

Mon stage



Restauration O'rest' O

Du 30 janvier au 03 février 2012

Brenda KA 4^{ème} E

Situation géographique

J'habite à : 7 rue de l'église la Chapelle St Etienne 79240 (drapeau rouge).

Mon stage se déroulait à : 7 place de l'église 79320 Moncoutant .

Pour me rendre sur mon lieu de stage, j'utilisais la voiture.

Je mettais environ dix minutes.

Mes horaires

Jours	Embauche	Débauche
mardi	10h	15h
mercredi	10h	15h
jeudi	Problème technique Le tuyau d'eau a cédé.	
vendredi		



L'histoire du restaurant

A quatorze ans, M. CHEURY GERENT décide d'ouvrir un restaurant. Après avoir annoncé la nouvelle à ses parents, il fait un apprentissage en restauration, où il découvre les métiers de la restauration (dont serveur et cuisinier).

M. CHEURY GERENT a fait ses études à Nantes dans un lycée professionnel.

Il a eu deux diplômes en tant que cuisinier et hôtelier qui lui permettent d'être polyvalent : il peut être en salle, en cuisine...

Il ouvre son restaurant à Moncoutant le 1^{er} février 2010.



Le personnel du restaurant

Pendant mon stage, j'ai fait connaissance des salariés du restaurant :

Une serveuse : Alice
Un serveur : Michael
Une cuisinière :
Aurélie
Un cuisinier : Loïc
Un patron : David



La cuisine du restaurant



La salle du restaurant

Tâches effectuées le premier jour.

J'ai séparé le jaune du blanc de quatorze œufs.

J'ai dans un récipient mélangé à l'aide d'un fouet le jaune des œufs avec du sucre.

J'ai utilisé une louche pour verser le mélange dans des ramequins.

J'ai mis prudemment les ramequins remplis jusqu'au rebord dans le four.

J'ai lavé ensuite les récipients utilisés dans un évier.

J'ai rangé la vaisselle à ses différents endroits respectifs après avoir tout essuyé.

J'ai regardé comment faire pour monter les œufs en neige.

J'ai observé la délicatesse qu'il fallait pour mélanger les œufs en neige avec du chocolat fondu.

Le fourneau du restaurant



Tâches effectuées le deuxième jour.

J'ai étalé à l'aide d'un pinceau de la margarine dans dix petits pots en aluminium.

J'ai mis dans les dix pots beurrés un gratin de courgette avec de la sauce béchamel et du fromage.

(Les petits pots allaient servir en accompagnement pour les plats)

A 11 heures j'ai épluché des pommes de terre.

A 11 heures 30 j'ai coupé les pommes de terre en deux, en quatre et coupé encore en tout petits bouts puis mis dans un seau (les pommes de terres seront mises dans des salades).

J'ai passé un coup d'éponge sur des assiettes, verres, couverts, casseroles, poêles puis je les ai mis au lave vaisselle.

Ensuite j'ai rangé la vaisselle à ses différents endroits respectifs après avoir tout essuyé.



Coin vaisselle

Mes impressions

Ce que j'ai aimé :

J'ai aimé faire la plonge.

J'ai aimé aider à faire des plats.

J'ai aimé observer le savoir faire.

Ce que je n'ai pas aimé :

Je n'ai pas aimé casser des œufs (car je suis nulle)

Je n'ai pas aimé attendre sans rien faire.

Je n'ai pas aimé la semaine qui est passée trop vite.

Je regrette de ne pas en avoir profité plus car mon maître de stage a eu des problèmes avec ses canalisations d'eau.



Il y a parfois des œufs rigolos...