





Sylvie BARTHOLOMÉ	
	22, rue du Lavoir 01130 CHARIX
	+ 33 6.98.68.73.56
	bartholome.syb@gmail.com
	
Sexe	Féminin
Date de naissance	03 Juin 1969
Nationalité	Française

PROFIL ACTUEL	Formatrice, responsable de formation technique HCR et commerce alimentaire
----------------------	--

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE	
2015 – 2021	<p>RESPONSABLE FORMATION / FORMATRICE TECHNIQUE</p> <p>SYBLE Conseil Formation au sein de CAE CALAD'Impulsion 69400 Villefranche / Saône</p> <p>Ingénierie Pédagogique / Formation Professionnelle</p> <p>Conceptions-animations- gestion de formations adaptées pour entreprises secteurs alimentation en présentiel et distanciel.</p> <p>Elaboration de supports de formation E-Learning</p> <p>Activité sous-traitance Formations Intra-Entreprises :</p> <p>Restaurants :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Production culinaire, Gestions, Service en Salle, Sommellerie, Management, Réglementation (HACCP, Allergènes Alimentaire, DUERP, ...) Élaboration de cartes et menus, Conservation, mise sous vide, cuisson sous vide, Cuisson Basse Température, La Cuisine Vegan (référéncée > Vego.resto), Bar : - Mixologie "Cocktails" - Barista - Les fondamentaux du service au bar <p>Commerces Alimentaires ></p> <ul style="list-style-type: none"> - Management, Valorisation Produits, Réglementation (HACCP, Allergènes Alimentaire, DUERP, ...) Sandwich et snacking, <p>Autres ></p> <ul style="list-style-type: none"> - Valorisation Métiers (HCR), Animation Formation "Entretien du cadre de vie " en centre de formation, RSFP "Aide de cuisine" en IME - Les techniques de management en restauration <p>Responsable Formation : Gestion Data dock, Formalisation Plan de formation Entreprise, Analyse des besoins de formation adaptés aux entreprises, Élaboration programme + contenu et support de formation, Gestion administrative de plan de formation, Dd Bilan pédagogique, suivi de Formation, Facturation</p> <p>Secteur d'activité : Enseignement / Formation ; Ingénierie Pédagogique</p>
2013 – 2015	<p>Responsable pédagogique, Formatrice (Formation Assistant(e) de Vie auprès des Personnes Agées)</p> <p>LINÉA HOME Service Formation Genève > Suisse</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Création et mise en œuvre de supports et situations pédagogiques

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ Accueil et encadrement des stagiaires ▪ Animations des formations ▪ Relations avec les partenaires socio-professionnels (service CAF.Ge, Employeurs potentiels, entreprises Plateau technique) ▪ Référente Formation professionnelle auprès des institutions Genevoises <p>Secteur d'activité : Enseignement / Formations, Services aux Personnes</p>
2012 – 2013	<p>Formatrice Technique : CAP cuisinier, CAP serveur en restauration</p> <p>Objectif Formation Vaulx en Velin 69</p> <p>Création et mise en œuvre de supports et situations pédagogiques en lien avec les référentiels de certifications Éducation Nationale</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Accueil, encadrement des stagiaires ▪ Animation des formations ▪ Mise en place et Suivi des évaluations pédagogiques ▪ Accompagnement à la certification finale et aux examens de certifications > 95% réussite examens, 100% de réussite insertion emploi ▪ Organisations des Plateaux techniques ▪ Gestion du restaurant pédagogique ▪ Relations et suivi des partenaires socio-professionnels <p>Secteur d'activité : Enseignement / Formation</p>
2011 – 2012	<p>Formatrice, CIP</p> <p>ALFA 3A DÉCLIC Saint Genis de Pouilly 01</p> <p>Création et mise en œuvre de supports et situations pédagogiques dans le cadre des ateliers collectifs PE</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Animation des Ateliers Inscriptions DE, Ateliers multi-thèmes (CV, Lettre de Motivation, Entretien d'embauche), Action STR (Stratégie et Technique de Recherche d'Emploi) ▪ Gestion et suivi encadré des relations avec les institutions concernées ▪ Gestion des documents de synthèse et d'analyse > GED ▪ Accueil, encadrement, accompagnement et suivi individuel des bénéficiaires dans le cadre de l'action « Cible Emploi » <p>Secteur d'activité : Association / Insertion Socio Professionnelle</p>
2007 - 2010	<p>FORMATRICE, CIP</p> <p>ÉOLIA Mulhouse 68</p> <p>Accueil, encadrement, accompagnement des bénéficiaires (DE longue durée, RSA, TH) dans le cadre de l'action MVE</p> <p>Mise en œuvre d'outils de suivi et d'aide à l'insertion</p> <p>Accueil des bénéficiaires, analyse du parcours de vie, détection des freins à l'emploi</p> <p>Mise en place d'outils d'insertion (Analyse des expériences positives, orientation vers les services médicaux et sociaux adéquats) et de solutions de remédiation situationnelle</p> <p>Accompagnement dans le parcours d'orientation professionnelle méthode ADVP (Activation du Développement Vocationnel et Personnel), dans la mise en évidence des compétences personnelles et professionnelles,</p> <p>Accompagnement à la reprise d'activité et à la recherche de stage</p> <p>Entretien des relations avec les services médico-sociaux et les entreprises</p> <p>Élaboration des synthèses d'accompagnement et statistiques de résultats ; transmission des données par GED aux services concernés</p> <p>Accompagnement des personnes atteintes de troubles psychiatriques dans leurs parcours d'orientation et d'insertion social et professionnelles Taux d'insertion emploi 55%</p> <p>Secteur d'activité Association / Insertion Socio Professionnelle</p>
2006	<p>FORMATRICE TECHNIQUE : CUISINIER NIV V, SERVEUR NIV V</p> <p>AFPA Mulhouse, Colmar 68</p> <p>Organisation, Encadrement, Animation de la phase d'élaboration et consolidation de projet</p>

	<p>professionnel Création et mise en œuvre de supports et situations pédagogiques en lien avec les référentiels de certifications Ministère du Travail Accueil, encadrement des stagiaires Animation des formations Mise en place et Suivi des évaluations pédagogiques Accompagnement à la certification finale aux examens de certifications > 80% réussite examens, 90% de réussite insertion emploi Organisation des Plateaux techniques Gestion de la cuisine et du restaurant pédagogique Encadrement de la recherche de stage Entretien des relations avec les entreprises partenaires Relations et suivi des partenaires socio-professionnels</p> <p>Secteur d'activité : Association / Formation-Insertion Socio Professionnelle</p>
2005 – 2006	<p>FORMATRICE TECHNIQUE, REFERENTE ACTIONS REGION ET BRANCHE PROFESSIONNELLE ALIES - Mulhouse 68 Réponse aux appels d'offres Régions, PE, Branche Professionnelle pour les actions de formations certifiantes et d'orientation dans le secteur de l'hôtellerie Restauration Création et mise en œuvre de supports et situations pédagogiques en lien avec les référentiels de certifications Branche Professionnelles (CAP Cuisine et Serveur) Construction des parcours d'orientation et de formations de professionnalisation (Aide de cuisine, Employé Polyvalent de Restauration, Orientation vers les métiers de l'hôtellerie restauration, Plateforme vers les métiers en tension) Accueil, encadrement des stagiaires Animation des formations Mise en place et Suivi des évaluations pédagogiques Organisation des situations d'examens Accompagnement à la certification finale aux examens de certifications > 100% réussite examens, 100% de réussite insertion emploi Organisation des Plateaux techniques Accompagnement à la recherche de stages, suivi et évaluation en entreprises Relation et suivi des partenaires socio-professionnels (Entreprises et OF partenaires, PE, Référents Région, Branche Professionnelle)</p> <p>Secteur d'activité : Enseignement / Formation</p>
2002 – 2004	<p>RESPONSABLE DE RESTAURANT D'INSERTION SERVOLEX / Espace Service La Motte Servolex 73 Gestion économique, RH et réglementaire de la cuisine centrale et des cuisines satellites (1500 repas/jour)</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Gestion économique, commerciale, RH et réglementaire du restaurant traditionnel (100 repas/jour) et du service traiteur (de 400 à 1200 repas/mois) ▪ Encadrement et formation du personnel en insertion dans le cadre du restaurant, du service traiteur et du respect des règles HACCP salle et cuisine ▪ Mise en place du PMS ▪ Gestion des plannings de travail ▪ Gestion du service en salle et du service traiteur ▪ Gestion des C.A journaliers et mensuel ▪ Elaboration des devis pour les événementiels, organisation, facturation. ▪ Mise en place des formations spécifique VAP en partenariat avec un centre de validation <p>Élaboration des rapports et statistiques de suivi et de résultats (90% insertion emploi)</p> <p>Secteur d'activité : Gestion RH / Formation / Restauration / Entreprise d'insertion par l'économie</p>
2000 – 2002	<p>PROFESSEUR TECHNIQUE ET TECHNOLOGIQUE (CUISINIER ET SERVEUR NIV V A IV)</p>

	<p>Apprentis d'Auteuil Château des Vaux Saint-Maurice-Saint-Germain 28 Élaborer les supports pédagogiques en adéquation avec les Référentiels de certification Éducation Nationale</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Animer les formations en technologies cuisine et service en salle, technique de service, vente commercialisation, organisation de service. <p>Secteur d'activité : Enseignement / Formation</p>
<p>1992 - 2010</p>	<p>Directrice – Responsable restauration, Chargée d'implantation à l'international 1er MDH, cheffe sommelière ACCOR, COMPASS, SHERATON international (New-York, Paris, Sydney, Berlin, Caraïbes, Polynésie) Plaza Athéné, La Maison d'Alsace, Train Bleu, Vista Palace, Le Royal, Le Régent Paris, Monaco, Evian, Montreux Analyse de faisabilité et rentabilité des projets de reprise et/ou d'implantation des projets hôteliers haut de gamme Gestion organisationnelle en besoins d'adaptation des structures, besoins de personnels, Management RH et de conformités aux standards de la gamme Elaboration des cartes des mets et boissons Formation du personnel en cuisine, salle, bar, espace loisir Analyse des ventes et du CA par structure, Intervention en cuisine et service en salle en appui et/ou remplacement des chefs de service Participation au recrutement du personnel exécutif en service Participation à l'élaboration des cartes des mets (gastronomique, brasserie de luxe) Détermination des prix de revient et de vente Responsable du fonctionnement des points d'accueil et de ventes (Salle de réception, salles de restaurants, bar lounge) Gestion de la cave à vin, alcool et cigares Accueil, conseils, suivi, fidélisation de la clientèle Vente et commercialisation des produits, suivis des commandes et du service En charge des services spécifiques (à la russe, Flambages, à l'anglaise, des vins et alcools d'exception...) Facturation, encaissement, suivi des analyses de vente Responsable des clôtures de caisse journalière et mensuelle Formation des nouveaux collaborateurs Secteur d'activité : Hôtellerie-Restauration haute gamme</p>

EDUCATION & FORMATION	
<p>1999 – 2000</p>	<p>DTSU Formatrice Professionnelle d'Adultes Service de formation continue de Nancy II</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ L'univers de la formation professionnelle d'adultes ▪ Les modes apprentissages ▪ Les méthodes pédagogiques adaptées aux modes individuels et collectifs d'apprentissage ▪ L'orientation professionnelles et la méthode ADVP ▪ L'insertion professionnelle et la formation ▪ La gestion pédagogique des compétences

	<ul style="list-style-type: none"> ▪ L'animation de formation ▪ L'environnement juridique et social de la formation professionnelle ▪ Elaboration d'un mémoire de formation (Hôtellerie Restauration comme outil d'insertion-professionnelle) <p>Niveau : 5</p>
1992	<p>BP Restaurant Service Formation continue CFA Bar le Duc 55</p> <ul style="list-style-type: none"> ▪ Encadrer et gérer une équipe de service en salle ▪ Organiser et gérer l'accueil et le suivi de la clientèle, un service de restauration, un service événementiel, un bar ▪ Élaborer une carte des mets, des vins, des boissons ▪ La sommellerie, la connaissance des bières, des eaux, des boissons softs, caféologie ▪ Les techniques de services spécifiques aux produits haut de gamme ▪ L'univers de la haute gastronomie française et étrangère, de l'hôtellerie de luxe <p>Niveau : 4</p>
1990	<p>CAP Restaurant Lycée Biotechnologique Vandoeuvre 54</p> <p>Niveau : 3</p>
1987	<p>BEP Sanitaire Social Lycée Alain Fournier METZ 57</p> <p>Niveau : 3</p>
2019 – 2020 2018 2017 2008 2007	<p>Digitalisation de la formation WEB-Kinéo</p> <p>Accompagnement Gestion de la Posture de Formateur / La Conduite aux Changement CPE Lyon</p> <p>L'intelligence émotionnelle Formation et encadrement de public atteints de troubles psychiatrique Centre de réadaptation de Mulhouse</p> <p>Orientation des publics avec pas ou peu d'expérience CNAM Strasbourg</p>

COMPETENCES PERSONNELLES

Développer des capacités d'analyse, de synthèse, d'empathie et de bienveillance.

Privilégier les encouragements

Adopter une posture de médiateur pédagogique

Développer mes connaissances culturelles métiers, et générales

Faire preuve d'ouverture d'esprit,

Savoir être exemplaire

Communiquer un dynamisme

Favoriser la diversité culturelle

Se positionner en facilitateur

Accepter sans restriction les craintes et les hésitations

Cultiver l'empathie

Installer un cadre formatif

COMPETENCES LINGUISTIQUES

Langue maternelle

Français

COMPETENCES EN INGENIERIE DE FORMATION

Ingénierie de formation

Identifier les axes de formation à développer en rapport avec les orientations stratégiques de la structure
 Élaborer un projet pédagogique cohérent en lien avec les objectifs globaux
 Agir en conseil et support auprès des managers et des salariés sur l'ensemble des questions relatives à la formation.
 Recueillir les besoins exprimés par les salariés, managers, représentants du personnel.
 Apprécier la situation actuelle et la situation visée
 Fixer les objectifs contextuels à atteindre
 Identifier les problématiques, S'adapter aux contraintes
 Déterminer le public à former, les compétences à acquérir
 Délimiter le cadre et le contexte de formation
 Construire et soumettre le plan de formation aux partenaires sociaux
 Suivre sa réalisation
 Suivre l'application du plan et des projets de formation dans le respect des accords et obligations légales.
 Élaborer les contenus de formation adaptés aux besoins, organisation et modes pédagogiques Effectuer une veille réglementaire sur les obligations légales de l'entreprise.
 Préparer les supports d'information et de consultation des IRP
 Assurer les relations avec les organismes paritaires collecteurs.
 Élaborer les déclarations fiscales, gérer les contributions obligatoires et la taxe d'apprentissage, réaliser le bilan pédagogique et financier.
 Définir avec le signataire de structure et suivre le budget formation
 Proposer le planning de formation
 Optimiser les moyens de financement des différents dispositifs de formation.
 Monter les dossiers de financement (FSE, Etat, région, OPCA, OCTA).
 Concevoir des unités pédagogiques selon des critères d'apprentissage adaptés aux adultes. Déterminer les méthodes, moyens et outils pédagogiques (par rapport à la matière et au secteur d'activité, participants et niveau des prérequis et objectifs)
 Concevoir une formation présentielle (définition des objectifs pédagogiques, rédaction du scénario pédagogique et réalisation des supports de formation...)
 Concevoir une formation distanciel (définition des objectifs pédagogiques, rédaction du scénario pédagogique et réalisation des supports de formation, adapter la temporalisation,...)
 Utilisation des méthodes et des médias permettant entre autres de diversifier les parcours d'apprentissage. Mobilisation des apprenants ; tenir compte des expériences des participants. Méthodes de soutien du transfert de connaissances

Communication, en animation de formation : Organisationnelles / managériales

Organiser des projets : planification, déroulement, évaluation
 Préparer une activité dans le cadre d'un projet, respecter les échéances
 Gérer le budget et les ressources financières
 Évaluer les besoins en matériel, les gérer
 Assurer le suivi administratif
 Assumer des responsabilités
 Concevoir : passer de l'idée aux actes
 M'enrichir de ma propre expérience et capitaliser celle des autres
 Anticiper et évaluer un projet, analyser les risques
 Évaluer un projet réalisé
 Persévérer pour trouver des solutions malgré des obstacles
 M'adapter au changement
 Avoir le sens pratique, optimiser des moyens
 Clarifier ses priorités et développer ses compétences.
 Gérer son emploi du temps et celui de ses collaborateurs.
 Maîtriser les outils et les techniques avancées.
 Développer des relations efficaces.
 Gérer son stress et celui de ses collaborateurs.
 Savoir prendre soin de soi pour être plus efficace.

COMPETENCES EN COMMUNICATION & EN ANIMATION DE FORMATION

Formaliser et adapter le cadre de formation
 Concevoir une situation pédagogique adaptée
 Soutenir l'apprentissage informel, rendre les apprenants responsables de leur parcours d'apprentissage,
 Conseiller individuellement les apprenants
 Adopter une flexibilité relationnelle selon les personnes et publics cibles fréquentées,
 Instaurer une dynamique de groupes, conduite de groupes,
 Reconnaître les besoins des apprenants,
 Faire preuve de flexibilité et créativité dans le traitement des imprévus,
 Diagnostiquer efficacement les environnements de travail et leurs difficultés de compréhension.
 Accompagner au transfert de connaissances.
 Expliquer le sens de la formation, d'un parcours
 Conduire à l'autonomie et maintenir sa propre distance
 Stimuler et motiver les acquisitions

Aider des apprenants à atteindre leurs objectifs d'apprentissage via des techniques d'accompagnement,
 Animer une séance de formation présentielle avec des techniques actives, attractives et digitales
 Evaluer et valider les compétences en amont ou en aval d'un parcours de formation Suivre l'application des connaissances après la formation sur le terrain

COMPETENCES ORGANISATIONNELLES & MANAGERIALES

Organiser des projets : planification, déroulement, évaluation
 Préparer une activité dans le cadre d'un projet, respecter les échéances
 Gérer le budget et les ressources financières
 Évaluer les besoins en matériel, les gérer
 Assurer le suivi administratif
 Assumer des responsabilités
 Concevoir : passer de l'idée aux actes
 M'enrichir de ma propre expérience et capitaliser celle des autres
 Anticiper et évaluer un projet, analyser les risques
 Évaluer un projet réalisé
 Persévérer pour trouver des solutions malgré des obstacles
 M'adapter au changement
 Avoir le sens pratique, optimiser des moyens
 Clarifier ses priorités et développer ses compétences.
 Gérer son emploi du temps et celui de ses collaborateurs.
 Maîtriser les outils et les techniques avancées.
 Développer des relations efficaces.
 Gérer son stress et celui de ses collaborateurs.
 Savoir prendre soin de soi pour être plus efficace.

COMPETENCES LIEES A L'EMPLOI

SUPPRIMER CETTE LIGNE DU TABLEAU

Préciser les compétences professionnelles non décrites ailleurs, indiquer dans quel contexte elles ont été acquises

Ex de compétences : mettre en place et suivre un processus de contrôle qualité

Les compétences doivent être rédigées sous forme de verbe à l'infinitif – Attention à bien différencier les compétences (savoir-faire, savoir-être = acquises) des qualités (traits de personnalité = innées)

Responsable restauration

Mettre en place et suivre un processus de contrôle qualité

- Analyser les besoins spécifiques de formations
- Adapter mon intervention aux lieux, au public et/ou au fonctionnement d'une entreprise

Collaborer avec un réseau de professionnels

- Rechercher et vérifier des informations
- Utiliser les outils informatiques courants

Gestion et Management :

Mettre en place le plan de maîtrise sanitaire, les plannings et fiches de production, les affichages réglementaires, les supports de vente, les équipes opérationnelles, Gérer :

Les fournisseurs et les stocks, les coûts, les prix de vente, les tickets moyens, les analyses de vente. Recruter, Manager, Impliquer, Dynamiser les équipes

Service en salle, bar-brasserie :

Organiser, gérer, coordonner, valoriser > Les mises en place, l'accueil et la fidélisation clients, le service. Vente-Commercialisation
Écouter, Conseiller, Proposer, Vendre.

Cuisine :

Organiser, gérer, valoriser > les matières premières, la production, l'HACCP, les ratios, la présentation, l'envoi, les retours clients.
Dynamiser une production et une équipe.

Étages :

Organiser, gérer, valoriser > L'accueil, le suivi clients,

COMPETENCES NUMERIQUES

AUTO-EVALUATION

Traitement de l'information	Utilisateur expérimenté
Communication	Utilisateur indépendant
Création de contenu	Utilisateur indépendant
Sécurité	Utilisateur élémentaire
Résolution de problèmes	Utilisateur élémentaire

Permis de conduire	B
---------------------------	---