



Gérant SARLU

Restoproconsulting Formations

Création 01 Oct 2017

Siret : 83236501900013

Organisme de formation

NAF : 8559 A

NDA : 75331181533

Titre Professionnel FPA

Habilitation Jury FPA

DDETSPP Gironde

Certif. Qualiopi 30/12/21

N°1635 OF Ind 0

Actions de Formation

Formateur/ Consultant/

Conseiller Culinaire

Prest. Formateur

UMIHFORMATION /AFPA

SO'CFP/ Léaform/ CNFPT

www.restoproconsult-

formations.com



11 rue Galin

33100 BORDEAUX

06.69.15.74.98

contact@restoproconsult-

formations.com

Né le 29 Janvier 1969

54 ans

Nationalité française

Permis B

Marié

Mobilité nationale

internationale

5 enfants : 1 Auxi-Puer,

2 Médecine, 1 Plomb/Chauff,

1 Cuisinier

Loisirs et centres d'intérêts

2023 : Ent handball Sén Fem

Reg Exc HBCV Vill-de-Marsan

1992 à 2014 :

- Entr handball F/G diplômé

jeunes & Sén Masc Reg Exc,

Arbitre Dep - Dirigeant

club/CDHB (47)

1992 à 2003 :

- Intervenant bénévole Foyer

Départemental de l'enfance

« Balade » (47) conception -

animation spectacles Noël.

- Piano (compositions)

JEAN-LUC ROSTAN

- Transmission du savoir, Pédagogie, Ingénierie de formation
- Aisance relationnelle, sens de la communication
- Management d'équipe
- Organisation rationnelle du travail

Expérience professionnelle formateur

Février 2018 - à ce jour/ Intervenant formateur OF : Umihformation Convention 2018 à 2023.

AFPA formateur de formateur titre FPA 2023-2024

SO'CFP/ Léaformation 2 formations AFEST - 14 part.

Juin 2020 - à ce jour/ Jury certification FPA

Afpa Pessac/Rochefort - 18 sessions

KDFP St-Paul-Les-Dax - 3 sessions

Décembre 2017 - à ce jour/ Démonstrateur Four

Rétigo -20 Salons CHR de 2019 à 2023 dont SIRHA -

formateur fours Rétigo en Intra - 60 clients

27 Mai 2019/ Formation Restoproconsulting

Formations en intra Formateur Rostan Jean-Luc -

Montalivet (33). Obtention NDA le 28-06-19 DIRRECTE POITIERS.

- 3 Conventions simples signées avec Sarlu Pizza Charlotte/ Sarlu Oas'ice/ Sarlu Monta Fish pour leur 3 employés(es).

Novembre 2010 - Juin 2014/

Intervenant formateur pour CNFPT.

Mars 2007 - Août 2017/ Chef de cuisine & Responsable encadrement pour Conseil Régional N-A.

- **Formation interne, préparation et accompagnement des personnels** aux concours & examens professionnels (2 reçus au Concours de Chef de cuisine et 1 reçu au CAP cuisine en candidat libre).

Septembre 1991 - Juin 1992/

Professeur de cuisine vacataire. CFA Agen (47)

Mars 1989 - Juillet 1991/ Second de cuisine

restauration gastronomique/ **Responsable formation d'1 apprenti** (obtention de son CAP/BEP) + préparation Brevet de Maîtrise cuisine CFA Agen (47).

Expérience professionnelle

Octobre 2017 à ce jour/ Gérant Sarlu Restoproconsulting Formations

Mars 2007 - Août 2017/

Chef de cuisine & Responsable encadrement. C.R.N-A.

- **Mise en place dans les 2 établissements du Plan de Maîtrise Sanitaire documentaire et dématérialisé (Tablettes tactiles)** avec application des normes HACCP.

Sept 1992 - Février 2007/

Contractuel & Second de cuisine OP.

Mars 1989 - Juillet 1991/ Second de cuisine restauration

gastronomique/ Responsable formation d'1 apprenti + B M Cuisine CFA Agen (47).

Juin 1987 - Octobre 1988/ - Service Militaire Marine

Nationale - Cuisinier particulier des commandants.

Sept 1984 - Février 1987/ Apprentissage cuisine et

service en salle - restauration étoilée.

Logiciels + Visio conférence

Word/Excel 2013, Photoshop, adobe pdf XI pro, Power Point 2013, Zoom, Discord, Skype

Diplômes

Mars 2019/ Titre Formateur Professionnel Adulte NIV III (bac+2) Afpa Pessac (33)

Juin 2008/ Concours interne ATPP Chef de cuisine C.R.N-A (33)

Juin 1993/ 1^{er} Concours externe OP Second de cuisine Educ.Nat (33)

Juin 1992/ Brevet de Maîtrise Cuisine -MB Psycho-Péda Niv IV CFA AGEN (47)

Juin 1986/ 3^{ème} CAP Cuisine classique CFA Châteauroux Niv V (36)

Juin 1984/ BEPC Collège Ducos du Hauron Agen (47)

- **Animation 60 sessions** Présentiel /27 Visios/3 Intra hygiène 14h obligatoire - 804 participants(es) formés(es).

- **Thème :** « Formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale ».

Nouveau: Attestation DRAAF-NA dispensateur du 02/02/22

N° ROFHYA : 750310052022

- **Animation 1 session de formation**, mise à niveau de l'application des règles d'hygiène et de sécurité alimentaire - 3 stagiaires formés(es) - 1 jour

- **Thème :** « Formation et mise à niveau hygiène et sécurité alimentaire, démarche HACCP, Plan de Maîtrise Sanitaire en restauration commerciale spécifique : Pizzeria - Glacier - Sushi ».

- **Animation 3 sessions de formation** - 39 stagiaires formés(es).

- **Thème :** « La fiche technique en restauration collective 1 jour », « Les desserts en restauration collective - Atelier production culinaire 3 jours »
« Elaborer les plats cuisinés et les sauces selon la technique de la juste cuisson - Atelier production culinaire 3 jours ».

- **Classes :** CAP Cuisine 1^{ère} et 2^{ème} année, Brevet professionnel cuisine, AIF (Adultes Insertion Formation). 44 élèves et 12 Stagiaires formés(es).

- Auberge du Presbytère capacité 70 couverts. Goulens (47)

- Lycée Jean Monnet 500 repas/j avec internat 180 repas. Foulayronnes (47).

- Lycée Max Linder 1500 repas/jours avec internat 100 repas. Libourne (33).

- Lycée Bernard Palissy 1300 repas/j avec internat 80 repas. Agen (47).

- Lycée Jean Monnet 600 repas/j avec internat 180 repas. Foulayronnes (47).

- Auberge du Presbytère 70 couverts à Goulens (47).

- Cdt Thibaut - Base Aéronavale. Hyères (83).

- Cdt Laroque - C T M France Sud. Bram (11).

- Auberge de la Cognette - Issoudun (36)

1*Michelin, 17/20 Gault & Millau, Hôtel 4****.

Alain et Nicolle Nonnet,

Maître Cuisinier de France - Finaliste MOF 76 et 82.

Formations de professionnalisation

Sept 2008 - Juin 2014/ CNFPT

- Encadrement de proximité, Management, Marché public de denrées alimentaires, Méthode HACCP, Mise en place du PMS, Réception/stockage des denrées, Maniement extincteur, Word/Excel 2010