



PATRICK GODEBERT

Formateur en restauration (service en salle),
HACCP, DUERP, INCO

📍 Aix-en-Provence
(13100) France

✉ godebert@gmail.com
☎ +33 7 60 11 60 56



Issu de la restauration, où j'ai exercé pendant plus de 25 ans, notamment en restauration haut de gamme, j'ai progressivement orienté mon parcours vers la formation professionnelle et l'accompagnement des établissements alimentaires.

Depuis plus de 15 ans, j'interviens comme formateur et consultant auprès des professionnels de la restauration commerciale et des métiers de bouche : restaurants, brasseries, traiteurs, boulangeries, pâtisseries, boucheries, chocolateries et autres établissements alimentaires.

Mon approche est concrète, réglementaire et opérationnelle.

Elle vise à transmettre des compétences directement applicables sur le terrain, à sécuriser les pratiques professionnelles et à garantir une mise en conformité durable avec la réglementation en vigueur.

DOMAINES DE FORMATION

Hygiène Alimentaire adaptée à la Restauration Commerciale (HyA)

Formation conforme à l'arrêté du 12 février 2024.

Organisation et gestion des activités dans le respect des exigences sanitaires, en restauration et métiers de bouche.

Document Unique d'Évaluation des Risques Professionnels (DUERP)

Identification et évaluation des risques professionnels, formalisation du document unique et mise en place d'un plan d'actions opérationnel.

INCO – Information du Consommateur / Allergènes

Maîtrise de la réglementation sur les allergènes, prévention des risques, outils pratiques, étiquetage et information du consommateur.

Techniques d'Accueil et de Vente en Restauration

Relation client, valorisation des produits, argumentation commerciale, gestion des réclamations et performance commerciale.

Perfectionnement du Service en Salle

Techniques de service, organisation, efficacité opérationnelle, relation client, accords mets et vins.

Bonnes Pratiques d'Hygiène et de Sécurité Alimentaire

Mise en conformité réglementaire, traçabilité, prévention des intoxications alimentaires, plans d'actions correctives.

CADRE ET LEGITIMITE

Formateur orienté terrain et pratiques réelles, j'adapte chaque intervention aux contraintes spécifiques des établissements alimentaires.

Je dispose d'un numéro d'agrément formateur dans le cadre de mon activité (via organisme de portage salarial).

Patrick Godebert

Aix-en-Provence (13100)

contact@patrick-godebert.fr

Formateur en restauration (service en salle), HACCP, HyA, DUERP, ALLERGENES

Patrick Godebert - Depuis octobre 2011 - Freelance - Aix-en-Provence - France

Activité de formateur et consultant indépendant dédiée aux établissements de restauration commerciale et aux métiers de bouche.
Interventions en formation professionnelle, accompagnement réglementaire et mise en œuvre opérationnelle sur site

FORMATEUR

Association de formation de transition professionnel / AFPA
- 2011 - CDD - Mulhouse - France



- Formation HACCP pour une formation "agent polyvalent de restaurant"
- Formation "Compétences de bases contact clientèle, vente et service en restauration" auprès de demandeur d'emploi

FORMATEUR RESTAURANT

Confluence - 2010 - CDD - Strasbourg - France



- Matières enseignées à un groupe GSR (garçon ou serveuse de restaurant): travaux pratiques, technologies restauration, connaissances de l'entreprise, communication, HACCP et sécurité.
- Bilan de positionnement et suivi des apprenants. Participation à la certification pour l'épreuve du titre professionnel GSR.

FORMATEUR RESTAURANT

Formateco - 2009 à 2010 - Freelance - Valbonne - France



- Formations restaurant auprès d'un public suivant un titre professionnel de serveur de restaurant, matières enseignées: travaux pratiques, technologies restauration, haccp et sécurité.
- Bilan de positionnement et suivi des apprenants. Participation à la certification pour l'épreuve du titre professionnel GSR.

CONSULTANT

GODEBERT - 2008 - Freelance - Bousmail - Algérie



- Lancement et accompagnement d'un restaurant gastronomique à Bousmail (Algérie) avec pour mission : recherche du matériel salle et cuisine, agencement et décoration, recrutement et formation du personnel, hygiène, service...
- Création de la carte, achats, action commerciale.

FORMATEUR RESTAURANT

GMHR - AFPA - 2007 - CDD - Mulhouse - France



- Matières enseignées à un public adulte : technologies restauration, travaux pratiques, mise en situation professionnelle.
- Elaboration des méthodes pédagogiques, visites d'entreprises, bilan de positionnement et suivi des stagiaires.

PROFESSEUR DE SERVICE ET COMMERCIALISATION

Lycée Louis Garnier - 2006 à 2007 - CDD - Audincourt - France



Matières enseignées aux terminales BEP : travaux pratiques, technologies restauration.

FORMATEUR DE L'ENSEIGNEMENT PROFESSIONNEL RESTAURANT



CEFAA - Septembre 2004 à juin 2005 - CDD - Villepinte -
France

- Acquisition des compétences nécessaires à la formation en terme de construction d'actions et de séquences pédagogiques, formation interne au CEFFA.
- Matières enseignées aux CPA, CAP et BEP : sciences appliquées à l'équipement, connaissances professionnelles, technologies restauration, ceeps, travaux pratiques. Visites d'entreprises. Jury d'examens aux CAP et BEP.

EXPLOITANT DE RESTAURANT

Le Crep'navire - Juin 1993 à novembre 2000 - Verdun - France

- Création et gestion totale du restaurant. En saison encadrement de 10 personnes, 210 cvts/jour.
- Restauration à thème.

ASSISTANT DE DIRECTION

Del Rio Café - Septembre 1990 à janvier 1993 - CDI - Paris 01 -
France

MAITRE D' HOTEL ADJOINT

La Ferme de la Villette - Avril 1987 à juin 1990 - CDI - Paris 19 -
France

CHEF DE RANG

Hôtel Nova Park Elysée - Décembre 1985 à octobre 1986 -
Vacataire - Paris 08 - France



DEMI-CHEF DE RANG

Hôtel Georges V - Février 1984 à décembre 1985 -
Vacataire - Paris 08 - France



COMMIS DE SALLE

Hôtel Plaza Athénée - Juillet 1981 à novembre 1983 - CDI
- Paris 08 - France



COMPÉTENCES

Pédagogie

- Concevoir et/ou choisir le scénario pédagogique et les ressources pédagogiques en fonction des publics à former
- Transmettre des savoirs, des savoir-faire et des savoir-être inscrits dans le cadre d'une progression pédagogique
- Repérer et analyser les difficultés d'apprentissage chez les apprenants
- Conduire des entretiens en situation de formation, d'évaluation et d'accompagnement
- Suivre et réguler un groupe
- Garantir une relation éducative de qualité (écoute active, relation d'aide, disponibilité...)
- Evaluer des acquis et des compétences professionnelles
- Définir les besoins en matériels et en matière d'œuvre
- Organiser et aménager l'espace de formation en tenant compte des normes d'hygiène et de sécurité
-

Hygiène alimentaire

- Formation aux bonnes pratiques d'hygiène alimentaire ★★★★★
- Formation à la méthode HACCP (HyA) ★★★★★
- Réalisation diagnostic hygiène alimentaire ★★★★★

Formation en restauration

Perfectionnement de technique de salle, d'accueil et de vente en restauration ★★★★★

Formation DUERP

Formation au document unique d'évaluation des risques professionnels ★★★★★☆

🎓 FORMATIONS

Formation ESST Formation EPRP Formation CAC

RECTORAT DE BESANÇON

Avril 2006 à mai 2006

Maître d'apprentissage

CHAMBRE DES MÉTIERS – VERDUN

Février 1995 à janvier 2003

Formation HACCP

FORMATECO VALBONNE

Décembre 2009

Baccalauréat Pro service et commercialisation

GRETA DU VAL D'OISE

Septembre 2003 à juin 2004

📁 PORTFOLIOS

Formation - titre professionnel de serveur de restaurant à Valbonne



Formation CQP agent de restauration au restaurant Autogrill / Elios Gare du Nord (Paris)



Formation les bonnes pratiques d'hygiène alimentaire en boucherie - Marseille



Formateur au CEFAA de Villepinte



Formateur au CEFAA de Villepinte
Matières enseignées aux CPA, CAP et BEP :
sciences appliquées à l'équipement, connaissances professionnelles,
technologies restauration, cejjs, travaux pratiques.

Formation Restauration Club Med Luxury Resort & Private Villas Ile Maurice



