



Didier CAYON-GLAYÈRE

Dirigeant chef de projet  
Assistance Technique  
Opérationnelle



SGI.SC

**Plaisirs et rigueur : 37 ans d'expérience entièrement dédiés à la Restauration**

## FORMATION

- **BEP Option cuisine**
- LEP François Rabelais 1978

## PARCOURS PROFESSIONNEL

- 2004-2016 : SRC 1001  
Repas-Responsable régional
- 2000-2004 : SRC 1001  
Repas - Assistant technique  
spécialisé restauration scolaire
- 1998-2000 : SRC Scolarest
- 1989-1998 : SRC SHR
- 1986-1989 : Propriétaire d'un  
restaurant traditionnel
- 1978-1986 : Restauration  
traditionnelle Mère Guy

## SECTEURS D'INTERVENTION

Privé et public tous segments

Après une formation et l'obtention du BEP Option cuisine en 1978, Didier Cayon-Glayère pratique son métier en restauration traditionnelle chez les grands noms Lyonnais puis s'exerce en nom propre.

Les hasards de la vie l'entraînent vers la restauration collective d'abord chez SHR, puis chez Scolarest et pendant quinze ans chez 1001 Repas.

Dans ces enseignes il gravit tous les échelons de Chef Gérant à Responsable de Région.

Il crée, met en œuvre et développe le concept Zéro'gaspil qui fait la renommée de 1001 repas.

Son premier patron lui avait demandé de lire dans le dictionnaire la définition du mot rigueur afin d'en connaître tous le sens de ce terme ! Cela devient alors un de ces leitmotifs, qu'il inculque à tous ses collaborateurs.

Il est intimement convaincu que la qualité du résultat obtenu est la conséquence de la nature humaine, du bien être au travail, de la gestion sociale et de la relation avec les autres.

Il vit un quotidien de rigueur, de respect et de plaisir du travail bien fait. Sa grande maîtrise de travail terrain lui permet d'obtenir l'adhésion des équipes avec sourire et les résultats sont alors au rendez-vous.

## FOCUS COMPÉTENCES

- Audit, conseil et assistance technique
- Maîtrise des process de la liaison froide
- Maîtrise du HACCP et du PMS
- Maîtrise des pratiques de remise en Température
- Étude et conseil sur les coûts de restauration et coûts de fonctionnement logistique
- Assistance technique et formation des personnels
- Audit et conseil en organisation de restaurant collective
- Audit et conseil en management et RH et maîtrise des outils de paie.
- Maîtrise et spécialiste Gaspillage Alimentaire