florence LEFEVRE

CONSULTANTE FORMATRICE EN RESTAURATION COMMERCIALE

Hygiène en restauration commerciale | Permis d'exploitation des débits de boisson | Audit

55 ans - Permis de conduire

lformation.lefevre@orange.fr
0684512284

Enregistrée à la DRIAAF Centre val de Loire
https://www.lformation.org/

Formatrice indépendante rigoureuse et passionnée par l'univers de la restauration comme l'illustre mon parcours professionnel, je réunis les qualités essentielles, telles que la qualité d'écoute et de conseils, le sens du contact et le goût de la transmission.
Garante de la qualité de l'enseignement, j'anime activement, depuis plus de 11 ans aux formations « Permis d'exploitation des débits de boisson » et j'ai l'agrément de la DRIAAF ; je suis autorisée à mettre en œuvre la formation spécifique en matière d'hygiène alimentaire adaptée à l'activité des établissements de restauration commerciale
J'interviens en entreprise pour soutenir les établissements en difficultés à se mettre en conformité et monter de niveau sur Alim'confiance.
Intervenant prioritairement sur Paris île de France et Chartres. Je reste à votre écoute pour des déplacements hors de cette zone.

Expériences

Gérante unique

L&FORMATION EURL - Depuis janvier 2015 - Freelance - Paris, île de France, Chartres - France

- J'anime des formations en intra et inter entreprise,
- Permis d'exploitation des débits de boisson
- Hygiène alimentaire en Restauration commerciale
- Audit, diagnostic de l'hygiène et sécurité en restauration et commerce alimentaire. J'aide à corriger les NC après les contrôles DDPP

Assistante du directeur du service qualité et formation

Ladurée - Février 2014 à août 2014 - Contrat de professionnalisation - Paris 75008 - France

- Une très grande maison de luxe en développement mondiale, Spécialité en macaron
- Audits des services en restauration (salle, vente, hygiène)
- Création de fiches des argumentaires de vente (Français et Anglais)
- Préparation des formations
- Formations " nouveaux produits"
- Respect de la qualité de service
- Jury des CAP et BEP 2014 ET 2015 Médéric

Formatrice en Restauration

ECOLE HÔTELIERE DE PARIS XVII PARIS MEDERIC - Décembre 2013 à 2014 - Stage - Paris 17

- Animation des séances en restauration aux apprentis du CFA Médéric de différents niveaux
- Ingénierie de formation
- CAP/ BAC PRO/ MAN / BTS
- Technologie restaurant / Travaux pratiques
- Jury des CCF (contrôle continu de formation) Bac professionnel
- Techniques de service
- Création d'outils pédagogiques

Chef de rang / Maître d'hôtel

LADUREE PARIS - Février 1996 à 2013 - CDI - Paris 75008

- Mon poste était un point clé pour le bon déroulement de la journée
- L'accueil client, service en salle.
- Tutrice "apprentis"
- Responsable de l'ouverture

Responsable adjointe

La TOURELLE - Juin 2000 à mai 2001 - CDI - ST Mandé - France

- 3 personnes sous ma responsabilité
- Responsable du bar et du service brasserie.

Formations

QUALIOPI

ICPF
2020 à 2027

La certification qualité a été délivrée au titre des catégories d'actions suivantes :
Actions de formation
Eligible pour la formation hygiène alimentaire
Audit de surveillance validé 04/2022
Renouvellement 10/2024 jusqu'en 2027

Titre professionnel de formateurs pour adultes Niveau 5 RNCP BAC +2

Next formation Paris VIII
Septembre 2013 à février 2014

Construire,préparer et animer des actions de formation
Accompagnement de parcours individuel
Techniques d'évaluations
ingénierie de formation
Contribuer à l'élaboration de dispositifs et l'accompagnement individuel

CAP BEP restauration hôtelière

Lycée hôtellier Jean Drouant Médéric 75017
Septembre 1986 à juin 1988

CAP et BEP restaurant hôtellerie
Restauration/salle
Hébergement

Compétences

Formation Professionnelle

- Concevoir, organiser, animer CQP
- Ingénierie formation
- Création outils pédagogiques
- Pédagogie

Qualités personnelles

- Adaptabilité professionnelle
- Bienveillance
- Dynamique, positive
- Rigueur

Maîtrise des logiciels

- word
- Excel
- Power point
- Visioconférence ZOOM en synchrone