

Jacky BERNARD

6, Rue Maurice Ravel
95140 Garges-lès-Gonesse

☎ : 01.39.93.52.86

☎ : 06.64.86.40.09

✉ : jackybernard1@free.fr

N° de Siret : 520 220 377 00011

Code APE : 8559 A Formation Continue d'Adultes

Formateur en Restauration et Hygiène Alimentaire

DOMAINES D'INTERVENTIONS

- CHR (cafés, hôtels, restaurants) :
- La vente au restaurant, l'accueil téléphonique, la prise de contact, la clientèle, les motivations d'achat,
- l'accord des mets et des vins, l'œnologie, les différentes techniques de services, les achats et
- approvisionnement...
- Hygiène Alimentaire, HACCP en Restauration et Métiers de Bouche (pâtisseries, boucher, traiteur ...)
- Risques professionnels

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

- Animer des actions de formation en collectif, individualisée, au poste de travail
- Accompagner et évaluer les apprentissages
- Concevoir des projets d'action de formation
- Concevoir des scénarios pédagogiques
- Concevoir des outils, des supports pédagogiques et d'évaluation
- Conduire des entretiens individuels dans le cadre d'une formation
- Évaluer les acquis professionnels
- Réaliser des audits, diagnostic hygiène
- Mettre en place des procédures de contrôles et de suivi selon la méthode HACCP

METHODES ET OUTILS PEDAGOGIQUES :

Méthodes et outils pédagogiques adaptés en fonction des niveaux de connaissance des publics et de la durée choisie

Échanges avec les bénéficiaires

Exercices d'entraînement

Supports papiers

Vidéoprojecteur + poste informatique pour présentation PowerPoint...

ÉVALUATION :

Quiz, tableau à compléter...

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Depuis Juin 2008

Formateur, vacataire indépendant pour le compte de différents organismes de formation

- Sept.2007 à Juin 2008 **Formation de Formateur Professionnel d'Adultes : AFPA de Paris XII**
dont 3 PFE (Période de Formation en Entreprise) :
- Nov.2007 Module 1 **Animer des actions de formation : INFRES 59390 Lys-Lez-Lannoy**
 - Fév. 2008 Module 2 **Accompagner des personnes en formation et suivre des parcours et des projets : Centre Belle Alliance 95410 Groslay**
 - Mai 2008 Module 3 **Construire et conduire des actions spécifiques de formation : FORMAPRO CONTINUE 93200 Saint-Denis**
- 2005 à 2007 **Formateur (statut Cadre) responsable du département**
« Formation Hygiène Alimentaire » : IM3 SARL 78310 Maurepas
- 2003 à 2005 **Formateur en hygiène CHR et métiers de bouche (Boulangier, Pâtissier, Boucherie, Traiteur...) : ESHOR INSTITUT 75009 Paris**
- 2001 à 2003 **Formateur en hygiène : CREFOR FORMATION 75019 Paris**
- 1992/2000 **Responsable d'exploitation, restaurant : Sarl Crocogrill 95350 Saint Brice/Forêt**
- 1982/91 **Maître d'Hôtel,**
Responsable des achats, restaurant : Victoria Station Pizza Grill Paris 2^{ème}
- 1981/82 **Chef de rang : Brasserie Gus Paris 2^{ème}**
- 1979/81 **Demi-chef de rang restaurant : S.A. Le Doyen Paris 8^{ème}**

FORMATIONS

- Sept.2007 à Juin 2008 **Formation Diplômante de Formateur Professionnel d'Adultes : l'AFPA de Paris 12^{ème}.**
Obtention du titre FPA (Formateur Professionnel d'Adultes) de niveau 3
- Nov. 2000 à Avril 2001 : **Formation Qualifiante de gestionnaire économiste, en restauration collective avec stage en entreprise : chambre de commerce et d'industrie de GONESSE (95).**
- 1976 /1978 : **CAP (Certificat d'Aptitudes Professionnel) : Employé de restaurant, Ecole Hôtelière de Vichy (03)**

CONNAISSANCES

Environnement Windows : bonne maîtrise
Traitement de texte : pratique courante
Power Point : pratique régulière

RENSEIGNEMENTS COMPLÉMENTAIRES

Permis Auto (B)