**Rapport d’Expérience professionnelle**

**Mon rapport d’expérience professionnelle**

**Restaurant**

PITAYA est un restaurant thaïlandais situé sur 3 rue Léon Maitre 44000 Nantes sous le SIRET 85253707500024

**Fonctionnement de PITAYA et Règles de comportement des salariés**

Le restaurant ouvre ces portes du Lundi au Dimanche de 10h à 22h30

Le restaurant pour l’exécution de ces taches et le bon fonctionnement de ces activités contient 10 employés qui sont dirigés par la Responsable et Manager du restaurant qui réponde au Nom de Laure qui établit le planning de tous les employés sur chaque semaine.

Tous les 10 employés sont a ces ordres, ils doivent

A-Sur le Plan Hygiène et Sécurité-règlement intérieur-charte :

\_Respecter les règles d’hygiène et de sécurité au sein de l’entreprise en portant les gants, chaussures de sécurités, des masques au sein des locaux du restaurant, etc….

\_Se conformer au à la discipline intérieure établir par les responsables en particulier aux prescriptions du Règlement Intérieur ainsi qu’à la Charte PITAYA.

B-Sur le Plan Clause de tenue vestimentaire

**Mener à bien les missions confiées**

Mener a bien et convenablement les missions qui m’ont confiées dans l’entreprise par :

1-Approvissionnement et stockage :

-Gérer les quantités de produits à commander et les stocks,

-Réaliser des inventaires périodiques,

-Réceptionner et contrôler les livraisons,

-Déconditionner et stocker les produits.

2-Production et cuisson au Wok :

-Réaliser les préparations et les découpes préalables (légumes, viandes),

-Fabriquer tous les plats en respectant les fiches techniques PITAYA,

-Réaliser la cuisson des plats au Wok,

-Dresser les plats et les transmettre au personnel de salle,

-Respecter le fonctionnement hiérarchique de l’établissement.

3-Hygiène et sécurité :

En toute situation :

* Appliquer et respecter les règles d’hygiène et de sécurité alimentaire,
* Participer à l’entretien du poste de la cuisine et des locaux annexes,
* Nettoyer les équipements, appareils ainsi que les ustensiles de cuisine et de cuisson.

**Travailler en équipe**

**• Mettre en oeuvre les capacités acquises pendant la formation en situation de travail. Les soft skills sont obligatoires. En fonction de la nature de la première expérience professionnelle, vous pouvez mettre en oeuvre des hard skills**

• Renforcer les acquis et enrichir son portefeuille de compétences

• Auto évaluer sa performance professionnelle

• Analyser cette première expérience pour optimiser son apprentissage et progresser