



Olivier MOENE

Dirigeant chef de projet



SGI.SC

**28 ans d'expérience consacrés aux métiers de la Restauration**

**9 ans dans le service public hospitalier en tant que responsable des services logistiques et des achats**

**10 ans d'expérience au management d'équipes en restauration collective**

**9 ans de restauration gastronomique et traditionnelle**

#### FORMATION

- Institut Vatel 1986
- Promotion Paul Bocuse

#### PARCOURS PROFESSIONNEL

- 2016 : SGI SC dirigeant
- 2014 : Responsable achats SRC
- 2006 : Centre hospitalier de Gap
- 1998- 2006 : Responsable régional société de restauration
- 1991- 1998 : Propriétaire d'un restaurant traditionnel
- 1985-1991 : Restauration Gastronomique (Château de Divonne, Château de Coudré, Auberge du Père Bise...)

#### SECTEURS D'INTERVENTION

- Centre hospitaliers
- Privé : Tous secteurs de restauration
- Restauration collective

Passionné de cuisine, amoureux du travail bien fait ; son parcours professionnel est une succession de périodes de progressions personnelles et professionnelles.

Fort d'une longue expérience de terrain, excellent gestionnaire, véritable manager doté d'un très bon relationnel, disposant d'une réelle autorité de compétence, il sait accompagner, guider et diriger les différentes équipes afin d'obtenir les résultats escomptés.

Durant des années Olivier Moene a été ingénieur logistique au Centre Hospitalier Intercommunal des Alpes du Sud à Gap ou il remplissait en tant qu'ingénieur les missions de responsable logistique et hôtelier, d'acheteur et responsable du groupement de commande alimentaire pour les établissements de santé des hautes alpes, alpes de hautes provence et haut var. Cela lui a permis de maîtriser parfaitement les différents rouages des achats alimentaires dans tous les secteurs de la restauration collective ainsi que la maîtrise des coûts y afférant.

Véritable professionnel, curieux de la restauration, passionné par ce métier depuis de nombreuses années et disposant d'une solide expérience dans le domaine de l'hôtellerie;

Il met ses savoirs et savoirs-faire aux services des autres organisations .

#### COMPÉTENCES

- Maîtrise des process de la liaison froide et de la liaison chaude
- Maîtrise du HACCP et du PMS
- Maîtrise des nouvelles technologies culinaires
- Étude et conseil sur les coûts de restauration et coûts de fonctionnement logistique
- Assistance technique et formation des personnels hospitaliers
- Audit et conseil en restauration collective et aux bonnes techniques d'achat
- Vice président de l'OGEC du collège et lycée Saint Joseph à GAP