Chef de cuisine (du 24/05-05/07/2016 et du 16/08 au 06/09/2016), trois inventaires, dont le premier était en retard d'encodage sur les commandes livrées et les factures, ainsi que pendant ses congés payés en fin de saison (10/10 au 24/10/2016).**

Vvf Villages "Le Beau Site" à Orbey, Alsace Hiver (23/11/2015-02/01/2016) - été (01/07/2015-31/10/2015) Second de cuisine. Dans le cadre du contrat d'hiver, une formation de trois jours 'Bistrot-brasserie' et 'Menu réveillons et hiver' à Vvf Villages de Parent (25-27/11/2015). Participations aux animations.

Vvf Villages "Les Etables", Haute-Loire (Auvergne) Hiver (10/12/2014-15/03/2015) - été (15/04/2014-15/09/2014) Cuisinier et participations aux animations.

EXPERIENCE PRECEDENTE

RESTALLIANCE (groupe ORPEA, Résidences pour personnes âgées) : (19/07/2012 – 19/10/2012) **Chef(s) de(s) cuisine(s)** (Villers la ville, Bousval, Lasne et distribution de repas à domicile du CPAS, en tout +/-12000 repas par mois), **Organisation** du transport des marchandises à bonne t°, des régimes spécifiques (diabétique, textures modifiées...), **des stocks (commandes pour 3 sites, journal d'achat avec calcul du CRJ, inventaires...), et du personnel.** Nous avons été contrôlés, début octobre, par l'AFSCA (service d'hygiène belge) avec avis favorable de 92 % (8 % négatifs pour des questions structurelles, carrelages cassés non remplacés).

Renouveau Vacances (16/12/2011 – 17/04/2012). Second de cuisine, prestation similaire à Cap' Vacances.

Cap' Vacances (16/12/2010 – 30/09/2011). Commence comme aide de cuisine, pour reprendre dans le courant de la saison le poste de coordinateur de cuisine, deviens Second de cuisine la saison suivante, change et travaille régulièrement à tous les postes.

LE BAZAAR et Le Sud (restaurant, discothèque, concert 1996–1998) Installation informatique (réseaux, caisses, et ordinateurs des bureaux) et encodage de tous les produits, de consommation ou de fonctionnement, permettant un contrôle et la gestion des stocks. Organisation des stocks, accueil et paiement des fournisseurs. Réapprovisionnement des bars et de la cuisine