

## **SOMMAIRE**

SOMMAIRE

DEDICACE

REMERCIEMENTS

ABREVIATION

INTRODUCTION

PREMIERE PARTIE : PRESENTATION DU DJEUGA PALACE HOTEL

- I. HISTORIQUE DU DJEUGA PALACE HOTEL
- II. ORGANISATION
- III. ACTIVITES ET SERVICE

DEUXIEME PARTIE : DEROULEMENT DU STAGE ET EVALUATION

- I. DEROULEMENT DU STAGE
- II. EVALUATION DU STAGE

TROISIEME PARTIE : LA POMME DE TERRE

- I. GENERALITE SUR LA POMME DE TERRE
- II. VALEUR NUTRITIVE
- III. ENTREES A BASE DE POMME DE TERRE

QUARTIEME PARTIE : RECOMMANDATION ET CONCLUSION

- I. RECOMMANDATION
- II. CONCLUSION

LEXIQUE

BIBLIOGRAPHIE

TABLE DE MATIERE ANNEXES

[DATE]

[NOM DE LA SOCIETE]

[Adresse de la société]

## DEDICACE



**MA FAMILLE**

## REMERCIEMENT

Nous tenons à rendre grâce à Dieu de nous avoir comblé de ses bienfaits durant notre formation et la grâce de pouvoir réaliser ce travail. Nos remerciements vont particulièrement à :

-Tout le personnel du CFPF SORAWELL pour le savoir être et faire qui nous a été transmis avec générosité ainsi que l'opportunité d'effectuer nos stages dans des grande structure hôtelière

-A mes parents pour leurs conseils

-Mes frères et sœur et particulièrement à ma grande sœur ATENE CHRISTELLE JOREL pour son soutien financier et morale

-Mon parrain MBA ABESOLO CHAMBERLEIN

-Madame MOPHU MARIA ALEX

-MES AMIES MBEN ANNE, NGO MOUNE EDOUARDA

-A tout mes amis et connaissance ainsi que les camarades de promotion

Par ailleurs tout ceux qui de prêt ou de loin on contribuer à la réalisation de ce rapport trouve ici l'expression de notre gratitude

Que dieu vous bénisse

## ABREVIATIONS

CFPF : Centre de Formation Professionnelle de la Femme

## INTRODUCTION

Dans le cadre de notre formation professionnelle en hôtellerie et restauration au CFPF SORAWELL qui est un centre de formation intégrale dans le domaine de l'hôtellerie et restauration offre une occasion à ces apprenantes d'effectuer un stage de formation pratique dans des structure hôtelière. Nous avons eu l'honneur d'effectuer un stage au DJEUGA PALACE HOTEL dans le département de cuisine durant la période du 02 mai au 31 mai 2023. Étant une entreprise prestigieuse et classe parmi les meilleur le DJEUGA PALACE HOTEL nous a permis de découvrir le milieu professionnel et l'art culinaire. Pour mieux comprendre notre expérience il sera question pour nous dans un premier temps de présenter le DJEUGA PALACE HOTEL, dans un second temps parler du déroulement de notre stage, par la suite le développement de notre thème qui est la pomme de terre, et en fin donnée nos recommandation et une conclusion générale.



# PREMIERE PARTIE : PRESENTATION DE LA STRUCTURE D'ACCEUIL

## I. HISTORIQUE

### 1. CREATION

Pour un pays comme le Cameroun l'hôtellerie constitue un des secteur d'activité primordiale sur lequel se base le tissu économique .pour cella plusieurs effort ont été employer en vue d'orienter les operateur nationaux vers ce secteur d'activité .c'est ainsi

qu'en 2004 l'hôtel de luxe DJEUGA PALCE HOTEL fut inauguré à Yaoundé par JEAN CLAUDE FEUTCHEU un entrepreneur camerounais et un homme d'affaire politique ;c'est dans le secteur du divertissement et de loisir qu'il fais fortune avant de se lancer dans l'hôtellerie de luxe d'où le propriétaire du DJEUGA PALACE HOTEL a compris qu'il était important d'investir dans ce secteur c'est ainsi que l'hôtel de luxe 4 Etoile fut créer.

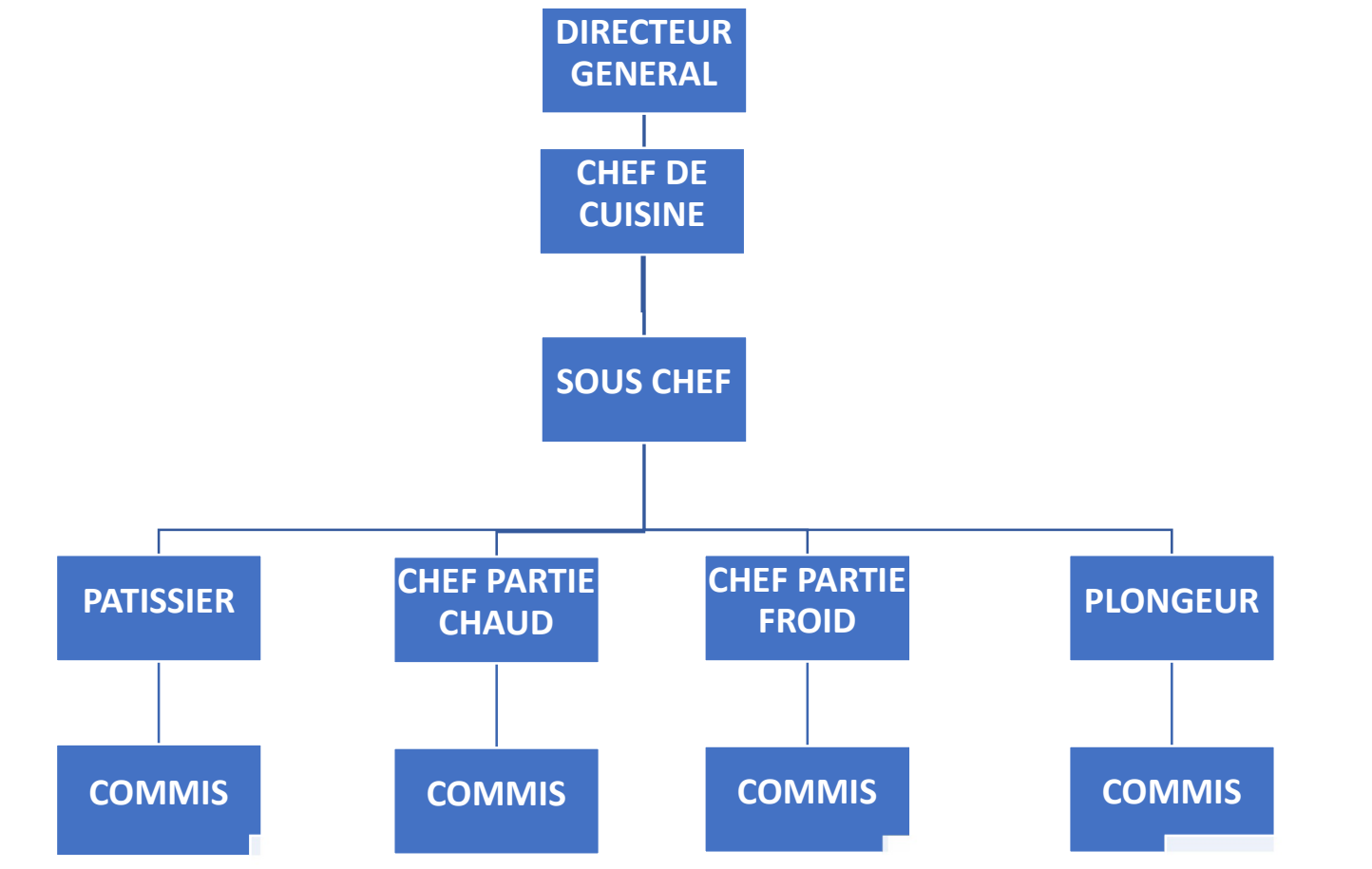
## **2. LOCALISATION**

Le plan de localisation du DJEUGA PALACE est très pratique pour partir à la découverte de Yaoundé. Il est situé au cœur de la ville de Yaoundé dans le quartier des affaires, il se trouve a moins de 15 minutes en voiture du musée nationale, des douanes et du musée des arts à 3,9 kilomètres de l'université de Yaoundé 1 et a 4,2 kilomètres du palais des congres.



## II. ORGANISATION

### 1. ORGANIGRAMME DE LA CUISINE



### 2. ROLE DE CHACUN

- ❖ **Le directeur général** : c'est le chef de l'entreprise il ou elle gère et administre le personnel, les finance, le matériel et l'accueil des clients.
- ❖ **Le chef de cuisine** : il dirige et organise son équipe de cuisiniers, commis et plongeur.
- ❖ **Le sous-chef** : il élabore sous les ordres du chef les plats sur la carte. Il participe également avec lui à l'élaboration des menus.
- ❖ **Le chef de partie** : il doit maîtriser tous les types de cuisson de tous les aliments, il pratique le désossage des viandes et leurs mises en portion.
- ❖ **Le pâtissier** : il s'occupe de toutes les pâtisseries.

- ❖ **Le plongeur** : il assure la vaisselle durant tout le service dans le restaurant.

### III. ACTIVITES ET SERVICE

#### 1. ACTIVITE

Le **DJEUGA PALACE HOTEL** a été Créé principalement dans le but de permettre aux touristes en quête de nouvel horizon de trouver un lieu où se reposer à la fois chic, calme et confortable. De se restaurer avec des plats nationaux et internationaux. Il met à la disposition de sa clientèle environ 154 chambres et deux restaurant climatisés le **BAOBAB** et la **CALEBASSE**.

#### 2. SERVICES

Pour satisfaction et le confort de sa clientèle le **DJEUGA PALACE HOTEL** offre en dehors de l'hébergement et la restauration d'autre service tel que :

- ❖ Des salles de conférence avec matériels de sonorisation.
- ❖ Un spa
- ❖ Une blanchisserie
- ❖ Une piscine
- ❖ Une salle de gym
- ❖ Une discothèque
- ❖ Un bar
- ❖ Un parking surveiller et un transport

# DEUXIEME PARTIE : DEROULEMENT DU STAGE ET EVALUATION

## **I. DEROULEMENT DU STAGE**

### **1. PRESENTATION DE LA CUISINE DU DJEUGA PALACE HOTEL**

La **cuisine** est un lieu où on effectue un ensemble de technique de préparation et la cuisson des aliments en vue de leur consommation par les humains. Celle du DJEUGA PALACE HOTEL est une vaste pièce divise en quatre (04) compartiment : la pâtisserie le chaud, le froid et la plonge.

Dans le compartiment de la **pâtisserie** on confectionne tous les dessert ainsi que les pâtisseries du petit déjeuner, Dans le chaud on réalise tous les plats chauds c'est à dire les entrées chaude et les plats de résistance, dans le froid on confectionne tous les entrées froides, et la plonge est réserver pour le nettoyage des ustensiles

Dans le souci de facilite les différentes taches des employés et stagiaire le DJEUGA PALACE HOTEL offre un équipement de qualité mis à notre disposition à savoir :

#### **A. EQUIPEMENT DE PATISSERIE**

- Deux (02) batteuses électriques pour mélanger rapidement les ingrédients en grade quantité.
- Une (01) balance pour peser les denrées et plein d'autre ustensile.

#### **B. EQUIPEMENT DU CHAUD**

- Les basculante : pour sauter et griller les aliments en grande quantité.
- Les friteuses : pour cuire les aliments dans un bain d'huile.
- Une hacheuse fromage : pour hacher les aliments.
- Une cellule : pour refroidir rapidement les aliments.
- Le piano : pour la cuisson.

## C. EQUIPEMENT DU FROID

- Les chambres froides numéroté de 1 à 4 : pour la conservation des aliments crus, précuite et cuit.
- Une trancheuse : qui permet de tailler (fromage, jambon, carotte, oignon, etc...).

## D. EQUIPEMENT DE PLONGE

- Un lave-vaisselle : qui permet de lave une grande quantité d'assiette a un temps record.

## 2. PRESENTATION DES TACHES EFFECTUEES ET DIFFICULTEES RENCONTRE

### A. PRESENTATION DES TACHES EFFECTUEES

Avant le début de notre stage nous avons fait la rencontré de notre maitresse de stage **madame KIYE PHINORENCE** elle nous a présenter les différents compartiments de la cuisine et a préciser que le travail devrait se faire avec rigueur dans la propreté sereine.

Pendant c'est un (01) mois de stage passé en cuisine, l'on travaillait de lundi a dimanche avec un jour de repos donne par l'encadreur. Nous avons effectué tout mon stage dans le compartiment du chaud ou nous avons réalisé une multitude de plats parmi lesquels nous pouvons citez :

- Poulet rôti sauce crème champignon +fritte de pomme
- Filet de bœuf sauce poivre + riz
- Ndolet crevette + plantin vapeur
- Les hamburgers
- Pomme saute
- Pomme texane
- Purée de pomme de terre
- Pomme de terre aux fines herbes
- Poulet panne à l'anglaise
- Bar camer + fritte de plantain
- Panache de légume
- Jardinière de légume

## **B. DIFFICULTES RENCONTRES**

Pendant c'est un mois de stage nous avons eu beaucoup de difficulté a s'adapter à un environnement nouveau, a amélioré notre rythme de travaille pour pouvoir sortir une commande a temps celle-ci qui arrivait l'une après l'autre a travaillé tout en gardant le sourire puisque le travail était intense et a privilégie le travail en équipe.

## **II. EVALUATION DU STAGE**

### **1. FAIBLAISSE DE LA STRUCTURE**

Bien que le **DJEUGA PALACE HOTEL** a des atouts incomparables pour avoir une clientèle fidèle et régulière il est important de noter que, comme toute structure il a des faiblesses parmi les quels : un équipement assez vieux qu'il faudra renouveler, donner l'opportunité aux stagiaires de mettre leurs connaissances en pratique.

### **2. FORCE**

L'une des grandes forces de la cuisine du **DJEUGA PALACE HOTEL** est la rapidité avec laquelle on réalise les commandes, la passion et détermination avec laquelle les employés réalisent leurs tâches pour satisfaire la clientèle.

### **3. ANALYSE ET CRITIQUE**

Notre stage dans cette structure hôtelier a été d'une grande importance dans notre formation car elle nous a permis de mieux gérer notre temps en réalisent plusieurs commandes à la fois, à mieux se connaitre et avoir une confiance en soi.

Toute fois durant cette période nous fait la remarque les menus de cette structure était presque les mêmes il n'y avait presque pas de nouveauté et utilisais la pomme de terre dans tous leurs buffets d'où le thème de ce rapport.

# TROISIEME PARTIE :LA POMME DE TERRE

## **I. GENERALITE SUR LES POMMES DE TERRE**

### **1. PRESENTATION DE LE POMME DE TERRE**

La pomme de terre ou patate est un tubercule comestible produit par l'espèce *solanum tuberosum* qui poussait au paravent à l'état sauvage et était réservée à l'alimentation des animaux est très vite devenue un légume essentiel dans l'alimentation humaine et occupe une place importante parmi les légumes (troisième place).

### **2. TYPE DE POMME DE TERRE ET UTILISATION**

Il existe 03 types de pomme de terre à savoir :

- **LES POMME DE TERRE A CHAIRE FERME** : Elles tiennent bien la cuisson, gardent leurs formes. Idéale donc pour cuisson à l'eau, à la vapeur, rissoles en gratin.
- **LES POMMES DE TERRE A CHAIRE FONDANTE** : Au four cuites en générale entière (certaine aussi en purée et potages).
- **POMME DE TERRE A CHAIRE FARINEUSE** : Peu aqueuses, elle se délitent à la cuisson et absorbent les autres saveurs. Idéales donc non seulement pour cuisson au four mais aussi pour potage, purée et notamment les frites.

## **II. VALEUR NUTRITIVE DE LA POMME DE TERRE**

### **1. APPORT POUR 100G CUITE A L'EAU**



NUTRIMENT	TENEUR MOYENNE
Énergie	93.2 Kcal
Eau	76.4 G
Protéine	2.01 G
Glucide	17.2 G
Lipide	1.37 G
Sucre	1.05 G
Amidon	14.5 G
Fibre alimentaire	1.96 G
Calcium	9.62 Mg
Chlorure	150 Mg
Cuivre	0.095 Mg
Fer	0.43 Mg
Magnésium	20.7 Mg
Manganèse	0.12 Mg
Phosphore	43.7 Mg
Potassium	450 Mg
Sodium	48.8 Mg
Zinc	0.24 Mg
Vitamine E	0.12 Mg
Vitamine C	5.05 Mg
Vitamine B1	0.07 Mg
Vitamine B2	0.013 Mg
Vitamine B3	1 .08 Mg
Vitamine B5	0.46 Mg
Vitamine B6	0.24 Mg

La pomme de terre est calorique par la présence d'amidon. Elle est riche en vitamine, minéraux et oligo-éléments. En revanche elle n'apporte pas de lipide.

## 2. BIENS FAITS DE LA POMME DE TERRE

La pomme de terre offre un apport en vitamine intéressant. Elle fait partie des rares féculents à contenir de la **vitamine C**. **100G** de pomme de terre consommé couvrent **13%** des apports journaliers recommandé en **vitamine C**, **21%** en **vitamine B6**.

### III. ENTREES CHAUDES A BASE DE POMME DE TERRE

Il existe une grande variété d'entrée chaude à base de pomme de terre parmi lesquelles :

- Gnocchi de pomme de terre
- Cupcake de pomme de terre et thon
- Brioche de pomme de terre
- Croquette de pomme de terre et carotte
- La soupe de pomme de terre

#### CAS PRATIQUE : Gnocchi de pomme de terre

Le gnocchi est une famille de pâte préparé soit avec un mélange de farine de blé dur ou de blé tendre et de pomme de terre généralement gratinée au four avec du fromage.

### 1. TECHNIQUE DE REALISATION

#### INGREDIENTS

- 1 kg de pomme de terre à chair ferme
- 300g de farine
- 1 œuf
- 1 pince de noix de muscade râpée
- 25g de beurre
- Sel
- Feuille de basilic frais
- Parmesan

#### PROGRESSION

- Laver les pommes de terre et les cuire en robe de champs dans de l'eau salée jusqu'à ce qu'elles soient bien tendres
- Egoutter et peler pendant elles sont encore chaudes.
- Etaler la farine sur le plan de travail, ajouter la pomme en purée sur cette dernière, casser l'œuf au-dessus et mélanger.
- Terminer en ajoutant la noix de muscade et pétrir légèrement en ajoutant la farine jusqu'à obtenir l'épaississement souhaité. La pâte est prête quand elle est légère et sèche au toucher.
- A l'aide d'une fourchette trancher et faire les sillons sur chaque gnocchi.
- Porter à ébullition dans une casserole d'eau salée et y plonger les gnocchis.
- Quand ils remontent à la surface ils sont prêts, les retirés à l'aide d'une écumoire.
- Poser dans une assiette creuse parsemer de beurre et de basilic et servir chaud.

## **2. COMPARAISON**

Il existe une grande variété de gnocchi mais les plus connus sont les gnocchis à la romaine, les gnocchis à la parisienne et les gnocchis de pomme de terre. Ils sont tous différents du fait de leurs ingrédients principaux :

- Le gnocchi à la parisienne a pour ingrédient principal la farine de blé.
- Le gnocchi à la romaine est fait à base de semoule cuit dans du lait.
- Le gnocchi de pomme de terre est principalement fait de pomme de terre en purée

# QUATRIEME PARTIE : RECOMMANDATION ET CONCLUSION

## **RECOMMANDATION**

Nous n'avons pas de recommandation à faire sur la cuisine du **DJEUGA PALACE** HOTEL hormis le fait qu'il devrait avoir un nouveau matériel pour l'entretien du sol et des plans de travail, réparer la hôte pour permettre a la cuisine d'être aérer, éviter de verser de l'eau au sol car cela peut être la cause de plusieurs chute.

## CONCLUSION

En définitive, ce stage a été une véritable opportunité pour nous dans la mesure où elle nous a permis de nous améliorer et nous épanouir. Les apports que nous avons eu à tirer de ce stage est d'une grande satisfaction sur notre capacité à mener à bien le travail en équipe qui est nécessaire au bon déroulement du travail de l'art culinaire. Notre thème nous a permis de décrire les spécificités de la pomme de terre et dans présenté quelque recette. En fin nous dirons que grâce au **DJEUGA PALACE HOTEL** nous avons pu confirmer le choix du département en hôtellerie qui nous correspond chose qui avait été difficile pour nous au début de notre formation.

## LEXIQUES

**Désossage** : est l'action de retirer les os d'une carcasse animal afin de proposer une viande directement prête à la consommation.

**Préparation** : est le fait d'apprêter un aliment avant sa cuisson.

**Cuisson** : c'est le fait de soumettre un aliment à l'action de la chaleur pour le rendre comestible.

**Ustensile** : est un outil utilisé en cuisine pour la préparation et la cuisson des aliments.

**Rissoler** : donne une coloration aux aliments en les passant dans un corps gras très chaud.

**Gratine** : faire cuire la surface de certaine préparation avec de la gruyère ou du parmesan.

**Egoutter** : éliminer l'excès d'eau après avoir lavé, blanchi ou cuit un aliment.

## BIBLIOGRAPHIE

[1] MICHEL MAICENT-MOREL, la cuisine de référence

[2] GOOGLE, <https://www.underjeunerdesoleil.com>

[3] CFPF SORAWELL, VOCABULAIRE CULINAIRE

TABLE DE MATIERE

SOMMAIRE

DEDICACE

REMERCIEMENT

ABREVIATION

INTRODUCTION

PREMIERE PARTIE : PRESENTATION DU DJEUGA PALACE HOTEL

HISTORIQUE DU DJEUGA PALACE HOTEL

1-CREATION

2-LOCALISATION

ORANISATION

1-ORGANIGRAMME



# POMME DE TERRE

## 2-ROLE DE CHACUN

### ACTIVITE ET SERVICE

#### 1-ACTIVITE PRINCIPALE

#### 2-ACTIVITE SECONDAIRE

## DEUXIEME PARTIE :DEROULEMENT ET EVALUATION DU STAGE

### DEROULEMENT DU STAGE

#### 1-PRESENTATION DE LA CUISINE DU DJEUGA PALACE HOTEL

##### a-EQUIPEMENT DE LA PATISSERIE

##### b-EQUIPEMENT DU CHAUD

##### c-EQUIPEMENT DU FROID

##### d-EQUIPEMENT DE LA PLONGE

#### 2-PRESENTATION DE TACHES EFFECTUER ET DIFFICULTE RENCONTRE

##### a-PRESENTATION DES TACHES EFFECTUER

##### b-DIFFICULTE RENCONTREES

### EVALUATION DU STAGE

#### 1-FAIBLESSES

#### 2-FORCE

#### 3-ANALYSE ET CRITIQUE

## TROISIEME PARTIE :LA POMME DE TERRE

### GENERALITE SUR LA POMME DE TERRE

#### 1-PRESENTATION DE LA POMME DE TERRE

#### 2-TYPE DE POMME DE TERRE ET UTILISATION

##### a-POMME DE TERRE A CHAIRE FERME

##### b-POMME DE TERRE A CHAIRE FONDANTE

##### c-POMME DE TERRE A CHAIRE FARINEUSE

### VALEUR NUTRITIVE

#### 1-APPORT POUR 100G CUIT A L'EAU

#### 2-BIEN FAITS DE LA POMME DE TERRE

### ENTREES CHAUDE A BASE DE POMME DE TERRE

### CAS PRATIQUE : GNOCCHI DE POMME DE TERRE

# POMME DE TERRE

1-TECHNIQUE DE REALISATION

2-COMPARAISON

QUATRIEME PARTIE : RECOMMANDATION ET CONCLUSION

RECOMMANDATION

CONCLUSION

LEXIQUE

BIBLIOGRAPHIE

TABLE DE MATIERES

ANNEXES