

Thomas H. - Né le 06/06/1972
75020 Paris
27 ans d'expérience
Réf : 1902120629



Chargé de travaux

Ma recherche

Je recherche tout type de contrat, en Ile de France, dans le Batiment.

Formations

1989 : CAP à Ecole des Gobelins
CAP photogaveur métier de l'image, orienté Photo

Expériences professionnelles

2018 à ce jour :

Gestion de travaux chez Socgen (société Générale)

aménagement de locaux tertiaires

libération des locaux, gestion de budget travaux, sourcing et gestion de sous-traitants dans le respect de la charte Société Générale,

2017 - 2018 :

Cadre / chef exécutif chez Groupe Horeto

Gestion de concessions de restauration (jardin des Tuileries, musée de l'homme) management cuisine, référent sécurité du personnel, contrôle de l'entretien matériel, responsable HACCP 700/1000 couverts /j

2016 - 2017 :

Chef cuisine chez Restaurant Hardy

Mise en fonction et ouverture du restaurant (tomer sisley)

Création de carte, mise en place et embauche d'une équipe cuisine, récompensé Gault et millau
200/300 couverts /j

2014 - 2016 :

Chef cuisine chez Restaurant Le Pourquoi Pas sur Paris

création de menu dans l'esprit du restaurant (cuisine terroir) management gestion des cartes et coût 70 couverts /j

2003 - 2014 :

Chargé de travaux chez Entreprise Générale Du Bâtiment

Référence et travaux d'aménagement de commerces parisiens, gestion de 3 Millions d'euros de travaux annuel, Pilotage tout corps d'états, aménagement de bureaux et d'espace tertiaire, gestion de chantier de clients tertiaire principalement Cofely/Engie, Vinci SNCF, travaux courant faible pour SPIE, rénovation et travaux pour syndicats

1998 - 2003 :

Responsable commercial associés chez Durand Sa sur Pantin

Développement commercial, auprès des centrales d'achats

1993 - 1998 :

Commercial chez Sarl Michel Jean-claude
accessoires de mode a l'intention des centrales d'achats

1991 - 1993 :

Commercial chez Société Doria Salambo (créateur De Mode)

Logiciels

Office, Sage, Ciel

Atouts et compétences

BTP :

Gestion technique TCE, pilotage de chantier second-oeuvre compris courant fort et faible, AMO pour Socgen, réflexion économique pour la libération des baux (socgen),

Restauration

Cadre, chef cuisine, création de cartes suivant les tendances culinaires du moment, mise en place d'équipes cuisine, management et formation des équipes, gestion des coûts et des achats, recherche et négociations fournisseurs,

Responsable HACCP, formateur matériel, gestion du parc machine,

Industrie Textile :

Création de lignes d'accessoires en concertation avec les marques et centrales textiles françaises, compréhension des attentes clients et des tendances, recherche et achats des fournitures, recherche et négociations avec les fournisseurs (Italie, France, Chine)

Mise en place d'ateliers de fabrications

Gestion du parc machine pour fabrication d'accessoires, presse de découpe, gravure à chaud, automate de piqûre, impression sérigraphique,

Commercial, Marketing communication visuel, création

Créatif au fait des tendances, propositions commerciales adaptées,

Gestion de comptes clés, création de portefeuille clients

Mise en relation du réseaux professionnel

Marketing communication visuel

Centres d'intérêts

marche a pied, gastronomie, lecture historique