



Bertrand GIRAUD

Responsable R&D/Innovation au sein du groupe
Casino Restauration

A la recherche de nouveaux challenges

36 ans

EXPERIENCES

- 2018-2015
 - Responsable R&D/Innovation**
 - Management des équipes
 - Définition des objectifs
 - Mise en place et suivi des nouveaux concepts
 - Etude et analyse des comportements de consommations
 - Proposition des axes de développement futurs
 - *Groupe Casino Restauration*
- 2015-2014
 - Chef de projet Innovation**
 - Réalisation de cahiers de tendances
 - Proposition et création de nouveaux projets/concepts de restauration
 - Pilotage et suivi des nouveaux projets
 - *Groupe Casino Restauration*
- 2014-2011
 - Chef de projet R&D**
 - Création des recettes pour les activités de snacking, traiteur, collectivité, brasserie...
 - Garant de la marge alimentaire sur les cartes/assortiments ayant en charge
 - *Groupe Casino Restauration*
- 2011-2008
 - Directeur de restaurant**
 - Gestion du restaurant dans son ensemble.
 - *Restaurant Villa Plancha à Nîmes puis Clermont-Ferrand (restauration thématique, service à table) Groupe Casino Restauration*
- 2008-2006
 - Second de cuisine**
 - Création des nouvelles cartes avec le Chef
 - Management des équipes et de la cuisine
 - Responsable des approvisionnements
 - *Restaurant « Le Cheval blanc » (gastronomique)*
- 2006-2004
 - Mes 1 ère expériences de cuisinier**
 - Réalisation des MEP , des dressages et des envois
 - *Restaurant « Domaine de la Baronne de Rothschild » à Megève (Relais & Châteaux, restaurant d'altitude)*
 - *Restaurant La Roche Le Roy à Tours (1 * Michelin)*
 - *Restaurant Le plaisir d'Automne (semi-gastro)*
 - *Sodexho « Université Catholique de l'Ouest » (Multi restauration: self, salon, prestations traiteur, snacking, DA)*

FORMATIONS/DIPLÔMES

- 2004-2002
 - BTS Hôtellerie Restauration Option B**
 - Lycée Nicolas Appert à Nantes puis lycée l'Amandier à Angoulême
 - *Diplôme obtenu « Mention AB »*
- 2002-2000
 - BAC Pro Hôtellerie Restauration**
 - Lycée Aliénor d'Aquitaine à Poitiers
 - *Diplôme obtenu « mention AB »*
- 2000-1998
 - CAP/BEP Hôtellerie Restauration**
 - Lycée Aliénor d'Aquitaine à Poitiers
 - *Diplôme obtenu (Cuisine & Service)*
- 1998
 - Brevet des collèges**
 - Collège Antoine Delatour

AUTRES



Back Office



INTERETS



- 06.22.64.50.93
- bgiraud16@gmail.com
- Lieu-dit Maisoncelle
42660 St-Romain-Les-Atheux
- Nationalité Française
- Pacsé, 1 enfant de 6 ans