Designer de cuisines professionnelles

Paris · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2611181246

Ma recherche

Contrat recherché : Tout contrat
Zone : Toute la France
Mobilité : sur toute la france
Rémunération : a étudier
Secteur : Batiment

Formations

Bac +2
DUT – Production Alimentaire et Sciences Agronomiques
Bac +3 — ISE Versailles / ISFORT Casablanca
Licence double diplôme en Environnement et Technologies alimentaires
Bac +5 — ISTHIA – Université Jean Jaurès
Master en Design de cuisines professionnelles (BOH) et Management hôtelier

Expériences professionnelles

01/2026 - 12/2026 — Assistante de production – CDI

Gestion de projet multi-parties, Réalité augmentée (BIM/AR). J'accompagne des projets de restauration à travers le développement d'agencements de cuisines professionnelles (BOH) et de stratégies d'équipement, en traduisant les besoins opérationnels en solutions de conception fonctionnelles.

03/2025 - 08/2025 — Assistante chef de projet (stage)

Collaboration à la refonte de la cafétéria et du service de restauration d'un hôpital, augmentant la capacité d'accueil de 20 %. Conduite d'études de temps et mouvements pour fluidifier les flux de travail en cuisine, permettant une réduction de 15 % du temps de préparation des repas. Participation à la sélection de matériaux durables, contribuant à une baisse de 10 % de la consommation énergétique.

05/2024 - 09/2024 — Assistante chef de projet – design BOH (stage)

01/2022 - 12/2023 — Chargée de mission – organisation d'événements, alimentation bio & locale

Développement de l'accès aux produits biologiques et locaux dans la restauration collective. Collaboration avec différentes parties prenantes (écoles, hôpitaux, maisons de retraite) pour renforcer la disponibilité et l'accessibilité de ces options nutritionnelles. Organisation de nombreux événements : ateliers culinaires, tables rondes et rencontres professionnelles.

01/2020 - 12/2022 — Collaboratrice logistique

Collaboration avec l'équipe logistique pour l'élaboration des plannings de production. Planification des activités de fabrication afin de respecter les délais de production.

Chef de projet – CDI

Collaboratrice en conception BOH (stage)

Collaboration à la conception d'une cuisine commerciale de 200 couverts. Amélioration de l'efficacité des flux de travail de 30 %. Participation à la mise en place d'un système de suivi des stocks, réduisant le gaspillage de 15 %.

Langues

Français (notions), Anglais (notions), Arabe (notions)

Atouts

Stratégie d'équipement, Foodservice durable, AutoCAD, Revit, Microsoft Office, Réalité augmentée, Coordination multi-interlocuteurs, Events Management, Luxury Hospitality & Brand Innovation, Digital Marketing and Advertising, Gestion multi-projets, Réalité virtuelle / Réalité augmentée BIM, Agencement de cuisines, Gestion du temps en cuisine, Matériaux durables, Aménagement de restaurants, Gestion des

stocks alimentaires, Gestion des parties prenantes, Cuisine et ateliers culinaires, Collaboration logistique, Planification de la production

Fiche anonyme — l'identité et les coordonnées du candidat sont communiquées aux recruteurs qui en font la demande sur pmebtp.com.