

Laurent Denot

Professionnel de la restauration collective



49 ans - Permis de conduire

30 années d'expériences

Formateur certifié CCE

Restauration collective

Adhérent réseau AGORES

Partenaire du SCA, chambre du commerce et de l'industrie et de la chambre de l'agriculture de Bretagne

CONTACT

✉ cabinet.acr35@gmail.com
www.acr.bzh

☎ 0662868431

📍 10 rue Paul féval,
35360 MONTAUBAN DE BRETAGNE

PRÉSENTATION

Après plus de 30 années d'expériences de terrain et de nombreux défis relevés avec les équipes, je décide de reprendre le cabinet ACR créé en 1999 par Dominique Cahier. Je propose aux établissements publics et privées des formations, du conseil et divers prestations autour des nombreux enjeux des métiers de la restauration collective et commerciale.

CV réalisé sur DoYouBuzz

COMPÉTENCES

Restauration collective

- ▶ Formations
- ▶ Outils de gestions
- ▶ Lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ Ateliers culinaires
- ▶ Audit - Conseil - Accompagnement
- ▶ Végétalisation des repas
- ▶ Sécurité alimentaire
- ▶ Animations pédagogiques
- ▶ Management d'équipe
- ▶ Management de projets
- ▶ Assistance à maîtrise d'oeuvre

EXPÉRIENCES

Reprise du cabinet ACR audit et conseil en restauration

ACR - Depuis septembre 2019 - France

- ▶ Mise en place du dossier d'agrément sanitaire, le PMS et l'accompagnement des équipes de restauration au démarrage de leur nouvelle activité.
- ▶ Aide à la rédaction du PMS et dossier sanitaire pour l'obtention de l'agrément
- ▶ Assistance à maître d'ouvrage (AMO) pour les projets des nouvelles cuisines, assurer la cohérence de la marche en avant avec la future organisation. Aide à la rédaction du CCTP
- ▶ Conseil et assistance technique
- ▶ Formation de formateur en mai 2019 - Certification CCE en juillet 2019
- ▶ Formations en sécurité alimentaire et la satisfaction du consommateur pour la CCI 35 et 22 - Cuisine durable pour la chambre de l'agriculture 35 - Textures modifiées EHPAD - Cuisine alternative - Management et gestion d'une unité de cuisine
- ▶ Audit de fonctionnement
- ▶ Mission AMO pour accompagner les établissements dans la maîtrise de la sécurité alimentaire et la qualité du service restauration.
- ▶ Développement des réseaux, des solutions techniques, opérationnelles et outils pour les professionnels.



Directeur du service restauration municipale (technicien principal)

Mairie de Saint-Grégoire - Mai 2001 à juillet 2019

- ▶ Création et ouverture de la cuisine centrale BOREAL en mai 2015
- ▶ Management du service restauration et périscolaire. Cuisiniers, agents d'entretien, animateurs, ATSEM.
- ▶ Gestion de la production, planification, annualisation, inventaires, budget. Gestion de projet.
- ▶ Nutrition: (référentiel GEMRCN, PNNS, PLAN ALIMENTAIRE, VEGETALISATION). Création et développement d'un outils Excel adapté.
- ▶ Prise en charge des allergies: P.A.I. et rédaction des conventions.
- ▶ Liaison froide et chaude. Portage de repas pour les Personnes âgées à domicile, repas crèches.
- ▶ Hygiène et sécurité alimentaire suivi des bonnes pratiques d'hygiène, de la sécurité alimentaire. Mise en place de la méthode « HACCP et du PMS.
- ▶ Maître d'apprentissage. Jury, correcteur d'examen ou concours pour l'AFPA, CDG35, CLPS, centre pénitentiaire de VEZIN le COQUET.
- ▶ Démarche qualité et développement durable : Cuisine évolutive, biologique, lutte contre le gaspillage alimentaire. EGALIM
- ▶ Assistant prévention, SST, DU, commission restauration, ateliers culinaires, camp gastronomique d'été, événementiel.
- ▶ Décoré « Chevalier dans l'ordre des Palmes Académiques » le 10 juillet 2015 : Approche pédagogique pour les écoliers, mise en place d'ateliers cuisine, animations culinaires,...
- ▶ Délégué départemental du 35 pour l'association AGORES (La restauration collective territoriale)



Cuisinier secteur santé

Clinique CHP Saint-Grégoire - 1995 à mai 2001 - CDI - SAINT-GREGOIRE - France



Pendant 4 ans, j'ai participé au travail des cuisiniers en réalisant notamment des repas pour les chambres grand confort, puis j'ai rejoint le groupe SODEXO qui a confirmé mon envie de diriger une équipe. 2 années de plus pour apprendre à seconder le gérant.

Cuisinier pour la cuisine traditionnel

Côte d'émeraude - 1991 à 1995

- ▶ plusieurs emplois de saisonnier, restaurants traditionnels, pizzerias, crêperies
- ▶ Serveur au Normandie Hôtel **** Luxe Groupe Lucien BARRIERE
- ▶ Serveur à l'Hôtel Mascotte SAINT-MALO



Service militaire

Marine Nationale - Février 1990 à février 1991

Appelé volontaire sur un navire 12 mois dont 6 mois de mission EMBARGO durant le conflit dans le golf.
600 repas/jour au poste de cuisinier.

LOISIRS

Art et culture

- ▶ Photographie numérique, retouches
- ▶ Bricolage, cuisine gastronomique
- ▶ Théâtre, acteur

FORMATIONS

CAP - BEPC

LYCÉE HÔTELIER DINARD

Septembre 1988 à juin 1990

Cuisine et service

Stages et formations

CNFPT - ACR

Depuis 2001

Élaboration d'un plan alimentaire - Excel perfectionnement - Élaboration et conduite d'un projet - Les maîtrises des risques sanitaires en restauration collective - Règlement et rôle de la DSV - Psychologie de l'enfant - Manager encadrer et animer une équipe - Analyse des risques en liaison froide - Nutrition et l'équilibre alimentaire en RC scolaire - Cuisson des céréales complètes BIO - Les principes de base de l'hygiène - La méthode HACCP - Le paquet hygiène européen - PMS - Habilitation Electrique et recyclage BOV - Rôle de l'agent en périscolaire - Bien manger en restauration collective - cuisine diététique et techniques évolutives - Traçabilité, sécurité alimentaire HACCP - SST et Recyclage SST - Accueil des enfants et ados sur le temps périscolaire - animateur prévention santé et sécurité au travail - HACCP et MANAGEMENT - Gestion du temps - Utilisation des extincteurs - Gestion des conflits - méthode HACCP

Récompensé Chevalier dans l'ordre des palmes accadémiques

EDUCATION NATIONALE

Depuis juillet 2015

Pour service rendu dans le domaine de l'animation pédagogique des ateliers cuisines avec les jeunes des écoles de Saint-Grégoire.

PORTFOLIO

promo 1988

