



EDITH BERNY CHEF DE CUISINE

A propos

Attachée depuis quelques années à l'évolution de notre secteur d'activités, forte d'un dynamisme exemplaire allié à mon sens des responsabilités et de l'organisation, je mets à votre disposition mon expertise afin de développer votre concept.

Contact

Adresse : 66bis avenue liégeard
93190 Livry-Gargan
Tel: 06 13 01 38 81
Email : bernyedith.db@gmail.com
[linkedin.com/in/edithberny/](https://www.linkedin.com/in/edithberny/)

Formation

2010-2010: ECOLE FRERES BLANC -
Diplôme CHEF DE CUISINE
(droit, économie d'entreprise et informatique) (75)

1995-1996: BACCALAUREAT
COMPTABILITE/GESTION
Lycée Pierre Mendès-France (85)

1993-1994: C.A.P CUISINE et B.E.P
HOTELLERIE/RESTAURATION
Lycée Pro. Edouard Branly (85)

2004-2018: Formations HACCP,
Management et sécurité incendie

Compétences

INFORMATIQUE

word, excel, powerpoint
Traqfood, PI, Micros

LANGUES

Anglais - niveau professionnel
Espagnol - niveau professionnel

Expérience professionnelle

CHEF DE CUISINE

Hotel Spa Royal Madeleine 4* | 2018 - Poste actuel

>> 90 couverts midi (hors séminaire), brigade de 2 cuisiniers + 1 plongeur

>Gestion complète de la pré-ouverture du service restauration

Création des cartes, tests culinaires, élaboration des fiches techniques, recherche de fournisseurs et négociations des prix.

Établir la liste des besoins opérationnels, gestion des achats, mise en place du PMS, recrutement complet de l'équipe, gestion administrative (plannings, affichage opérationnel, fiches de poste,...), formation de l'équipe.

> Ouverture de l'hôtel : 27 juillet 2018

Faire monter en compétences et dynamiser mon équipe, assurer le bon déroulement du service afin d'optimiser la satisfaction client, assurer l'équilibre constant des coûts, passer les commandes, gérer l'état des stocks, inventaires, maintenir des relations avec les fournisseurs afin de respecter le budget et la qualité des achats, contrôler le respect des procédures, proposer régulièrement de nouvelles propositions culinaires, production et service.



CHEF EXECUTIF

Elgi | 2017 - 2018

>> Gestion de 6 restaurants et cuisine centrale

Création de 3 cartes, tests culinaires, recrutement et formation, contrôle et maintien qualité de la production de la cuisine centrale, gestion des commandes et ravitaillement de tous les restaurants, contacts fournisseurs, gestion de tarifs, plannings, normes hygiène et sécurité, mise en production sous-vide, participation active au développement de l'activité, augmentation du CA en proposant de nouveaux concepts et une nouvelle organisation.



CHEF DE CUISINE

SCORE/SODEXO pour le client SIEMENS France | 2015 - 2017

>> self 700 couverts/jour + restauration club de direction.

Brigade de 4 personnes au chaud et 4 personnes au froid, 3 plongeurs et cafétéria. Formation à l'école "Lenôtre" pendant une semaine afin de mettre en place l'offre 380.(haut de gamme)



CHEF DE CUISINE

Le Montparnasse 1900 GROUPE JOULIE | 2011-2015

>>300 couverts/jour, brigade de 9 pers

Restructuration car chef absent pendant 6 mois. Gros travail en hygiène, en gestion, en formation du personnel et créativité des cartes. Maintien de la qualité produit et faire revenir la clientèle.

Brasserie de luxe, cuisine traditionnelle.





CHEF DE CUISINE

Chez Clément - Bougival GROUPE BLANC | 2009-2011

>> Brigade de 9 pers, mariages, banquets, cocktails dînatoires.

Gros objectifs car cuisine sans chef pendant 1 an : tout restructurer, qualité, hygiène, ratio, fidélisation clientèle.



ASSISTANTE CHEF DE CUISINE

Chez Clément Elysées GROUPE BLANC | 2005-2009

--> 800 cvrts/jour, brigade de 20 personnes, 350pl assises.



CHEF DE CUISINE

Restaurants La Boucherie - Enghien-les-Bains | 2005

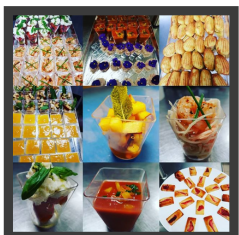
petite brigade sur nouveau restaurant



CHEF DE CUISINE

Chez Clément - Montparnasse | 2003-2005

Restaurant PARIS 14ème, CHEF DE CUISINE d'une brigade de 11 personnes.



SECOND DE CUISINE

Au chien qui fume | 2003

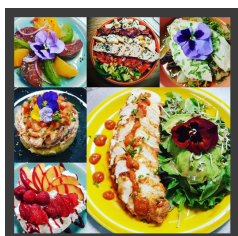
Brasserie de luxe CHATELET-LES-HALLES PARIS 1er, brasserie traditionnelle parisienne



SECOND DE CUISINE

Chez Clément Elysées GROUPE BLANC | 2001-2003

Restaurant Avenue des Champs Elysées.



SECOND DE CUISINE

Le Petit Bofinger GROUPE FLO | 2001

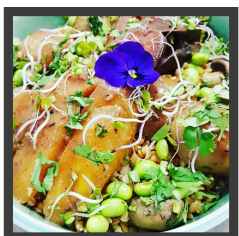
Restaurant « LE PETIT BOFINGER » PEREIRE puis MONTPARNASSE PARIS, cuisine BISTRO.



SECOND DE CUISINE

Le Bellagio | 2000-2001

Restaurant de gastronomie italienne, Av des Ternes PARIS 17ème,



SECOND DE CUISINE

En intérim pour AVENANCE Tour Framatome, La Défense | 2000-2001



CHEF DE PARTIE

Restaurant Chez Francis | 2000

Brasserie de luxe, place de l'alma PARIS 8ème



DE COMMIS A CHEF DE PARTIE

Chez Clément - Porte Maillot | 1998-2000

Restaurant « CHEZ CLEMENT » PORTE MAILLOT / PARIS 17ème



GERANTE

HÔTEL DE FRANCE- AIZENAY en Vendée | 1997-1998

Gérante de l'hôtel, restaurant, bar et salle de jeux.

capacité 12 chambres, capacité du restaurant : 80 couverts.

