

The following file will only be available in French.

***RAPPORT DE STAGE :***  
**Serveuse en restauration**

## **SOMMAIRE**

<b>Introduction</b>	P.2
<b>I. Informations sur l'entreprise</b>	P.2
<b>II. Description de l'emploi</b>	P.2
<b>III. Vue d'ensemble de la période</b>	P.3
<b>Conclusion</b>	P.3

## ***INTRODUCTION***

Dans le cadre de mes études au sein de l'école YNov Campus, une expérience professionnelle de six semaines est nécessaire à la validation de la première année. Le choix de l'entreprise étant libre j'ai décidé de retourner dans le Restaurant Brasserie Le Swan où j'ai ultérieurement travaillé.

Au long de la lecture de ce document, nous commencerons par en apprendre plus sur l'entreprise, puis nous nous renseignerons sur les tâches qui m'ont été livrées au cours de cette période, pour enfin avoir une vision globale de l'expérience avant de finalement conclure.

### ***I. INFORMATIONS SUR L'ENTREPRISE***

Le restaurant a été repris 7 ans auparavant par son patron actuel qui a décidé d'en faire une brasserie. Situé au cœur des Salins d'Hyères, le village bat son plein durant l'été. C'est pendant cette période que de nombreux clients arrivent de toute la France (et même d'autre part du monde) pour goûter au soleil de la région. Les produits sont principalement basés sur la mer avec des plats comme les moules frites, les filets de St Pierre ou encore l'aïoli. Le restaurant propose des plats du jour les vendredis et dimanches en plus de la carte habituelle. Ayant eu l'occasion de travailler dans ce restaurant l'année dernière, j'ai décidé d'y retourner cette année pour un emploi saisonnier cette année (du 01 juillet au 31 août 2022).

### ***II. DESCRIPTION DE L'EMPLOI***

Mon rôle dans cette entreprise était de servir les clients. Ayant été embauchée en tant que serveuse, mes missions étaient diverses mais toutes aussi importantes pour le fonctionnement de l'entreprise. Celles principales étant : présenter le menu et donner des informations détaillées au besoin du client, préparer les tables et installer les sets, couverts et verres ; vérifier les plats et la propreté des équipements de cuisine, rapporter les potentiels problèmes ; servir les commandes de nourriture et boisson ; ainsi que distribuer les additions et collecter les paiements.

### ***III. VUE D'ENSEMBLE SUR LA PÉRIODE***

Cet emploi m'a permis de réaliser énormément de choses. J'ai pu découvrir un domaine très différent de ce que j'ai eu l'habitude de faire. Un de mes objectifs principaux était de satisfaire les clients en respectant un timing limité. Les rendre heureux, être empathique et leur rendre le sourire sont des points importants auxquels nous ne pouvons manquer. Ce job m'a appris plusieurs capacités, comme travailler rapidement en faisant attention à ce qui m'entoure, être agile, charismatique, être méticuleuse, ... plusieurs compétences que je pourrais utiliser à nouveau dans d'autres domaines. J'ai appris à être patiente et compréhensive à propos des erreurs, ce qui a approfondi ma capacité à travailler en équipe.

Travailler dans le monde de la restauration m'a particulièrement plu et je pourrais reconsidérer travailler dans ce domaine dans le futur, en tant que job étudiant par exemple.

Cependant, j'ai pu noter certains points à améliorer. Tout d'abord l'organisation en équipe. La restauration est un milieu où le travail à plusieurs est proéminent, il est donc important de bien savoir s'organiser. J'ai eu l'occasion de travailler directement avec deux autres serveurs et leurs fonctionnements diffèrent totalement. Il est donc important d'essayer de travailler avec des personnes ayant un système similaire. Les retards sont aussi un point à bien faire attention en entreprise. En effet, durant cette période de travail, un de mes anciens collègues avait tendance à avoir du retard pour des raisons personnelles, sa part de travail devant être partagée par le reste de l'équipe il était inévitable de prendre du délai sur l'ensemble du service. Il serait donc idéal d'en discuter longuement avec les principaux concernés. La discussion reste après tout la clé de tout problème.

### ***CONCLUSION***

Ce travail a été une véritable nouvelle expérience pour moi. Ayant déjà travaillé dans le domaine, j'ai pu redécouvrir le métier en apprenant continuellement de nouvelles choses. Cet emploi m'a permis de mieux comprendre le monde de l'entreprise, les différents points qui l'entourent autant positifs que négatifs, et imaginer des solutions possibles pour y remédier à ces derniers.

Ayant particulièrement apprécié travailler dans ce domaine, j'envisage retrouver le métier pour un job étudiant au cours de l'année.