



# Georges LÉGER



+33 633 45 02 86



gmleger@icloud.com



4, Rue de la pépinière  
F-57970 YUTZ

Nationalité : Française  
/Casier Judiciaire vierge

## Langues

Français niveau C2

Créole niveau C2

Anglais niveau B2

## Loisirs

INSCRIS DANS UNE ÉCOLE

DE MUSIQUE : Basse /

Solfège / Lecture

\* Sorties en famille

\* Cours de cuisine

## Expériences

### Référent numérique (2016-2025)

*Web analyste - Protection de données*

- Marketing digital : communication réseaux sociaux
- Automatisation et gestion administrative
- Création et gestion de bases de données
- Automatisation des tâches récurrentes
- Création d'outils de collaboration
- Sécurisation des accès aux documents privés
- Sécurisation des pages internet, boîte mails...
- Création de sites internet et plateforme numérique
- Création et gestion d'agenda électronique
- Gestion et suivi de clients (commandes, livraisons)
- Suivi du Business plan (rentabilité, coût de revient)

### Formateur pro (2020-2025)

*Consultant & Conseils en gestion*

- Formateur et gérant d'organisme de formation
- Formation individualisée « création d'entreprise »
- Création et gestion de catalogue de formations
- Suivi des stagiaires (convocations, évaluations)
- Création de plateformes LMS/CRM sécurisées
- Élaboration de programme de formations
- Conception de contenus et de déroulés pédagogiques
- Création du processus qualité automatisée de Qualiopi
- Gestion des bases de données (conflits, RGDP)
- Maîtrise des outils informatiques (Pack Office)

Réseaux sociaux

Joomla

Autodidacte

Encodage



+33 633 45 02 86



gmleger@icloud.com



4, Rue de la pépinière  
F-57970 YUTZ

Nationalité : Française  
/Casier Judiciaire vierge

## Langues

Français niveau C2

Créole niveau C2

Anglais niveau B2

## Loisirs

INSCRIS DANS UNE ÉCOLE

DE MUSIQUE : Basse /

Solfège / Lecture

\* Sorties en famille

\* Cours de cuisine

# Georges LÉGER

## Expériences

### Hôtellerie Restauration (1998 - 2016)

*Apprenti - Cuisinier & Chef de cuisine*

- Chef de cuisine : responsable production (HACCP)
- Gestion des stocks et logistique
- Cuisinier (2013) : production et livraisons (Mondorf ) Sofitel - Le royale - Casino 2000 (Luxembourg)
- Cuisinier (2012-2013): production (Les Agapes Hôtes)
- Chef de cuisine (2007-2009) : Production (Le St S...)
- Cuisinier (2006-2007) : commandes et livraisons
- Cuisinier (2005-2006) : production (Cat Club)
- Cuisinier (2000 - 2005) Cuisinier en région parisienne

## Formations et certifications

- Licence Professionnelle Niveau bac + 3 en préparation Code de la fiche : RNCP40134
- **Certificat ISO 27001** : systèmes de gestion de sécurité
- **Certificat HACCP** : système de sécurité alimentaire
- **Certification QUALIOPI 2022** (FORMATEUR)
- **Certification DATADOCK 2020** (FORMATEUR)
- Attestation de FORMATION DE FORMATEUR - 2020
- Hôtellerie (niveau BAC+2 ) - 2010
- Diplôme de Théologie (2 ans)
- Formation de gestion - 2004
- Formation d'hygiène (HACCP) - 2000
- BEP/BAC cuisine à Rungis - 1999
- CATP/CAP cuisine à Savigny le Temple - 1998

## Compétences

- Maîtrise du Pack Office
- Maîtrise de la norme RGPD
- Maîtrise du processus d'automatisation de documents
- Connaissance des outils informatiques
- Sens du contact et capacité à travailler en équipe