



Benjamin GRIMALDI

ETAT CIVIL

36 ans
Nationalité Française
Marié, 2 enfants scolarisés

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Français : langue maternelle
Langue étrangère 1 : Anglais niveau BP

COORDONNEES

06.60.56.54.08

benji-audrey@hotmail.fr

Adresse :
899 chemin des Massuguettes
Lotissement Jodar
13300 Salon de Provence

COMPETENCES INFORMATIQUES

Sur PC et Mac :
Pack Office (Word, Excel...)
Maîtrise d'internet

DIVERS

Permis B et véhicule personnel

ACTIVITES EXTRAPROFESSIONNELLES

Pêche
Vélo
Lecture
Bricolage, jardinage

FORMATION

- 2001-2002 Niveau Brevet Professionnel Hôtellerie - Restauration option cuisine CFAI Corot Marseille
- 2001 BEP Hôtellerie - Restauration option cuisine CFA Avignon
- 2000 CAP Cuisine Ecole d'Hôtellerie - Restauration Alexandre Dumas Cavaillon

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

08/2018 - 01/2019

CDD - Restauration collective dans un SSR « Korian » au Puy Sainte Réparate en qualité de cadre gérant chef cuisinier. Etablissement de 80 patients.

04/2009 - 07/2018

CDI - Brasserie traditionnelle « Au Bureau » à Salon de Provence en qualité de chef cuisinier d'une brigade de 7 employés. SARL de 18 employés. Chiffre d'affaire moyen annuel : 1,8 millions d'Euros. Etablissement ouvert 7 jours sur 7 midi et soir toute l'année. Nombre de couverts : 100 à 350 par service.

12/2007 - 04/2009

CDI - Restaurant-Hôtel*** semi-gastronomique « Le Mas de Fauchon » à Saint-Cannat en qualité de Chef de partie

09/2006 - 12/2007

Contrat de travail à durée indéterminée « nouvelles embauches » - Société de restauration des Ombrées (S.R.D.O) Traiteur et restauration collective en qualité de second de cuisine

08/2006

Contrat de mission intérimaire - Société AVENANTE SANTE Clinique Beauregard à Marseille en qualité de cuisinier

04/2006 - 07/2006

Contrat de travail à durée indéterminée « nouvelles embauches » - Restaurant semi-gastronomique « Le Zinc » à Marseille en qualité de second de cuisine

09/2005 - 04/2006

CDI intermittent - SODEXHO-SFRS Traiteur et restauration collective Ecole de Provence à Marseille en qualité de cuisinier

12/2004 - 07/2005

CDI - Restaurant traditionnel « Le Terminus » à Salon de Provence en qualité de chef de cuisine

06/2004 - 09/2004

CDD saisonnier - Restaurant traditionnel Corse « Le Santa Maria » à Olmeto en qualité de second de cuisine

11/2003 - 05/2004

Séjour à l'étranger en Australie : expérience professionnelle dans la restauration traditionnelle en qualité de cuisinier

03/2003 - 10/2003

CDI - Cafétéria CASINO à Salon de Provence en qualité de cuisinier

2001 - 2002

Contrat d'apprentissage - Restaurant gastronomique « Le Mas du soleil » à Salon de Provence

2000 - 2001

Contrat d'apprentissage - Restaurant traditionnel « Arquier » à Roquefavour

COMPETENCES PROFESSIONNELLES ACQUISES

QUALITES PRINCIPALES

- Connaissance parfaite de tous les métiers de la brigade
- Grande capacité de travail
- Forte motivation
- Sens de la discipline
- Aptitudes à travailler en équipe
- Résistance au stress et bonne condition physique
- Méthodique et organisé
- Curiosité, créativité et qualités culinaires
- Rapidité d'exécution
- Pédagogie et goût pour transmettre mes connaissances
- Manager
- Bon gestionnaire
- Excellentes connaissances des normes d'hygiène et de propreté
- Capacité à recruter, à former et à construire une équipe

COMPETENCES TECHNIQUES ET FONCTIONNELLES

- Élaborer une cuisine créative tenant compte de l'évolution des goûts et des nouvelles tendances
- Mettre en place une organisation de production
- Concevoir une répartition des tâches adaptée et évolutive
- Calculer des ratios et produire des études de coût
- Concevoir de nouvelles méthodes et procédés
- Anticiper l'évolution des besoins et des goûts de la clientèle
- Optimiser l'utilisation des nouvelles technologies
- Superviser en même temps des activités de nature différente
- Utiliser et développer ses capacités organoleptiques
- Réaliser la chaîne des opérations dans la stricte application des règles d'hygiène et de sécurité
- Utiliser ses savoir-faire en fonction de commandes variables
- Assurer les différents services en suivant la diversité des rythmes
- Appliquer les normes de présentation du restaurant
- Appliquer un processus de fabrication à partir de consignes générales et d'outils (fiches techniques)
- Faire preuve de rigueur dans l'application des règles et habitudes communes
- S'intégrer dans une chaîne de production
- Travailler en autonomie et autocontrôler son travail
- Réagir en temps réel aux aléas, aux dysfonctionnements et aux «coups de feu»
- Prendre en compte le fonctionnement hiérarchique de l'établissement

COMPETENCES RELATIONNELLES ET COMPORTEMENTALES

- Adapter son comportement aux individus et aux circonstances
- Adopter un comportement compatible avec la spécificité du travail en cuisine : égalité d'humeur, prise de distance par rapport aux risques de conflit,...
- Anticiper les conflits et les dysfonctionnements et, le cas échéant, les gérer
- Asseoir son autorité
- Travailler en équipe
- Créer et maintenir la cohésion et la motivation des équipes
- Déléguer et contrôler
- Détecter le potentiel d'évolution ou d'adaptation du personnel
- Mettre en place des dispositifs de transmissions des informations, des consignes et des savoir-faire
- Prendre en considération les attentes et besoins du client
- Transmettre son savoir-faire
- Tenir compte des besoins de l'équipe de salle

FONCTIONS ACQUISES ACTUELLEMENT PRATIQUES ET APPLIQUEES EN TANT QUE CHEF DE CUISINE

- **Approvisionnement et gestion des stocks**
- Organisation de l'agencement du stockage
- Prévision des approvisionnements en fonction de la production
- Réalisation des inventaires
- **Production culinaire**
- Contrôle de la qualité de la production et de sa conformité aux normes d'hygiène et de sécurité
- Création de nouveaux plats et élaboration de leurs fiches techniques
- Gustation des différentes productions, vérification et rectification des assaisonnements
- Réalisation de tous les modes de cuisson et/ou supervision de l'ensemble de la production
- Supervision de la distribution
- **Gestion de la production**
- Analyse des dysfonctionnements et mise en oeuvre d'actions correctives
- Contrôle de la bonne utilisation des équipements et des matériels
- Élaboration des menus et de la carte

- Mise en place d'une organisation du travail compatible avec la production et ses aléas
- Mise en place et suivi des délégations
- Organisation des postes de travail
- Réalisation d'analyse de coûts
- **Management et animation d'équipe**
- Délégation de certaines activités
- Établissement des plannings et grilles horaires
- Évaluation des besoins en formation
- Évaluation des compétences et des potentiels
- Evaluation des résultats
- Recrutement en collaboration avec le responsable de l'établissement
- Supervision de l'ensemble des activités et de leur résultat