

# ANNIE LAVOIE

269, rue de l'Estran Rimouski (Québec) G5L9B9  
C: 418 714 0693 @ annie-lavoie@hotmail.com

---

## SOMMAIRE DES QUALIFICATIONS

Management, gestion des ressources humaines  
Stratégies opérationnelles et leadership  
DEC en Tourisme, spécialisation cuisine, restauration et gestion hôtelière  
20 ans d'expérience en restauration et cuisine  
9 ans d'expérience en consultation, formation en entreprise et développement de produits  
Excellentes aptitudes en gestion, ressources humaines et en enseignement  
Langues parlées et écrites : français, anglais

## CHAMPS DE COMPÉTENCES

### **Gestion et services de consultation**

- Direction et gestion d'employés
- Gestion et administration complète d'établissements hôteliers et de salles à manger
- Planification et analyse des ventes, états financiers, budgets, etc.
- Application du processus de dotation complet (sélection, embauche, rendement)
- Formation et encadrement de brigades de cuisine et d'équipe de service
- Optimisation et développement de produits culinaires et alimentaires
- Standardisation de procédés et de recettes
- Optimisation de méthodes de travail, de procédés de fabrication et d'organisation d'espace
- Accompagnement d'équipes dans des processus d'amélioration continue
- Développement de leadership et de compétences managériales
- Médiatrice en gestion de conflits

---

### **Agroalimentaire**

- Planification et direction de toutes les activités reliées à la transformation alimentaire
- Diagnostic spécifique, aménagement de bâtiment et d'espace de travail
- Analyse d'opérations et de méthodes, optimisation de ces dernières
- Mise à l'échelle de produits
- Optimisation et bonification de produits
- Calculs de coût et suivi de rentabilité
- Mise en marché de proximité

## FORMATION

Formation continue en management, gestion de ressources humaines HEC, Montréal	2019-2020
Certification en stratégies opérationnelles et leadership Institut de Leadership du Québec, Montréal	2020
Certificat en développement durable Université Laval, Québec	2017 à ....
Formations ponctuelle Gestion des ressources humaines Université du Québec à Rimouski (UQAR), Rimouski	2013-2015
Diplôme d'études collégiales en Tourisme et Restauration Collège La Salle, Montréal	1997-1999

---

## HISTORIQUE D'EMPLOI

<b>Consultante en entreprise</b> Restaurant le Central Café, Rimouski Boulangerie Le Farinographe, Rimouski Manger Saison, Saint-Anaclet Coop Alina, Rimouski	2019 à aujourd'hui
<b>Consultante culinaire</b> Le Broutard des Appalaches, Esprit-Saint Café-Bistro L'Anse aux Coques, Sainte-Luce-sur-Mer Polo Bic, Charcuterie La Bicoise, Rimouski Les Saveurs du Bas-Saint-Laurent	2014 à aujourd'hui
<b>Animatrice et formatrice</b> Émission On en fait tout un plat! Télévision Cogeco, Rimouski	2014 à 2017
<b>Sous-chef de cuisine</b> Jardins de Métis, Métis sur Mer Auberge du Mange Grenouille, Le Bic	2012 à 2014
<b>Co-propriétaire et chef</b> Auberge La Dolce Vita, Témiscouata-sur-le-Lac	1999-2012

## PERFECTIONNEMENT

### **Formations culinaires ponctuelles**

Cuisine vivante Crudescence

Produits de l'érable

Terroir boréal et produits forestiers non ligneux

Semi-conserves

Hygiène et salubrité (volet gestionnaire)

## ENGAGEMENT SOCIAL

Vice-présidente, Saveurs Bas-Saint-Laurent 2010-2013

Présidente, Chambre de Commerce du Témiscouata 2007-2010

Chef invité à de nombreux événements culinaires régionaux et provinciaux 2007...

## MENTIONS

Chef formateur de l'année, Tablee des Chefs 2016

Gala Québécois de la télévision Cogeco 2015 et 2016

“Meilleure animation” et Meilleure émission savoir faire”

Grand Prix du Tourisme du Bas-Saint-Laurent, "Coup de cœur du Jury "2009