PORTRAIT CANDIDAT





DAMIEN BROUSSE JULIE CALVET

Agent de maîtrise, originaire d'Aurillac, Damien Brousse a débuté sa carrière dans la restauration collective en 2007 et a acquis une expérience considérable, notamment au cours de ses quatre années passées dans le domaine de la restauration traditionnelle. En tant que responsable de secteur, Damien met en œuvre son savoir-faire pour superviser la préparation de 2150 repas par jour au Centre hospitalier Henri Mondor, totalisant un nombre de 575 000 repas par an. Son apprentissage approfondi, comprenant des formations tels que "Mange Main et Mixé Strict" et "HACCP Renforcé", atteste de son engagement envers les normes de qualité et de sécurité alimentaire.

Il sera accompagné de Julie Calvet, entrée dans le secteur de la restauration collective il y a cinq ans, les missions de Julie s'étendent sur plusieurs domaines, de la réception et du déconditionnement des marchandises après livraison à la décontamination des produits avant la production. Lors des jours de fêtes, Julie prête main forte à la mise en place, assurant le partage et la répartition des plats.



EGARGANTUA

Jury Dégustation

- Marie-Hélène Amsallem, 6e Adjointe à la Maire des 6e & 8e arrondissements de Marseille, déléguée à la Santé Publique
- Stéphane Baumard, 3e finaliste national du Concours Gargantua en 2023
- Laurent Garabedian, Directeur Adjoint Technique Restauration au Crous d'Aix-Marseille et ambassadeur de la démarche Mon Restau Responsable
- Alexandre Guilloton , Formateur du réseau Restau'Co et ingénieur et expert de la sécurité et l'hygiène alimentaire pour les métiers de bouches chez SCL Qualité
- **Michel Dugois**, membre du Conseil de Surveillance et de la Commission des Usagers des Hôpitaux Universitaires de Marseille
 - Gaël Soler, Conseil culinaire Sysco France
 - Un éleveur du réseau Sysco

Jury Technique

- Emilie LYONNET membre de l'AFDN (Association Française des Diététiciens Nutritionnistes)
- Mr Biancheri, professeur de cuisine
- Mr Thoman, cuisinier de collectivité



PARTENAIRE PRIVILÈGE



PARTENAIRE MAJEURS















INTERPROFESSIONS





