

Vers-chez-les-Blanc le mardi, 30 juin 2026

C E R T I F I C A T I N T E R M E D I A I R E

Par la présente, nous certifions que

MONSIEUR ALAIN PIERREHUMBERT

De nationalité Suisse, né le 19.01.1968. A travaillé du 22 août 2022 au 31 juillet 2026 dans notre établissement, en qualité de **chef de partie**.

Durant cette période, Monsieur **PIERREHUMBERT** a exercé ses fonctions avec une grande autonomie, un sens aigu des responsabilités et un professionnalisme exemplaire. En qualité de responsable de la production des repas et de leur livraison pour les structures d'accueil de Vers-chez-les-Blanc, il a notamment assumé les responsabilités suivantes :

- Organisation, planification et supervision de la production quotidienne d'environ 180 repas destinés aux enfants et au personnel des APEMS.
- Elaboration et suivi des productions en tenant compte de plus de vingt régimes alimentaires spécifiques (allergies, intolérances, convictions religieuses, régimes médicaux, etc.).
- Gestion et coordination de l'ensemble de la chaîne de production, de la réception des marchandises jusqu'au conditionnement des repas.
- Contrôle rigoureux de la qualité des préparations et du respect des fiches techniques.
- Application et contrôle des normes d'hygiène, de sécurité alimentaire et des procédures HACCP.
- Gestion des commandes, des stocks, de la rotation des marchandises et des approvisionnements.
- Organisation logistique des livraisons quotidiennes sur les différents sites desservis, en garantissant le respect des horaires, de la chaîne du froid et de la traçabilité.
- Coordination avec les équipes des structures d'accueil afin d'assurer la qualité du service et de répondre rapidement aux besoins particuliers ou aux adaptations de dernière minute.
- Préparation et organisation des repas spéciaux, des pique-niques et des prestations ponctuelles.

Monsieur **PIERREHUMBERT** est un collaborateur ponctuel, loyal, consciencieux, soigné, serviable et d'une parfaite honnêteté. Il s'est constamment acquitté des tâches qui lui ont été confiées avec rigueur, méthode, efficacité et un remarquable sens des responsabilités.

Grâce à son caractère agréable, son calme, son esprit d'équipe et son sens du service, il a entretenu d'excellentes relations avec ses collègues, les responsables des structures d'accueil ainsi qu'avec la direction. Son engagement, sa fiabilité et son professionnalisme ont largement contribué à la qualité de notre prestation de restauration collective.

Monsieur **PIERREHUMBERT** nous quitte à ce jour, libre de tout engagement envers notre établissement, à l'exception de son obligation de respecter le secret professionnel.

Nous le remercions sincèrement pour son précieux engagement et pouvons le recommander sans la moindre réserve à tout futur employeur. C'est avec beaucoup de plaisir que nous le réengagerions si l'occasion devait se présenter. Nous lui adressons nos meilleurs vœux de succès et d'épanouissement pour la suite de sa carrière professionnelle.

Alexandre BELET

AB

