

Parcours Détaillé de : **Palika / Paul Schillings**

En RESTAURATION-ECONOMAT-CUISINE-PÂTISSERIE-BOULANGERIE-GLACERIE :

POINT FORT : Organisation, Adaptabilité, Banquets, événement, cuisinier, création du poste pâtissier dans tous les restaurants, Structuration, Gestion de stock, Informatique, Contrôle, Polyvalence - Accueil et Contact ...

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, actuellement) 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'économe (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 (30/11/2016-23/04/2016) 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) 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). Sur place cuisine de terroir, Française de qualité et à thèmes, avec beaucoup de recherche de qualité restauration-service (tout service à l'assiette, repas de gala et de séminaire) où je travaille comme Chef de cuisine, j'ai eu à remplacer l'économe en absence en cumulant 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 la fin de ses congés payés en fin de saison.

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

SANTA -FÉ DE VICHY (18/09/2013-17/02/2014), cuisine tex-mex et française, ou j'ai dépanné un patron ami pour qu'il trouve un Chef en cdi, Soirée de 50 à 90 couverts, Seul avec 1 plongeur et 1 aide ponctuelle d'une serveuse

RESTALLIANCE (groupe ORPÉA, Résidences pour personnes âgées) : (19/07/2012 – 19/10/2012) Chef de cuisine (Villers la ville) et responsable de production de trois autres sites (Bousval, Lasne et distribution de repas à domicile du CPAS), Organisation du transport des marchandises à bonne t° (chaud ou froid), des régimes spécifiques (diabétique, textures modifiées...), des stocks (commandes pour 3 sites, journal d'achat avec calcul du CRJ, inventaires... sur Excel), du personnel (normalement 2 cuisiniers + 2 aides + 3 hôteliers, mais période de congés..., absence pour maladies..., travail d'un week-end sur 2..., départs..., arrivés...). Pendant 5 semaines en août, pour 200 personnes (l'équivalent de +/-12000 repas), le second et moi n'avons été ensemble en production que 3 jours par semaine, le reste de la semaine nous étions, à tour de rôle, seul ou en récupération. Une attention particulière a été apportée aux règles HACCP (repas témoin, traçabilité, contrôle des températures, des plans de nettoyages, etc.). Nous avons été contrôlés, début octobre, par l'AFSCA (service d'hygiène belge) avec avis favorable de 92 % (8 % négatifs pour des questions structurelles).

HYGIÈNE ET SÉCURITÉ SANITAIRE DES ALIMENTS (formation au CFPPA Yssingeaux, France) (21-27 juin 2012) Réglementation, Dangers, Micro-organismes, Hygiène et sécurité du personnel, Nettoyage et désinfection, Bonnes pratiques d'hygiène, Méthode HACCP, Traçabilité.

RENOUVEAU VACANCES (Village de vacances) : (15/12/2011 – 15/04/2012) Second de cuisine. Responsable de la cuisine en intérim, un peu moins de deux semaines, suite au départ inopiné du chef, en attendant l'arrivée d'un autre.

CAP' VACANCES (Village de 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 en remplacement du Second. Je deviens Second de cuisine la saison suivante puis reprends la cuisine et l'économat suite au départ du chef.

L'ATELIER DU PAIN (Boulangerie) : (06/2009 – 05/2010) *Four au feu de bois*. Reprise de la production de Boulangerie, et création d'un secteur pâtisserie 'artisanale' avec gestion du stock de tous les produits à tous les niveaux de fabrication, avec une attention particulière à éviter les pertes pour essayer de redresser une situation de gestion catastrophique.

SOGOOD (Fabrication de gaufres) : (11/2007 – 05/2009) Travail à la production.

LE PAIN D'ANTAN (Boulangerie Pâtisserie) : (02/2007 – 10/2007) *Four au feu de bois*. Reprise d'un travail de production, en journée, de toute la partie « tartes brabançonnaises », avec gestion du stock de tous les produits à tous les niveaux de fabrication, avec une attention particulière à la chaîne du froid.

L'ATOMIUM (Restaurant) *le monument* (04/2006 – 01/2007) : Après rénovation de l'Atomium, pour l'ouverture du restaurant dans la boule supérieure, création du poste de pâtissier et aide à la cuisine.

LE PALAIS DELICAT (Sandwicherie Pâtisserie) (02/2005 – 04/2006) : À titre d'indépendant, ouverture d'un établissement Snack/Pâtisserie « sucré salé » et Boulangerie. Sandwicherie, en semaine, avec livraisons à domicile. Pâtisserie le week-end et livraisons, le dimanche matin, des pistolets (petits pains belges) et autres viennoiseries, commandées par internet, via formulaires sur site web.

L'ULTIME ATOME (Brasserie) (11/2000 – 11/2004) : Création du poste de boulanger pâtissier glacier et aide à la restructuration de la cuisine. Création du réseau et du système informatique dans les bureaux et pour la gestion informatique, Excel, Word et Access. Création de l'ancien site '<http://www.ultimeatome.be>'.

LE CHALET DE LA FORET : (Restaurant gastronomique) (06/2000 – 11/2000) Pâtissier gastro et envois direct.

LE BAZAAR (Restaurant et Discothèque): (1996–1998) Bruxelles. Mise en place de la structure informatique pour la caisse et la gestion des stocks. Structuration des stocks, accueil et paiement des fournisseurs (économat). Encodage de tous les produits, de consommation ou de fonctionnement. Réapprovisionnement des bars et de la cuisine (mon rôle étant de veiller à ce qu'il ne manque jamais aucun produit). En cas de crise, remplacement du personnel à divers postes (cuisine, pâtisserie, bar, caisse, vestiaire, etc.). Participation active dans le chantier permettant la création du lieu, en y installant tous son électricité, sa plomberie et cela avec l'homologation des installations (Plan, schéma unifilaire et accueil des inspecteurs 'AIB- Vinçotte'). Ainsi que l'installation et l'organisation technique de la cuisine. Structuration technique, installation et organisation du jeu de lumière décoratif pour la salle du restaurant et les concerts, ainsi que le décor du night-club et sa piste de danse. Régie et maintenance des lumières pour les spectacles.

LE SUD (Discothèque) : (06/1996 – 01/1997 Bruxelles) Structuration des stocks, accueil et paiement des fournisseurs (économat). Encodage de tous les produits de consommation ou de fonctionnement, sur ordinateur permettant un contrôle pour la gestion. Restructuration technique, réparation des installations et organisation du jeu de lumière pour la piste de danse et les concerts. Installation Informatique (réseaux, caisse, et ordinateurs des bureaux).

LE MAREBOEUF (Restaurant) : (06/1991– 05/1994, Bruxelles) Création d'une pâtisserie centrale, en utilisant la cuisine en dehors du service des cuisiniers, pour permettre un service avec livraison de pâtisseries, de gâteaux d'événements vers d'autres restaurants ("PICOTIN", "CAMPUS"...) ou clients avec mise au point des cartes desserts différentes à mon nom (Palika). Création de mon "Livre de recettes" encodé sur ordinateur, permettant un calcul en temps réel de la production et du prix des matières premières. À la demande du chef de cuisine : réception, contrôle, restructurations des marchandises et du matériel (pâtisserie et cuisine)

CLUB MÉDITERRANÉE (Club de vacances) : (1985-1991) Pâtissier (4 saisons ou 2 ans et en intérim ou en cumul), Europe, Afrique (Corse, Suisse, Sicile, Israël, Yougoslavie(Croatie), Sénégal, Turquie, France, Grèce, Tunisie). Responsable de restaurant annexe (en intérim ou en cumul avec d'autres fonctions), France (montagne), Tunisie.

WITTAMER (Pâtisserie) : (01/1984 – 05/ 1985 Bruxelles) (Préparateur et divers postes). Arrivant le premier et partant le dernier, j'ai ainsi pu exercer tous les postes, en coups de main, ce qui m'a permis d'acquérir les recettes de l'époque puis de les échanger avec des pâtisseries de chez LENÔTRE (Paris), FAUCHON (Paris), DALHOYAU (Paris), et THILLIER (Dijon).

DANIELLE MAUPERTUIS (Pâtisserie) : (12/1982 – 12/1983, Bruxelles). Spécialité : A la demande, créations de Gâteaux de formes diverses et originales. Exemple : bouteille de Ricard pour 400 pers pour les établissements Fourcroy (importateur d'alcool), avion de chasse YF16 pour Colonel partant à la retraite, etc.

SHERATON OF BRUSSELS (Hôtel): (12/ 1981 – 12/ 1982, Bruxelles) 1re expérience de cuisine collective

DIVERSES PÂTISSERIES : (Bruxelles, Paris, Marseille, Dijon) Second et apprentissage

AUTRES PARCOURS EN PARALLÈLES :

INFORMATIQUE : travail de gestion, réseaux et mise en place sur mes lieux de travail et en Free-Lance

Technicien et gestion PC en hardware, software et réseaux, Webmaster.

Spécialisation : Montage, dépannage, débridage (du tatouage) et restauration (avancée même après réécriture sur les données) de PC. Souvent des cas désespérés, exemple : récupération de données après formatage ou après une réinstallation sauvage sans sauvegarde préalable des données. Assistance informatique à distance (prise de contrôle) ou sur place. Montage et refonte d'ordinateurs et réseaux en : Windows (XP, server 2003 et 2008, Vista, 7, 8, 8.1, 10) et Linux. Virtualisation d'ordinateurs et serveurs (nouvelle technique permettant de créer une machine complète avec ses propres softwares en une autre). Unattended (automatisation d'installation de systèmes up-to-date avec choix d'installations silencieuses de softwares au premier démarrage, open sources ou avec licences (clés intégrées)).

TECHNIQUE BÂTIMENT et autres

Ouvrier polyvalent

SUR CHANTIERS DIVERS

Pour indépendant plombier, électricien, chauffagiste (novembre 1994 - juin 1996), Bruxelles. J'ai demandé à être formé dans cette branche afin surtout de connaître les normes d'installations et de sécurités dans le domestique, ainsi que le public

Pour indépendant entrepreneur-décoration (juin 94-novembre 94), Brabant-Wallon. Peinture, Tapiserie, Plafonnage, Pose tapis et vinyles, étanchéité, etc.

VIBRACHOC USINE (Banlieue parisienne, tout système d'amortissement), Section élastomère, utilisation de machines-outils (expérience intéressante à titre humain et social).

IMPRIMEUR OFFSET Ballancourt (Banlieue parisienne, couleur et lithographie)

Saisonnier

Sud de la France, cueillettes et vendanges

TECHNIQUE ARTISTIQUE

Régisseur lumière, son et décoration

HÔTEL ASTORIA (pendant les étés 2001-2004) Création, montage-démontage et régie des spectacles (Vaudeville-music-hall) de Claudie Rion, 'Hello Dolly', 'My Fair-Lady', ' Sans-gênes', 'Carmen'. LE WAGRAM ancienne taverne transformée en théâtre pour la circonstance d'un spectacle 'revue-music-hall " «boulevard Brassens»' crée sur place et reproduit en dans d'autres lieux. THÉÂTRE LE CAFÉ Régisseur et maintenance son et lumière pour la saison 97-98. LE BOTANIQUE, JACQUES FRANCK, LA SOUPAPE, LE CERCLE, LA SAMARITAINE ET DIVERS CENTRES CULTURELS régie lumière pour divers spectacles et tournages. CLUB MÉDITERRANÉE 1987-1990, éclairagiste et décorateur, création complète d'un spectacle son, lumière et feu, approche de la sonorisation (Suisse, Yougoslavie(Croatie), Sénégal, Turquie, France, Grèce, Tunisie)

Animation et chanson

CLUB MÉDITERRANÉE Animateur en intérim ou en cumul + 1 saison complète hiver 1990-1991

Je me suis produit à LA SOUPAPE, LE BOTANIQUE, LE CERCLE, THÉÂTRE LE CAFÉ etc.