**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 |