**Immersion professionnelle (minimum 3 jours)**

**Rapport d’évaluation de stage en Hôtellerie et Restauration**

**Nom du candidat :** ……………………………. **Entreprise :** ……………………………….…………

Prénom : ……………………………. Répondant du stage: …………………………….....

Date de naissance : ………………………………… Date du stage : du…………………au..………..…..

Adresse : ………………………………………..….… N° postal et lieu : …………………………………….

**Profession ayant fait l’objet du stage :**

|  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
| Cuisinier CFC |  | Employé de cuisine AFP  |  | Spécialiste en restauration CFC |  | Employé en restauration AFP |  |
|  |  |  |  |
| Spécialistes en hôtellerie |  | Spécialiste en communication hôtelière |  |

En fonction de la profession, une suggestion de programme d’occupation est disponible sur [www.hgf-ge.ch](http://www.hgf-ge.ch)/stage-et-apprentissage

***Comment évaluez-vous le stagiaire ?***

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Attitude Générale** | Très bien | Satis-faisant | À améliorer | Pas observé |
| Ponctualité et respect des horaires | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Esprit d’initiative (sollicite du travail) | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Attention et concentration | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Adaptation au milieu professionnel | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Intérêt général pour la profession / motivation / curiosité | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Exécution des tâches** | Très bien | Satis-faisant | À améliorer | Pas observé |
| Habilité et précision | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Méthodique | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Soigneux-se | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Comprend rapidement les consignes | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Persévérance et application | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |

|  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- |
| **Communication** | Très bien | Satis-faisant | À améliorer | Pas observé |
| A l’aise dans les contacts | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Poli-e / souriant-e | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| Ose poser des questions | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |
| S’exprimer clairement | ❑ | ❑ | ❑ | ❑ |

***A votre avis, le projet de formation dans le métier est ?***

 Adéquat ❑ A préciser ❑ Projet à redéfinir ❑

Brève justification / autres remarques / réserve :

……………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………………

Un deuxième stage est-il recommandé Oui ❑ Non ❑

Date : ……………… Signature du répondant de stage :………………………………………………………………

*Document à remettre au stagiaire après discussion*

Programme proposé durant une immersion professionnelle

Les tâches doivent toujours être effectuées en binôme avec un professionnel. Elles peuvent bien entendu varier en fonction de l’établissement, de la saison.

**Stage en Cuisine**

|  |  |
| --- | --- |
| Jour 1 | * Tenue professionnelle
* Hygiène des mains
* Visite des locaux et de la salle du restaurant
* Explication du fonctionnement du restaurant : self, à la carte, etc…
* Mise en place du poste de travail
* Nettoyages des surfaces et locaux
* -
* -
 |
| Jour 2 | * Réception des marchandises
* Rangement des marchandises
* Nettoyage, épluchage et découpes des légumes
* Nettoyages des surfaces et locaux
* -
* -
* -
* -
 |
| Jour 3 | * Dressage des assiettes
* Participation au self-service / service à la carte
* -
* -
* -
* -
* Nettoyages des surfaces et locaux
 |

**Stage au Service**

Programme proposé durant une immersion professionnelle

Les tâches doivent toujours être effectuées en binôme avec un professionnel. Elles peuvent bien entendu varier en fonction de l’établissement, de la saison.

|  |  |
| --- | --- |
| Jour 1 | * Arrivage des marchandises
* Réassortiment des frigos / cave du jour
* Nappage et dressage de couverts (démontrer, expliquer)
* Pliage de serviettes
* Vérifier les cartes des menus
* Nettoyages des surfaces et locaux
* -
* -
* -
 |
| Jour 2 | * Principe de réservation
* Service au buffet
* Service des cafés
* Rangement, entretien des verres, argenterie
* Nettoyages des surfaces et locaux
* -
* -
* -
* -
 |
| Jour 3 | * Nappage et dressage de couverts (le stagiaire dresse deux tables de manière autonome)
* Prise d’une commande sous la surveillance immédiate d’un professionnel
* Nettoyages des surfaces et locaux
* -
* -
* -
 |

**Stage : Spécialiste en Hôtellerie**

Programme proposé durant une immersion professionnelle

Les tâches doivent toujours être effectuées en binôme avec un professionnel. Elles peuvent bien entendu varier en fonction de l’établissement, de la saison.

|  |  |
| --- | --- |
| Jour 1 | * **Service**
* Participer en binôme au contrôle, ménage et préparation des chambres
* Approvisionner les mini-bars et vérifier les produits d’accueil
* Entretenir les plantes vertes, confection et entretien des arrangements floraux
 |
| Jour 2 | * **Lessive et lingerie** (matin)
* Participer aux travaux de la lingerie (tri du linge, le lavage à la machine, repassage et rangement).
* Aider à la livraison du linge des hôtes traité par la lingerie
* **Logistique** (après-midi)
* Participer à la réception des marchandises et produits de nettoyage
* Le stockage et mise à jour des inventaires.
* Préparer une commande de réassortiment
* Traitement des déchets en respectant les règles
 |
| Jour 3 | * **Office**
* Approvisionner le buffet du Petit-déjeuner
* Préparation du matériel (vaisselle, couverts, nappage, verres, etc)
* Préparation de plateaux pour les clients souhaitant manger en chambre
* Débarrassage et entretien des machines à laver la vaisselle
* Participer à la mise en place d’une salle de séminaire
 |

**Stage : Spécialiste en communication hôtelière**

Programme proposé durant une immersion professionnelle

Les tâches doivent toujours être effectuées en binôme avec un professionnel. Elles peuvent bien entendu varier en fonction de l’établissement, de la saison.

|  |  |
| --- | --- |
| Jour 1 | * **Réception et administration** (travail en binôme avec une réceptionniste)
* Faire un tour des différents départements et présentation des collaborateurs
* Prendre / enregistrer une réservation / la confirmer
* Visualiser un PMS, gérer une fiche client, le planning des chambres
* Préparer les plannings journaliers réception et Housekeeping
* Vivre un Check in et un Check out
* Répondre à un appel téléphonique
 |
| Jour 2 | * **Hôtellerie et intendance** (travail en binôme avec une gouvernante et responsable du Room Service)
* Participer au service petit-déjeuner en chambre et au débarrassage des plateaux
* Préparer un chariot femme de chambre
* Lingerie, réception triage du linge sale ou propre
* Participer au nettoyage de chambre et explication des produits de nettoyage
* Accompagner La Gouvernante pour le contrôle d’une chambre, d’un étage
* Sensibilisation aux postures de travail et à l’utilisation de produits dangereux
 |
| Jour 3 | * **Cuisine et restauration** (travail en binôme avec un serveur/chef de rang)
* Participer au service petit-déjeuner ou déjeuner au restaurant
* Participer à la mise en place restaurant, napper, dresser une table et contrôle de la mise en place
* Participer à la préparation et au contrôle du buffet, frigo boissons, et des ustensiles de service
* Prendre une commande
* Préparer une commande boisson et servir au plateau
* Participer au service du midi
* Préparer, contrôler, présenter et encaisser une facture
* Travail au back-office et nettoyage
* Connaissance de la carte du restaurant
 |