
Interview réalisée pour moi@lesautres.fr

Site publié par l'association MOI ET LES MÉDIAS. N° R.N.A. : W371002317.

Tous droits réservés.

Ce document est une synthèse de l'interview.

Simon, stage cuisine à Roland Garros

Simon • 16 ans • 1ère année de Bac pro • Restauration-Hôtellerie.

Spécialisation cuisine • Stage à Roland Garros •

SIMON RACONTE • • • Comment a-t-il trouvé son stage ? Quels étaient ses objectifs de stage ? Quelles joies, quelles difficultés ? Que retient-il de cette expérience ?

Date interview : 2017-06

→ 1- Le stagiaire, l'entreprise et le stage

| 1.1- Présentation - Nom, âge, formation, établissement ?

Simon 16 ans, il est en 1ère année de Bac Pro Restauration-Hôtellerie, spécialisation cuisine, dans un lycée des métiers en Ile de France.

| 1.2- Quel stage ?

Stage à Roland Garros, en cuisine.

| 1.3- Comment a-t-il trouvé le stage ?

Stage trouvé par le lycée.

| 1.4- La convention de stage et les objectifs pédagogiques ?

Il y a une convention de stage. Elle est signée par l'entreprise Sodexo, le lycée, les parents, Simon. Objectif pédagogiques : découvrir la façon de travailler en restauration collective.

| 1.5- Les horaires ?

Simon est sur place dès 7h parce qu'il ya de nombreux contrôles de sécurité.

Horaires de travail 7h30-15h30, coupure déjeuner de 40 minutes, de 10h30 à 11h10. Simon s'organise en se couchant tôt à 21h. Il se lève à 5h pour partir à 5h40, prendre le métro, arriver à 7H sur place.

| 1.6- Une rémunération ou une récompense ?

Simon ne touche pas de rémunération mais il pense que son lycée reçoit une somme qui sera utilisée pour les sorties des élèves pendant l'année.

→2- Déroulé du stage : journée type et tutorat

| 2.1- Une journée type ?

Sur place dès 7h, Simon signe sa feuille de présence auprès de sa tutrice, il va mettre ses vêtements de travail.

Puis les rituels du matin : vider les frigos, vérifier les dates, faire des pots d'échantillons pour les contrôles. Une entreprise extérieure contrôle en permanence le respect des normes d'hygiène. Ces personnes passent régulièrement et interrogent Simon sur la façon dont les choses sont été faites, sur les températures des aliments, etc.

Puis c'est l'épluchage de légumes et de fruits et le découpage pour les services du jour, c'est ce que l'on appelle en cuisine, les tâches préliminaires.

Coupure déjeuner de 10h30 à 11h10 puis à nouveau tâches préliminaires pour le soir ou le lendemain afin de prendre un peu d'avance et éviter surtout d'être en retard.

| 2.2- Ce qui a été appris et le rôle des tuteurs ?

Simon a beaucoup appris sur l'hygiène.

Il a aussi appris à travailler plus vite et plus efficacement grâce aux conseils précis de la tutrice sur les bons gestes et la façon de s'organiser.

Il a aussi gagné en autonomie et il a pris confiance en lui grâce à sa tutrice qui prenait le temps d'expliquer avec gentillesse, même lorsqu'il y avait une erreur.

→3- Bilan de stage

| 3.1- Prochain stage et comparaison avec d'autres stages ?

Pour son prochain stage, Simon choisira plutôt de revenir à la restauration traditionnelle. Dans son premier stage en restauration traditionnelle il a davantage cuisiné. Il a fait des plats, entrées-plats-desserts, alors qu'à Roland Garros, il a surtout fait de la découpe. Ce sont des préparations préliminaires qu'il ne considère pas comme réellement de la cuisine. Il préfère fabriquer les plats de A à Z.

Son premier stage était dans un petit restaurant d'une vingtaine de couverts avec un patron, son second et un serveur. L'objectif de ce précédent stage, c'était de découvrir le métier de cuisinier dans la restauration traditionnelle. Il y avait eu aussi convention et le stage avait été trouvé par le lycée. Le chef et son second étaient des anciens élèves du lycée.

| 3.2- Difficultés rencontrées ?

Comme tout stage, il y a toujours un ou deux moments du stage qui déplaît. Le 2ème jour de stage, on a demandé à Simon, à titre exceptionnel, de débarrasser des tables. Ce n'étaient pas des tâches liées à ses objectifs de stage. Il l'a fait plusieurs heures. On lui a redemandé le surlendemain. Il l'a fait, à nouveau exceptionnellement pour rendre service. A la fin de la journée, il est allé voir sa tutrice pour dire que ça n'était pas dans ses objectifs de stage. Il est en spécialité cuisine. Sa tutrice en a parlé au manager et cela ne s'est plus reproduit. Simon a donc bien été entendu.

| 3.4- Les joies ?

Simon a eu l'opportunité d'être dans le restaurant des joueurs, c'est une partie privée réservée aux joueurs. Il a pu pendant quelques jours voir les joueurs, dont les 21 joueurs mondiaux comme le champion de Roland Garros cette année, Rafael Nadal. Ainsi, pendant que Rafael Nadal attendait son plat il a même pu discuter un peu avec lui et avec quelques autres joueurs.

| 3.5 – Comment s'est fini le stage ?

La tutrice a remercié les stagiaires pour ces trois semaines. Simon a eu aussi l'opportunité de discuter avec le chef du restaurant où venaient les 21 joueurs mondiaux. Il a demandé à Simon si il était stagiaire ou intérimaire. Selon, il aurait pu le faire venir dans son restaurant.

Il trouvait que Simon travaillait bien. Simon étant stagiaire, ça aurait été trop compliqué à organiser mais c'est une belle reconnaissance de la qualité de son travail.

Interview réalisée pour moietlesautres.fr

Site publié par l'association MOI ET LES MÉDIAS. N° R.N.A. : W371002317.

Tous droits réservés.
