



Stéphane MACHU

Cuisinier

Agent Polyvalent de Restauration

2 place de la Fraternité

27590 PITRES

☎ 07 67 93 20 01

[machu71@hotmail.fr](mailto:machu71@hotmail.fr)

50 ans,

Véhicule personnel

## COMPETENCES

- Confectionner des plats (entrées chaudes et froides, garnitures, assiette de fromages, desserts, ...);
- Cuire des viandes, poissons : Sautés, rôtis, grillés, poêlés ;
- Entretien des locaux ;
- Nettoyer le matériel et les équipements de cuisine ;
- Procéder à des contrôles selon la méthode HACCP (Système Hazard Analysis Critical Control Point) ;
- Réaliser un service en salle;
- Etablir des menus de restauration collective en respectant les normes du GEMRCN (Groupement d'Etude des Marchés en Restauration Collective et Nutrition).

## DIPLOMES - FORMATIONS

- Avril 2021 **Agent Polyvalent de Restauration APR**, GRETA d'Elbeuf Site de Louviers.
- Janvier 2021 **Certificat S-S-T** (Sauveteur-Secouriste du Travail)
- 1990-1991 **Brevet de Technicien Hôtelier Mention Restauration,**  
**CAP et BEP Mention cuisine** Lycée hôtelier du Touquet.

## EXPERIENCES PROFESSIONNELLES

- Fév / Mars 2021 **AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION** au restaurant scolaire de TOURVILLE LA RIVIERE (stage pendant ma formation).
- Nov / Déc 2020 **AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION** au restaurant scolaire de PITRES, SCOLAREST (Compass Group France), (stage pendant ma formation).
- 2019-2020 **ATTACHE COMMERCIAL** / Isla Délice, secteur Normandie.
- 2017-2018 **CHEF DE SECTEUR** / Pomona Terre Azur Dieppe,  
Responsable du département de la Seine-Maritime.
- 2015-2017 **ATTACHE COMMERCIAL** / Chocolaterie Cluizel Damville,  
Responsable Seine-Maritime, Somme et Oise.
- 2014-2015 **ATTACHE COMMERCIAL** / Soussana /by Dat-Schaub,  
Responsable secteur Normandie.
- 1998-2014 **PROMOTEUR CADRE** / Davigel Dieppe et Beautôt,  
Responsable des départements de Seine-Maritime, Eure, Oise et Yvelines. Métiers de bouche, sociaux (hospitaliers, collectivités), produits frais et surgelés, réponse aux appels d'offres. Formation au GEMRCN de chef de cuisine en collectivités,
- 1993- 1998 **RESPONSABLE RESTAURANT** / Buffalo Grill, Dieppe,  
Responsable du personnel, du bon déroulement du restaurant, des commandes et relation avec les fournisseurs. Management de 20-25 personnes. Responsable d'ouverture sur les établissements du Nord- Pas de Calais.
- 1992-1993 **ASSISTANT RESTAURANT** / Hôtel Mercure, Lille  
Responsable Petit-Déjeuner, Séminaires et Banquets.

### POINTS FORTS :

- Contact facile et avenant ;
- Structure mon travail ;
  - M'attache aux procédures ;
  - Planifie ;
  - Meticuleux ;
  - Réactif ;
- Sens de l'urgence ;
- Apprécie le travail en équipe ;
- Sens du discernement

### TECHNIQUE :

Analyse de l'équilibre alimentaire secteur collectivités et maison de retraite,  
Disposition et animation de points de vente.

### AUTRES MAITRISES :

SAP  
Outlook  
Microsoft Office  
Norme ISO 9001 en ventes et après-ventes

### CENTRES D'INTERETS :

Tennis, Natation  
Jardinage, Bricolage