Chef de Projet

Paris · 5 à 10 ans d'expérience · Réf. 2611182234

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 – Environnement et Technologie Alimentaire
Bac +5 — ISTHIA – Université Jean Jaurès
Master MIRC – Ingénierie de la Restauration Collective Mémoire : la réalité augmentée comme correcteur de biais de conception en cuisine professionnelle.

Expériences professionnelles

01/2026 - 12/2026 — Chef de Projet
Conception des implantations BOH et définition de la marche en avant selon les contraintes d'exploitation et les flux. Élaboration de la stratégie d'équipement : sélection, consultation fournisseurs, chiffrage, pricing et spécifications techniques. Définition des réserves techniques et réalisation des bilans de puissance liés aux équipements. Analyse des besoins par zone et traduction des contraintes fonctionnelles en solutions d'aménagement et d'équipement. Visites de site, relevés et coordination des ajustements nécessaires en phase d'exécution. Suivi des livraisons provisoires et finales. Préparation de dossiers administratifs, techniques et financiers pour les réponses aux appels d'offres.

03/2025 - 08/2025 — Assistante Chef de Projet, Conception Cuisine (Stage M2)
Refonte de la cafétéria et du service de restauration d'un établissement hospitalier : analyse des flux, organisation fonctionnelle et reconfiguration des espaces. Réalisation d'études temps-mouvements pour identifier les points de friction et fluidifier les déplacements et opérations en cuisine. Participation à la sélection de matériaux et solutions techniques selon les contraintes d'usage, d'entretien et de performance.

05/2024 - 09/2024 — Assistante Chef de Projet, Conseil BOH (Stage M1)
Conception d'une cuisine commerciale de 200 couverts : analyse des besoins, zonage fonctionnel, implantation et optimisation des flux : étude de faisabilité, pré-programmation. Participation à l'améliorer le contrôle des consommations et la gestion des pertes.

01/2022 - 12/2023 — Chargée de Mission, organisation d'événements
Développement de l'accès aux produits bio et locaux dans la restauration collective (écoles, hôpitaux, EHPAD) ; organisation d'ateliers culinaires et de tables rondes réunissant producteurs, institutions et acteurs locaux.

01/2020 - 12/2022 — Assistante de Production
Planification de la production et ordonnancement au sein d'une équipe logistique industrielle.

Langues

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

Atouts

Conception de Cuisines & Flux BOH, Stratégie d'équipement, HACCP, Gestion de la sécurité alimentaire, Gestion de Projet Multi-Parties Prenantes, Conseil en Hôtellerie de Luxe, Événementiel éco-responsable, AutoCAD, Microsoft Office, Revit, Réalité augmentée, Plans d'aménagement, Marche en avant, Stratégie de prix, Chiffrage, Rédaction de spécifications techniques, Dimensionnement électrique, Coordination, Suivi

des livraisons, Gestion des dossiers administratifs, Réponse aux appels d'offres, Restauration, Aménagement de restaurants, Organisation, Analyse des temps et mouvements, Choix des matériaux, Agencement de cuisines, Cuisine et ateliers culinaires, 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.