

BELKOURI

SYNTHÈSE PROFESSIONNELLE

EXPÉRIENCE

Sushi traiteur, Gennevilliers, Mai 2023 - Fév. 2024

Responsable De Site

Gestion du laboratoire : production ,ressources humaines, maintenance des locaux.

Mairie de Villemomble , Villemomble , Mai 2022 - Avr. 2023

Responsable Du Service Entretien Et Restauration

Responsable de la restauration veiller au respect du cahier des charges du prestataire. Dimensionnement des effectifs respect des règles d'hygiène HACCP. Organisation d'évènements culturels.

Veng Hour, Nanterre, Juin 2021 - Nov. 2021

Responsable De Production Alimentaire

Gestion de la production (moyens humain et matières premières).
Maintenance des locaux.
Maîtrise de l'HACCP mise en place du plan de maîtrise sanitaire.

Association RER, Goussainville , Oct. 2019 - Juin 2021

Responsable D'un Fois Lab

Responsable d'une cuisine professionnelle partagée mise à disposition avec un principe de co-working.

Servair , Roissy, Fév. 1999 - Jan. 2018

Responsable De Service

Responsable d'une vingtaine de collaborateurs. Gestion des ressources humaines, des plannings, des procédures.
Mise en place et suivi des KPI (indicateurs de performances).
Productivité, maîtriser l'écart matière, absentéisme , gestion d'un parc automobile
Relations avec les compagnies aériennes clientes du catering.
Veiller au respect du cahier des charges, présence sur le terrain.

FORMATION

Juin 1997

BTS action commerciale

Commerce

Maurice Utrillo, Stains



COORDONNÉES

1 rue de l'abbé Dupont,
95170, Deuil-la-Barre ,
France

07673719283

toufik.belkouri@icloud.com

COMPÉTENCES

- HOMME DE TERRAIN, FORT D'UNE SOLIDE EXPÉRIENCE DANS L'ENCADREMENT D'ÉQUIPES. RIGUEUR, AUTONOMIE ET ORGANISATION ME PERMETTENT D'ATTEINDRE LES DIFFÉRENTS OBJECTIFS FIXÉS EN RESPECTANT LE CAHIER DES CHARGES DU CLIENT AINSI QUE LES DIFFÉRENTS KPI DE LA DIRECTION.