
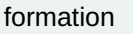









Informations personnelles

-  cyril helaouet
-  cyril.helaouet@icloud.com
-  +33781350173
-  28 rue fortuna régnier
77100 NANTEUIL-LÈS-MEAUX
-  21 décembre 1973
-  creteil
-  B
-  française

Compétences

- Normes d'hygiène et de sécurité 
- Conception de modules de formation 
- Animation d'ateliers pratiques 
- Gestion opérationnelle de restaurant 
- Évaluation des apprenants 
- Préparation culinaire avancée 
- Utilisation d'outils technologiques 

Langues

- Anglais 
- Français 

Profil

Possédant une forte éthique de travail et une grande adaptabilité, je m'engage à contribuer significativement à la réussite de toute mission qui m'est confiée. Mon approche méthodique et mon esprit analytique m'aident à atteindre des résultats tangibles et durables.

Formation

- Attestation et développement de formateur** de oct. 2024 à nov. 2024
walter learning, Paris
formateur
 - Techniques de communication efficaces pour l'apprentissage
 - Utilisation d'outils technologiques pour l'enseignement
 - Adaptation de formations aux besoins spécifiques des apprenants
- cap cuisine** de sept. 1990 à juin 1992
eugenie cotton, Montreuil
cap cuisine
 - Techniques de préparation culinaire avancées
 - Connaissance approfondie des normes d'hygiène et de sécurité alimentaire
- cap patisserie** de sept. 1992 à juin 1993
ceproc, Paris
cap patisserie
 - Maîtrise des techniques de pâtisserie française classique
 - Connaissance des ingrédients et de leurs interactions en pâtisserie

Expérience professionnelle

- formateur en restauration** de nov. 2024 à ce jour
la grande classe, Montreuil
formateur en cap hcr et psr
 - Conception et développement de modules de formation pour le secteur de la restauration
 - Formation sur les normes d'hygiène et de sécurité en restauration
 - Organisation et animation d'ateliers pratiques en cuisine
 - Évaluation et suivi des progrès des apprenants
- chef gerant** de janv. 2024 à oct. 2024
Api restauration, nogent sur marne
chef gerant
 - Gestion opérationnelle quotidienne d'un restaurant
 - Supervision et coordination de l'équipe de cuisine
 - Planification des menus et approvisionnement des ingrédients
- auto entrepreneur** de janv. 2023 à déc. 2023
a mon compte
 - Conception et animation de formations personnalisées pour le secteur de la restauration
- team leader experimité** de sept. 2014 à déc. 2022
disneyland paris, Marne La Vallée
responsable d'équipe

Centres d'intérêt

- velo
- Cuisine
- Jardinage
- Randonnée

plannings du personnel

- Supervision et coordination du personnel
- Encadrement et développement des compétences de l'équipe
- Gestion des conflits et résolution de problèmes au sein de l'équipe