

Mr Jean-Marc Varin
10, rue Saint Alexandre
71100 Chalon sur Saône.
06.23.35.30.34.
03.85.48.01.88.
jvarinfr@yahoo.fr

Né le 21, Septembre 1957.
Marié, 1 fille, née en 1985.

Jean-Marc Varin, votre formateur consultant en hôtellerie
et restauration.

Distinctions : Membre de l'Académie Culinaire de France, des Toques Blanches Internationales et des Disciples d'Auguste Escoffier.

Expériences professionnelles comme formateur:

Formation de formateur par l'Afpa, obtention du titre niveau III le 13 juillet 2006.

Missions de formateur pour différents organismes :
Accor Restauration : H.A.C.C.P.

Score Formation : HACCP, risques professionnels.

Sogères : HACCP, PMS en restauration collective, Manager le HACCP.

CNF-CE : Gérer une cuisine, Haccp, Les hachés mixés en restauration hospitalière.

Hôtels Hilton France : Haccp, Cuisine sous-vide, animer buffets et entrées, RABC, mise en place HACCP pour l'hôtel Trianon Palace Waldorf Astoria Versailles et audits.

Archipel Formation : Suivi de chef de cuisine (Timhôtel porte de Clichy 3*), l'accueil multi culturel en hôtellerie restauration, mise au point de cours pour école hôtelière en Roumanie, travail de consulting pour hôtellerie 2/3 étoiles. Gestion d'une cuisine, mise en place d'une cuisine dans une école internationale au Caire (Ecole Oasis, Maadi) avec un concept diététique, mariage mets et vins en hôtel 4 étoiles, méthode h.a.c.c.p dans les restaurants Hippopotamus Paris et banlieue.

CCI du 71 : Le pack hygiène 2006 (ingénierie de formation), le HACCP.

Louis Berger SAS : Mission de mise au point sur l'apprentissage en cuisine au Maroc avec la CEE et le Royaume du Maroc.

Ifitel : Les épices, leur cuisine au travers de recettes traditionnelles et créatives.

ACF : Haccp, audits et formations diverses.

Form'Alliance : Mise en place de cafétérias dans les centres commerciaux. Audits et suivi des équipes.

Afhor : Formations en pâtisserie, la cuisine créative en gestes simples, l'organisation de buffets, optimisation de la gestion des matières premières, gestion en cuisine, initiation cuisine et pâtisserie, travailler en liaisons froides et chaudes, cuisiner sous vide, créativité culinaire, cuisiner pour les personnes âgées, les cuisines du monde...

Gifop Mulhouse : H.a.c.c.p.

2 AFC : Les principes de la cuisine sous-vide, le H.a.c.c.p en hôtellerie-restauration, la gestion d'une cuisine, animer un bar et H.a.c.c.p dans des hôtels 4 étoiles parisiens et restaurants 2 macarons Michelin (Hélène Darroze).

Asforest : Formation hygiène dans le cadre du permis d'exploitation, équilibre des plats suivi d'équipes de restauration en hôtellerie 3*

CCI 03 : Formation auprès de repreneurs d'entreprise en hôtellerie restauration, gérer une cuisine, le développement durable en hôtellerie restauration

Hôtel Al Bustan Beit Mery (Liban) : mission comme consultant sur la cuisine de l'établissement auprès de la direction générale pendant la saison d'été 2004.

Hilton hôtels France : Formateur consultant pour la chaîne Hilton en France, formation hygiène et audits (en cours) sur les hôtels du groupe et le Trianon Palace Waldorf Astoria à Versailles, formation cuisine sous vide, créativité culinaire, buffets, viandes et jus, poissons et sauces, Haccp et audits hygiène...

Sogères, groupe Score Services : Formation H.A.C.C.P, analyse des risques professionnels.

Expériences professionnelles en cuisine :

2004- Executive-chef Hôtel Méridien Abu Dhabi, EAU (directeur Mr Jean-Pierre Trabut) :
300 chambres, 17 restaurants. Mise au point de nouveaux concepts de restauration.

2001-2004 Executive-chef Hôtel Méridien Héliopolis Le Caire, Egypte (directeur Mr Philippe Bonnot) :

285 chambres, 7 restaurants, 1 boutique take-away. Mise au point des standards, nouvelles cartes pour tous les points de ventes, reprise de l'activité buffets et banqueting. Baisse du food cost de 8 points, Taux de satisfaction clientèle en augmentation de 25 points (82%), équipe de 50 personnes en cuisine.

2001 Executive-chef Hôtel Méridien Louxor, Egypte (directeur Mr Jelimini) :

300 chambres, 9 restaurants, 1 boutique take-away. Mise en place des cartes, recherche et embauche des équipes, formation des équipes, mise en place des standards, réceptions des travaux sur les espaces cuisines, pâtisserie, boulangeries. Fermeture « avant l'ouverture » due au 11 septembre 2001

2000-2001 Executive-chef Hôtel Méridien Rabat, Maroc (directeur Mr Guy Robert) :

180 chambres, 4 restaurants, création d'un nouveau concept de restauration, supervision de l'équipe et mise en place des standards Hygiène et food-cost. Participation avec les hôtels Méridien Maroc à différentes opérations, réception des RMD's, inauguration hôtel Méridien Marrakech, semaines gastronomiques.

1999 Intervenant extérieur, Traiteur Potel et Chabot, Paris, France (Jean-Pierre Biffi) :

Production, envoi et mise au point de différents évènements.

1996-1999 Executive-chef, Le Manoir de Gressy, France (Mme Véronique Poitrault) :

90 chambres, 1 restaurant, salle de séminaires et banquets 4 étoiles. Mise en place des standards, mise en place du système HACCP, suivi des « profit and loss report », élaboration des budgets, remise en place de l'équipe.

1995 Intervenant extérieur, Traiteur Lenôtre, Plaisir, France (Jacky Gras) :

Production, envoi et mise au point de différents évènements.

1994-1995 Chef de cuisine, Traiteur Joubin, Vincennes, France (Mme Nadine Joubin) :

Mise en place des standards d'hygiène et de production, remise en place des cartes et de l'équipe, production et envoi de différents évènements, baisse du food-cost.

1990-1994 Traiteurs « Les plaisirs gourmands » Montfermeil, France :

Maison personnelle en SARL et SCI, participation aux évènements locaux, régionaux et nationaux, création totale, mise au point par rapport au marché.

1979-1990 Chef de cuisine, Hôtel Suffren la Tour (Mr Moktar Gueye) :

407 chambres, 3 restaurants. Commis de cuisine, chef de partie, second de cuisine, cost-controler, Executive-chef.

1973-1978 Apprentissage et passage dans palaces (Intercontinental Paris, Byblos Saint Tropez, restaurants renommés, brasserie Lipp, chez Nicolas, Pierre Traiteur...).

Références :

Georges Pouvel

Prix Prosper Montagné

Georges Bontemps

Secrétaire général de l'Académie Culinaire

Dominique Cécillon

Président Toques Blanches Internationales

cecillon@wanadoo.fr

Patrick Camélia food and beverage manager Royal Mansour Casablanca

patcam.eg@yahoo.fr

Laurent Fleutiaux Chef Manoir de Gressy lfleutiaux@aol.com

Gilbert Brouillat GM Accor gilbert@brouillat.com

Pétin Didier Chef de cuisine Marriott Forum Rive Gauche

p.didier@noos.fr

Diane Turcry DRH Trianon Palace diane.turcry@waldorfastoria.com

Olivier Boucachard Responsable restauration Trianon Palace

olivier.boucachard@hilton.com

Stéphane Marion consultant Hélène Darroze :

stef.marion@gmail.com

Stéphane Pilal Directeur général Kyriad Villepinte : spl@hotel-parceexpo.com

Philippe Contentin Directeur Restauration Kyriad Villepinte : pco@hotel-parceexpo.com

Jean-Emmanuel Roger Directeur adjoint Timhotel Berthier : comptaberthier@campanile-berthier.com

Responsables formation Sogères :

Paul Detrigne paul.detrigne@sogeres.fr

Elise Cadrot elise.cadrot@sogeres.fr

Isabelle Tessier isabelle.tessier@sogeres.fr

Responsable formation Score

Sabrina Palmont Fidelin sabrina.fidelin@score-services.fr

Niveau scolaire et professionnel: CAP Cuisine classique
Lycée J.DROUANT

Formations avec Joël Robuchon, Jean-Pierre Vigato, Robert Petit-Linxe.

Jean-Pierre Toulejbiez, Pierre Vedel, Alain Passard.

Formations internes en entreprise.

Formation cost control, GOP, Management.

Anglais parlé et compris.

Unités de valeur avec le CNAM Paris en sociologie du travail.

Softwares: windows 95 et 98 & XP, Word, Excel, Works, Lotus, Apicius, ADP Innsite.

Sport
Culture

Hand-ball, Tennis, Golf, Echecs.

Autodidactisme, littérature, cinéma.....et bons restaurants.

