

LAURENT LE NAOUR



+33 6 80 00 00 97
tokeconsult@gmail.com

TOULOUSE
France

MEMBRE DE L'ACADÉMIE CULINAIRE DE FRANCE

*Responsable de l'Antenne
de Toulouse et sa région*

PROFIL

De formation culinaire classique & gastronomique, traiteur et haut de gamme, ayant acquis de multiples compétences en management, HACCP, Lean Management, Gestion. Reconnu pour ma gestion, mon management & pour une réelle empathie et un sens de la transmission.

EXPÉRIENCE

Fondateur et Directeur de Toké Consulting, Toulouse (E.I.) – Juillet 2023 à ce jour.

Consultant Culinaire, mise en place de cartes et offres de restauration, formation culinaire, audits & formations SST - HACCP - Lean Management

Directeur d'Exploitation Airbus Defence & Space, Toulouse (Sodexo) – 2017 à Juin 2023. C.A : 7M€ / 70 employés.

Site capital pour la région, Multi-Services de Restauration (Self 2300 cts / jour, Club de Direction, Table Président, Traiteur & Évènementiel, Boutique Plaza Express, Room Service, gestion des Corner Café du site.

Responsable & référent régional SST, région Sud-Ouest (Sodexo), mi 2015-2017

Accompagnement sites région (95 sites), en gestion des analyses des risques, Plan de Prévention, Document Unique, Audits, Formations.

Renfort-Expertise pour renouvellement contrat Airbus Defence & Space, Toulouse (Sodexo) – janvier à juillet 2015

Site détenu depuis 1982 avec de forts enjeux. Accompagnement offre et plan de renouvellement de « gré à gré. » Renouvellement du contrat pour 5 +2 ans

Directeur d'Exploitation Météo France, Toulouse (Sodexo) – 2012-2104. C.A : 3,2 M€ / 27 employés.

Site détenu depuis 30 ans, avec une forte attente (Self 1330 cts, Club, Traiteur, Club, Room Service, Cafétéria - Piazza Express).

Fonctions support mise en Place certifications « ISO 14001 & 22000 », Sites Airbus Aviation, Toulouse (Sodexo)- 2011

Mise en place des deux ISO & aide - support au référent site : ISO obtenus

LANGUES

Français (maternelle)

Anglais (moyen)

CENTRES D'INTÉRÊTS

Voyages

Photographie

Photographie Culinaire

Golf

Ski

Rugby

Moto

Directeur d'Exploitation Sanofi Aventis, Toulouse (Sodexo) – 2005-2010.

C.A : 1,1 M€ / 12 employés.

Centre recherche Oncologie et Médicaments. Site multi-activités (Self 650 cts / jour, Club, Traiteur, Room Service, Évènementiel, Gestion Salles de Réunion).

Responsable Restauration & Services, Air Liquide Siège, Paris (Sodexo) – 2000-2004. C.A : 950 K€ / 10 employés.

Siège Social Groupe. Multi-activités (Self 450 cts / jour, Club, Table Président, Traiteur, Cafétéria, Évènementiel.

Responsable Restauration & Offre Alimentaire, Alcatel Stolt Off Shore, Nanterre (Sodexo) – 1998-1999. C.A : 2,5 M€ / 26 employés.

Multi-activités (self 1200 cts / jour, Club, Brasserie, Room - Traiteur).

Responsable Club de Direction & Table du Président, Alcatel France, Vélizy (Sodexo), mars 1996-1998. C.A : 690 K€ / 6 employés.

Siège Alcatel Télécom France. Club, traiteur, évènementiel, Room Service.

3ème Sous-chef Hotel Plaza Athénée, restaurant le Régence et le Relais Plaza (carrière de commis à 3ème sous-chef), Paris – juin 1980-1996

Restauration Gastronomique 2 Macarons Michelin (le Régence Plaza)

Chef de Pavillon pour Lenôtre Traiteur (ponctuel pour grands événements extérieurs) , Paris – juin 1985-1993

Chef de Partie pour Potel et Chabot (ponctuelle et sur des événements) Paris - juin 1985 – 1993

Cuisinier et 1er Commis, Auberge du Moulin de Chaméron (Cher-France) - 1979

Restauration Gastronomique « 3 toques Gault & Millau 16/20 »

ÉTUDES

Diplômé de l'École Hôtelières des « Côtes de Villebon » - Meudon-la-Forêt / France.

Major promotion BEP & CAP Cuisine Classique

Compétences

Culinaires et Gastronomique, Traiteur, Évènementiel, Room service, SST, HACCP, Lean Management (5S), Formateur (HACCP - SST - Culinair et Traiteur), Gestion de Centres de Profits, RH.

Informatique : WORD, EXCEL, POWER POINT