

Rapport de Stage 1A: Euro D'Asie.

Elève: YU , chen bao
Numéro étudiant: 12012026

Sommaire:

I.	Préliminaire-----	2
II.	I-Introduction: Représentation de l'entreprise-----	4
III.	II-Présentation de l'équipe -----	5
IV.	III-Présentation des tâches réalisées.-----	6
V.	IV-Ce que ce stage m'apporte -----	7
VI.	V-Recherche des travaux -----	7
VII.	V-Conclusion:-----	7

Préliminaire

Presque dans toutes les villes d'Europe on peut trouver des restaurants asiatiques à volonté, avec un petit prix vous pouvez goûter pleins des plats asiatiques . Mais comment est-ce qu'il fonctionne ? Avec curiosité , j'ai appliqué ma candidature dans un restaurant chinois à volonté pour découvrir leurs modes de fonctionnement .

1-Introduction:Représentation de l'entreprise



J'ai effectué mon stage ouvrier dans l'entreprise "Euro d'asie", c'est une entreprise qui contient 3 restaurants à volonté, dont celui que j'ai effectué mon stage situé à Ales (30100)

Le restaurant contient une dizaine d'employeurs , dont 7 serveurs qui s'occupent du service aux clients et 5 personnes qui travaillent dans la cuisine .Et le restaurant propose des repas asiatiques à volonté (fruits de mer, plat chinois,japonais et des grillades ,etc.) , le prix varie de 14 euros par personne à 19 euros par personne ,et peut accueillir 300 clients en même temps .

Il a été nommé le meilleur restaurant à volonté d'Alès .

Le restaurant est ouvert 7j/7, et le prix varie de 14 euros à 19 euros pour chaque individu. Pour chaque année l'entreprise peut gagner 1,5 millions d'euros en brut environ juste pour le restaurant d'Alès.

Et la moyenne des entreprises des tailles similaires sont de :

La **TPE** (très petite entreprise) compte **moins de 10 salariés**. Elle réalise un chiffre d'affaires inférieur ou égal à **2 millions d'euros**.

Pour une journée normale, on commence les travaux à :



et on finit les travaux à :



Et les horaires d'ouvertures de restaurant commencent de midi à 14h30 , et de 19h jusqu'à 23h.

11-Présentation de l'équipe

Comme c'est une petite entreprise , il contient deux équipes de travailleurs .

l'équipe des services

et

L'équipe des cuisiniers



a)L'équipe des services:

- **Le chef de l'équipe** des services est la femme de patron , elle s'occupe de la caisse, et distribuer différentes tâches des travaux à chaque serveurs . Et en cas de problèmes avec les clients, c'est elle qui intervient .
- **cinq serveurs** qui s'occupent de la service
- Un **barman**, c'est elle qui va faire des cocktails , des vins et des boissons .
- Un **serveur qui s'occupe des stockages de buffet**, c'est elle qui va signaler aux cuisiniers , quels plats sont épuisés.

b)L'équipe des cuisiniers:

- **Le chef de grillade**:Celui fait de la grillade dans le salon, il prépare les ingrédients crus pendant les heures de préparation .
- **Le chef de sushi** : C'est lui qui s'occupe des préparations des fruits de mer , et préparation des sushis .
- **Le chef principal** : Il doit tout savoir , il prépare des plats chinois .
- **l'apprenti**: Il prépare les ingrédients pour les différentes chefs , et s'occupe de la propreté de la cuisine. Et peuvent devenir des chefs après une certaine ancienneté.
- **l'homme qui fait la vaisselle** : il s'occupe de faire la vaisselle et prépare des ingrédients quand il n'y a pas de vaisselle à faire .

III-Présentation des tâches réalisées.

a)Côté cuisinier:

Chaque matin je dois commencer à préparer les ingrédients avant que les chefs arrivent pour faciliter leur travail . Et une fois que les ingrédients sont prêts , je dois faire des plats faciles quand il y a trop de clients .

Une plat que je réalise,Les riz cantonnais:

Les ingrédients:

- 250 g de **riz** long
- 250 g de jambon à l'os (ou **jambon blanc** normal)
- 80 g de **carotte**
- 80 g de **petits pois** frais écosés ou surgelés
- 1 **oignon** blanc
- 1 gousse d'**ail**
- 2 **oeufs**
- 30 ml de **sauce soja** (la claire)
- 1 cuillère à soupe de **ciboulette** ciselée ou de cébettes (facultatif)
- 30 ml d'**huile d'olive**

Préparation:

- Epluchez la carotte, découpez en petits cubes ainsi que les ciboules (ou oignons)
- Découpez les saucisses en petits cubes également (vous pouvez les remplacer par des dés de poulet, des petites crevettes etc.) et faites-les revenir dans une poêle anti-adhésive avec l'huile quelques minutes
- Ajoutez alors les carottes, laissez dorer 5 minutes en ajoutant la sauce soja
- Ajoutez le riz déjà cuit, mélangez bien pour décoller les grains de riz
- Ajoutez l'oignon (ou ciboule), le sel, et mélangez. Versez alors les oeufs battus sur le riz directement et mélangez pour que l'oeuf se répartisse bien sur tout le riz, mélangez bien pour décoller les grains de riz à nouveau
- Ajoutez enfin le maïs et les petits pois, poivrez et poursuivez la cuisson 2 minutes, c'est prêt !



À la fin de la journée, je dois commencer à faire le ménage , parce que d'après une journée d'usage , la cuisine peut devenir très sale . La propreté est essentielle dans la cuisine .

Conseillés:

Après avoir travaillé dans un tel buffet, si un jour vous allez manger avec de la famille , c'est mieux que vous arriviez une demie heure après l'ouverture , et ne pas vous retarder après l'heure de fermeture normale . Parce que vous recevrez un meilleur service et une meilleure qualité de la nourriture .

b)Côté serveur:

- Chaque matin on doit arriver 1h30 avant l'heure d'accueillir pour préparer la salle .
- Et pendant les heures d'accueil on doit amener des clients vers une table confortable, et répondre à leurs questions s'il le faut , puis débarrasser des plats quand ils prennent de nouvelles assiettes.
- Et après la fermeture , on doit laver le sol , parce qu' il y a souvent des aliments qui sont tombés par terre .

IV-Ce que ce stage m'apporte

1. Autonomie:

Travailler dans la société n'est pas du tout la même chose que faire des études en université . Car dans une université les professeurs sont payés , et ils sont contents de répondre à toutes les questions .Mais dans un lieu de travail, les gens ont moins de patience , et faut vraiment apprendre les choses en autonomie, si on arrive pas à accomplir les tâches , le patron peut nous licencier ,pendant mon stage il y a trois chefs des cuisines ont été licencié pendant leurs périodes d'essaie.

2. Compétences

C'est pas d'être gentil qu'on peut intégrer dans une équipe de travail, mais faut pouvoir montrer sa valeur pour pouvoir intégrer dans une équipe . Mais évidemment sourire tout le temps est un bonus pour intégrer dans l'équipe .

3. Compléter les tâches

Quand il y a quelqu'un qui a fait une faute , les gens de l'équipe s'en fiche c'est la faute de qui , mais il essaie de trouver des solutions au lieu de chercher c'est la faute de qui .Car chercher la faute de qui ne sert pas rien du tout , y aura le patron qui va décider à la fin .

V-Recherche des travaux

J'ai trouvé mon travail dans des sites d'embauche . j'ai fait un CV qui liste toutes mes expériences et ceux que je peux faire , et j'ai reçu une demande très vite .

VI-Conclusion:

Ce stage m'a permis de découvrir un mode de travail différentes que celle de l'université , notamment le risque d'être licencié . Mais l'environnement dans une entreprise de restauration doit être assez différent que dans une entreprise numérique , donc je suis impatient pour le stage des techniciens de l'année prochaine .