

Pierre Thurin

N°5 Résidence. La Lignotte

13600 La Ciotat

04 42 71 94 39

06 09 05 46 92

Site : <http://pierre-thurin-conseil.com>

Mail : contact@pierre-thurin-conseil.com

Signataire de la Charte CSFC Paca



FORMATEUR - CONSEIL

Agréé DATADOCK

(Via High Potential Resources)

Hygiène et Sécurité Alimentaire – Hygiène des Locaux – Management d'Equipe

FORMATION

- 2009 : Formation HACCP-ISO 22000 HACCP Groupe
2003 : Qualification d'Auditeur QUALITE INTERNE. IMQ Toulon 2003
ISO 9001 : 2000 / ISO 14001 / ISO 19011 : 2002
1972 / 1973 : Formation aux Métiers de la Table
TRUSTHOUSE FORTE PLC (Londres)

EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

2003 / 2015 : Formateur Conseil fondateur de CHR-Expertise)
2015 à ce jour : Vacataire et Portage Salarial

2001 : CHÂTEAU DE FONTAINIEU
Directeur adjoint Maison de retraite
Responsable de la Qualité Accueil, Locaux et Restauration

1990 / 2000 : RESTOCOP / EUREST France / SCORE / SHERPAS /SOGERES
(Restauration Collective et Services)
Chef de Secteur & Responsable développement – Mise en place de la Méthode HACCP
Services hébergement, restauration et cuisine en prestation de services

1987 / 1990 : WAGONS LITS
(Buffets et Restaurants de gare)
Directeur Adjoint Buffet de Marseille
Création du Pub St Charles, directeur de restaurant opérationnel

1981 / 1986 : FLUNCH
(Restauration publique)
Responsable de Cafétéria

1978 / 1981 : INFATH
(Formation Professionnelle en Hôtellerie et Restauration)
Responsable de formations Hôtellerie
Réception et Salle

1974 / 1978 : Groupe
(HÔTELLERIE **** étoiles SOFITEL, *** étoiles NOVOTEL)
Chef de Réception / Attaché commercial
Commercial Interne, Banqueting

COMPETENCES et EXPERTISES

Formation de formateur en Hygiène et Sécurité Alimentaire et Management
Equilibre Alimentaire et Nutrition
Analyse des Risques Alimentaires
Hygiène et Sécurité des Aliments pour la Restauration Commerciale et Collective – Métiers de Bouche (boucherie – boulangeries...)
HACCP et Plan de Maîtrise Sanitaire Restauration – IAA – Milieu Hospitalier
De l'HACCP à l'ISO 22000
Hygiène et Bio nettoyage en MDR et Institutions
RABC (Blanchisserie) - Lutte contre les infections nosocomiales
Règlementation INCO 2011

REFERENCES PROFESSIONNELLES

* Intervenant en Master I et II Management de l'hygiène et de la sécurité pour Aix-Marseille Université (IMPGT)

Le CNFPT PACA

L'association CREAM

Centre de formation d'ONET (INGELYS)

Centre de formation de l'APAVE (AFHOR)

Les centres de l'AVEFTH

Les centres du GESAT

Les centres de l'AFAH

DOMUSVI / GPFHP

Hôpital de Digne

Hôpitaux de Cavillon et Carpentras

ACE Formations Gémenos

* Intervenant en milieu hospitalier, EHPAD, Médico-social, Conseil Général, Conseil Régional et pour de nombreux établissements de restauration Commerciale ou Collective. L'ADREP Marseille (CAP Petite Enfance Hygiène et Sécurité Alimentaire)

Retravailler Marseille BAC PRO ASSP – CAP Petite Enfance – ADVF

Groupe Arborescence (Hygiène et Sécurité Alimentaire)

CIERES Marseille

NG Formation (pour GMS)

LFC Formations (pour GMS)

SESAME Formations

ACF Formations Paris

Centres d'intérêts

Parrain à la Mission Locale de La Ciotat

Randonnées