



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



Bonjour et bienvenue ! Passionné et professionnel de la restauration pendant plus de 20 ans, j'ai commencé ma carrière dans la restauration haut de gamme et j'ai acquis diverses expériences enrichissantes dans le secteur de la restauration commerciale. Depuis plus de 15 ans, j'interviens en tant que formateur et je vous propose les formations suivantes :

FORMATION INCO (information consommateur)

Objectifs :

- Connaître la réglementation sur les allergènes
- Identifier les situations à risque dans son entreprise
- Connaître les principaux allergènes et aliments associés
- Mettre en place des outils préventifs dans son établissement
- Maîtriser les règles d'étiquetage et d'information consommateur

TECHNIQUES D'ACCUEIL ET DE VENTE EN RESTAURATION

Objectifs :

- Rappeler les enjeux de l'argumentation commerciale
- Perfectionner ses techniques de vente de service, savoir mettre ses produits en avant
- Sensibiliser aux techniques de vente, à chacune des étapes de la relation client (proposition apéritif, prise de commande au cours du service et en fin de repas)
- Le traitement d'une réclamation.
- Renforcement des connaissances des produits liquides et solides en vue de l'élaboration d'un argumentaire de vente (réalisation d'un book)

PERFECTIONNEMENT DU SERVICE EN SALLE

Objectifs :

- Renforcer ou réactualiser les connaissances nécessaires à la maîtrise en salle
- Développer son efficacité opérationnelle par la technicité, l'organisation et la relation client (la mise en place, les différents services, les découpages, le plateau de fromages, les accords mets et vins)

FORMATION A L'HYGIÈNE ALIMENTAIRE ADAPTÉE À L'ACTIVITÉ DES ÉTABLISSEMENTS DE RESTAURATION COMMERCIALE (HyA)

Suivant l'arrêté du 12 février 2024

Objectifs :

- Acquérir les capacités nécessaires pour organiser et gérer ses activités dans les conditions d'hygiène conformes aux attendus de la réglementation et permettant la satisfaction du client

FORMATION LES BONNES PRATIQUES HYGIÈNE ET DE SÉCURITÉ ALIMENTAIRE

Objectifs :

- Être en conformité avec la législation
- Mettre en place une traçabilité dynamique à votre activité
- Connaître les principales causes d'intoxication alimentaire
- Plan d'action et mise en place des actions correctives
- Maîtriser les points clefs en matière d'hygiène
- Initier et motiver vos équipes à la prévention des risques

Pour les formations : service en salle, accueil et vente en restauration, j'analyse votre demande dans votre contexte professionnel et je peux vous proposer un projet de formation sur mesure

Je reste à votre disposition pour toutes informations

EXPÉRIENCES

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

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

Depuis 2008, j'effectue différentes missions :

Avec une très forte expérience en formations, HACCP, (HyA), bonnes pratiques d'hygiène alimentaire, formation ALLERGENES, formation DUERP pour des commerces alimentaires (restaurant, boulangerie, boucherie, chocolaterie...)

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 CEFAA.
- Matière enseignée aux CPA, CAP et BEP : sciences appliquées à l'équipement, connaissances professionnelles, technologies restauration, cejs, 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 1986 à juin 1990 - CDI - Paris 19 - France

CHEF DE RANG

Hôtel Nova Park Elysée - Décembre 1982 à novembre 1985 - CDI - Paris 08 - France



DEMI-CHEF DE RANG

Hôtel Georges V - Février 1979 à décembre 1982 - CDI - Paris 08 - France



COMMIS DE SALLE

Hôtel Plaza Athénée - Juillet 1977 à janvier 1979 - 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 ★★★★★
- 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

Formation - titre professionnel de serveur de restaurant à Valbonne



Formation perfectionnement service en salle Club Med 2 - Caraïbes



Formation perfectionnement service en salle pour le Club Med 2

Formation accueil et vente en restauration
Center Parcs Domaine Les trois Forêts / Elios



.....



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, cejcs, travaux pratiques.

Formation Restauration Club Med Luxury Resort & Private Villas Ile Maurice

