

Laurent Denot

Professionnel de la restauration collective



53 ans - Permis B

35 années d'expériences

Formation certifiée QUALIOPI

Partenaire du Réseau AGORES

✉ cabinet.acr35@gmail.com
www.acr.bzh

☎ 0662868431

📍 10 rue Paul féval,
35360 MONTAUBAN DE BRETAGNE

PRÉSENTATION

Après plus de 30 ans à arpenter le terrain et à relever des défis avec mes équipes, j'ai décidé de reprendre le cabinet ACR, fondé en 1999 par Dominique Cahier. Oui, je suis un peu comme un super-héros de la restauration collective, mais sans la cape (quoique...).

Je propose aux établissements publics et privés des formations, du conseil et divers prestations autour des nombreux enjeux de ces métiers.

En plus, je suis un membre actif du Montal Théâtre, ce qui prouve que je sais aussi jouer la comédie (utile pour les réunions interminables !). J'ai une passion pour tout ce qui est technique et bricolage en tout genre. Et entre deux coups de marteau, je préfère passer du temps avec ma famille. Ah, et j'adore mon boulot, mais ça, vous l'aviez déjà deviné !

FORMATIONS

CAP - BEPC Cuisine et service
LYCÉE HÔTELIER DINARD
Septembre 1988 à juin 1990

Récompensé dans l'ordre académique de l'Éducation Nationale
Chevalier des palmes académiques par l'Éducation Nationale
Depuis juillet 2015

Service militaire

Marine Nationale - 1990 à 1991

COMPÉTENCES

Formation pour la Restauration collective

- ▶ Formations certifiées (Qualiopi)
- ▶ Gestions - Pilotage d'une restauration collective
- ▶ Lutte contre le gaspillage alimentaire
- ▶ Ateliers culinaires (tout public)
- ▶ Audit - Conseil - Accompagnement - recrutement
- ▶ Diversification des protéines
- ▶ Sécurité alimentaire HACCP
- ▶ PMS et dossier de demande d'agrément sanitaire
- ▶ Bonnes pratiques d'hygiène
- ▶ Animations Pédagogiques
- ▶ Management d'équipe et de projets
- ▶ AMO conseil en restauration collective

EXPÉRIENCES

Reprise du cabinet ACR audit et conseil en restauration

ACR - Depuis septembre 2019 - 1/4 Nord Ouest France et Paris et sa région

- ▶ 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 adaptés.
- ▶ 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, mise en place du PMS et démarche "HACCP".
- ▶ Maître d'apprentissage. Jury, correcteur d'examens ou concours
- ▶ Démarche qualité et développement durable : Cuisine évolutive, biologique, lutte contre le gaspillage alimentaire. loi EGAlim
- ▶ Assistant prévention, SST, DUERP, commission restauration, ateliers culinaires, camp gastronomique d'été, événementiel municipal.
- ▶ 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 travaillé avec les cuisiniers pour préparer des repas pour les chambres grand confort. Ensuite, j'ai rejoint SODEXO, où j'ai confirmé mon envie de diriger une équipe et appris à seconder le gérant pendant 2 ans.

Cuisinier pour la cuisine commerciale traditionnelle

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 - Groupe Accord

