

LE CALVEZ Aglaé

3e Lully

Du 12 novembre au 15
novembre

Rapport de stage dans un coffee shop



Présentation de l'entreprise

— Aaron's coffee est un coffee shop sur St Malo proposant une démarche éco-responsable. Il a ouvert ses portes en juillet dernier, monsieur Paul BERNABÉ en est le gérant.

Missions :

— Aaron's coffee propose des boissons mais également de la restauration simple, bonne et locale notamment des bagels, croques monsieurs, quiches, salades...

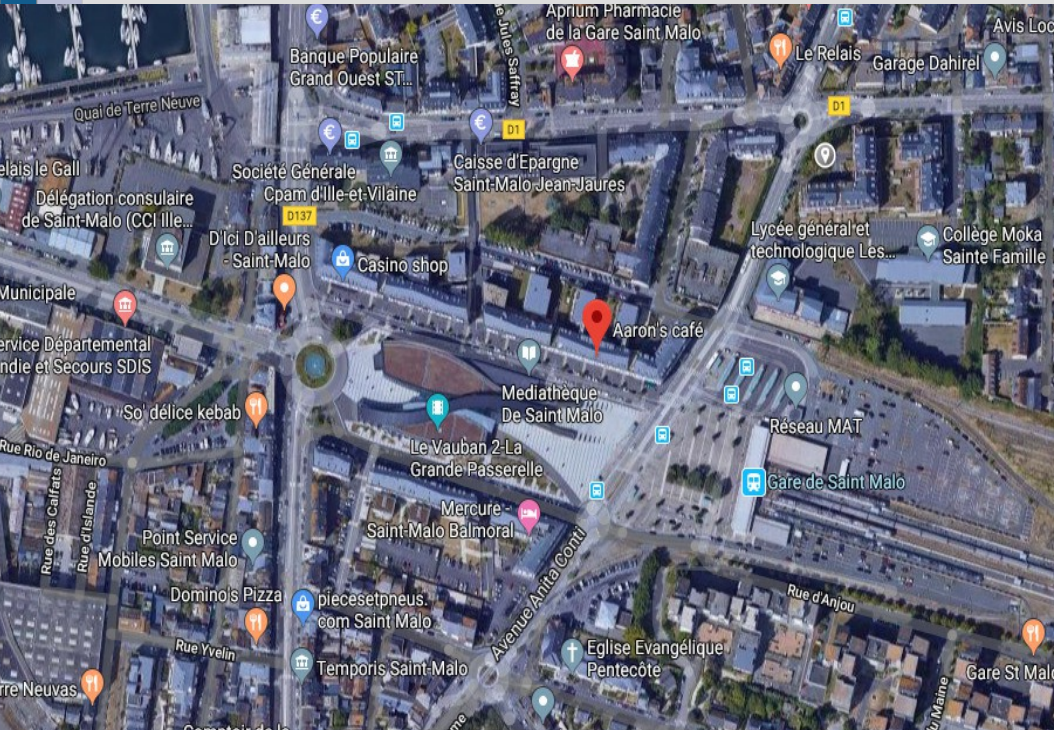
Les cafés sont purs origines et proviennent de la brûlerie du Castel qui est un artisan torréfacteur local. Monsieur Bernabé propose une grande variété de thé, boissons à base de café ou de lait.

Il propose également plusieurs pâtisseries faites maison (carotte cake, cheesecake, banoffee, cookies...) L'établissement est ouvert du lundi au samedi de 8h30 à 17h.



Vitrine du coffee shop située à l'entrée

Implantation géographique



Le quartier de la gare est un point stratégique. Du fait que ce quartier est en expansion grâce à la nouvelle lgv (Paris- St Malo en 2h), de l'école de design qui a ouvert récemment en face (qui n'est pas sur la carte), de l'arrêt de la ligne de bus, du palais de justice ainsi que le collège moka et du lycée technologique et générale. Tout cela assure une clientèle fidèle.



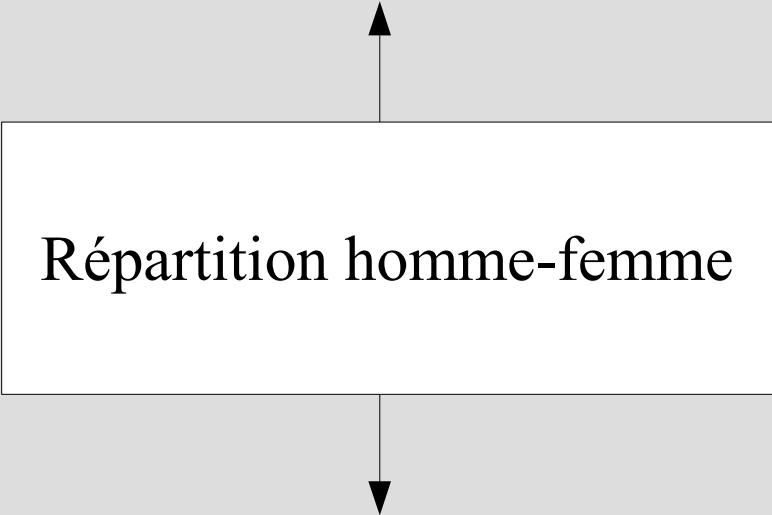
Effectif de l'entreprise

L' établissement compte deux personnes à son effectif :

Mr Paul Bernabé, le gérant. Il s'occupe du réapprovisionnement des stocks, de la confection de la nourriture et des boissons ainsi que du service, de la vente des produits et de l'encaissement. Le gérant s'occupe de toute la partie « manuelle ». Il détient 51% des parts sociales de l'entreprise.

Mme Émeline Le Calvez, associée, s'occupe de la partie administration. Elle fait notamment la comptabilité, la communication de l'entreprise, ainsi que les démarches (principalement bancaires). Elle est associée minoritaire de la société (49%).

1 femme : Mme Le Calvez



Répartition homme-femme

1 homme : Mr Bernabé

Déroulement de la semaine

Mardi :

Je suis arrivée à 8h15 et j'ai passé l'aspirateur et la serpillière et nettoyé les tables. À 8h30 j'ai préparé les bases de crème pour les bagels ainsi que de la base pour les pâtes brisées sous la direction du gérant. J'ai fait les bagels à 8h50 après l'explication de Mr Bernabé. Ensuite j'ai aidé à la préparation des croques monsieurs. Ensuite j'ai effectué la plonge et également du service jusqu'à ma pause de midi.

De 12h30 à 14h40 j'ai servis et fais la plonge ensuite j'ai préparé les pesées pour la pâte à cookies au chocolat blanc et cranberries. J'ai enchaîné sur la préparation des cookies. Et enfin à 15h15 j'ai fini en faisant la plonge jusqu'à 15h30.



Déroulement de la semaine

Mercredi

Comme le jour précédent je suis arrivé à 8h15 et j'ai passé l'aspirateur et la serpillière et j'ai nettoyé les tables puis j'ai préparé les bagels tout en discutant avec quelques clients. J'ai ensuite fais du service ainsi que de la plonge jusqu'à 10h10. Mr Bernabé m'a laissé préparé seule le cake à la carotte qui est un gâteau très attendu par les clients. Après je suis allée chercher du sucre glace (pour le glaçage du cake à la carotte) d'abord à Casino puis à Lidl (je n'en ai pas trouvé, on a fini par mixer du sucre en poudre). Quand je suis revenue j'ai servis quelques clients.

Après ma pause de midi j'ai découpé des pommes pour ensuite les faire cuire dans du beurre et du sucre. J'ai fais la plonge et du service jusqu'à 14h50. Ensuite j'ai observé Mr Bernabé faire le montage du cake à la carotte sur 4 étages jusqu'à 15h30.



Cake à la carotte



Déroulement de la semaine

Jeudi

Comme tous les matins j'ai passé l'aspirateur et la serpillière ainsi que j'ai nettoyer les tables puis j'ai préparé les baggels en parlant avec les clients. J'ai ensuite fais des croques monsieurs végétariens et à la viande à 9h45. Puis j'ai fais du service et de la plonge jusqu'à ma pause de midi. Et toute l'après-midi j'ai pris et préparé des commandes et j'ai également fais la plonge.



Déroulement de la semaine

Vendredi

Tout comme les jours précédents j'ai nettoyé les tables et j'ai passé l'aspirateur et la serpillière. J'ai également préparé les bagels et les pâtes à quiche (ou pâtes brisées). À 10h50 j'ai pris des commandes et j'ai servis et fais la plonge. J'ai préparé une assiette spéciale pour un client. Ensuite j'ai servis et pris des commandes jusqu'à ma pause de midi. À 14h30 j'ai fais une énorme plonge jusqu'à 15h30 puis j'ai pris des commandes et les ai préparé, j'ai appris à me servir de la machine à café. Et à 16h30 j'ai fais la plonge et du rangement pour la fermeture à 17h00.



Assiette spéciale de crudité



Description de la réalisation d'un bagel au saumon

Tout les matins j'ai préparé des bagels (végétarien, au bœuf, au saumon). Je commençais à couper les pains à bagel en deux pour les tartiner de crème (philadelphia [cream cheese] + ciboulette + citron pressé + piment d'Espelette + sel-poivre) . Ensuite je disposais une rosace de concombre avec une goutte de vinaigre à la passion et au piment d'Espelette sur chaque rondelle de concombre puis je mettais des petits morceaux de saumons. Après je posais de la salade sur le bagel, sur laquelle j'aspergeais du vinaigre balsamique et de vinaigrette (huile + moutarde + vinaigre + sel-poivre). Et pour finir je m'étais le chapeau du bagel pour le fermé pour ensuite le mettre sur un plateau que je m'étais dans la vitrine .



Pain à bagel



Concombre avec du vinaigre



La crème à la ciboulette



Le saumon en morceaux

Analyse du métier de cuisinier

_Ce métier consiste à préparer de la nourriture destinée à la clientèle.

_Les conditions de travail sont difficiles du fait d'un rythme de travail soutenu mais aussi du fait que le cuisinier travaille dans une cuisine qui est un endroit généralement fermé et petit ainsi qu'avec une température élevée. Mais c'est aussi un avantage car le cuisinier travaille en intérieur donc n'a pas à s'inquiéter des intempéries. Les horaires ne sont pas souvent avantageux, travail le soir tard et l'après-midi, travail pendant les vacances, les week-ends donc peu de vie sociale.

_Les qualités nécessaires sont d'être créatif, aller vite, savoir coopérer avec d'autres personnes (pour le travail d'équipe), être endurant.

_Les diplômes conseillés sont : un bac hôtellerie, un BEP restauration ou un CAP restauration (dans le cas où le cuisinier veut avoir sa propre entreprise il est mieux de faire un bac gestion).

_Le lycée hôtelier de Dinard prépare un bac hôtellerie / service, il y a également le lycée des métiers de restauration et hôtellerie Sainte Thérèse.

_La rémunération moyenne en début de carrière pour un cuisinier est d'environ 1400€ (voir moins cela

Analyse du métier

varie beaucoup).

_La débouchée principale est de devenir chef cuisinier mais pas que, un cuisinier peut également devenir chef d'entreprise ou traiteur.

_Être passionné est un intérêt principal voir presque obligatoire du fait que les conditions sont difficiles. Quand on aime on ne compte pas, si on est vraiment passionné on ne voit pas les inconvénients de ce métier, on va au travail en se disant que l'on aime ce que l'on fait et c'est cela qu'il faut dans ce métier car il est assez difficile. C'est comme aller à un rendez-vous amoureux sans aimer la personne, on a pas envie d'y aller et de construire quelque chose avec, pour le métier de cuisinier c'est exactement pareil . Si on aime pas ce métier, si on a pas les épaules pour le faire, si on a pas de projet dans ce domaine alors c'est qu'on est pas fait pour l'exercer et qu'il faut arrêter.

_Développer sa créativité, la polyvalence, travailler avec de beaux produits et l'autonomie sont des avantages de ce métier.

_Les horaires, le salaire, l'instabilité et le manque de vie sociale du fait des horaires, constituent des inconvénients majeurs voir décourageants.

Bilan de stage

_ Ce qui m'a étonné durant mon stage est que j'aime beaucoup le contact client (à la base je pensais détester ça). Ainsi que le fait que les clients sont sympathiques et discutent avec le gérant ou les employés. Mais aussi le fait que là où je pensais m'ennuyer avec le côté un peu répétitif de faire les mêmes plats tout les matins et bien pas du tout, c'était une petite routine matinale assez agréable et pas lassante.

_ Même si j'ai vraiment aimé mon stage je ne pense pas travailler dans ce secteur d'activité car je souhaiterais travailler dans l'éducation nationale mais la restauration est mon « plan B ». Si je n'arrive pas dans mon premier objectif professionnel je me tournerais vers le domaine de l'hôtellerie. C'est mon option 2 du fait que les horaires ne sont pas avantageuses et qu'il faut toujours aller vite et être à « fond ». De plus ce métier ne permet pas un épanouissement familial.

Ayant une sœur qui travaille dans ce domaine, elle en donne un peu une sensation de ce faire exploiter.

J'ai la passion mais je veux que ma passion reste juste une simple passion si je travaille dans ce métier il y a un risque que je me dégoûte moi même de la cuisine et je n'en ai vraiment pas envie.

Remerciements

Je remercie Madame Le Calvez et Mr Bernabé pour m'avoir accepté pendant cette semaine dans leur entreprise, et tout particulièrement Mr Bernabé pour l'importante autonomie et la confiance qu'il m'a fait ainsi que la patience qu'il a eu envers ma personne, pour m'avoir montré et appris différentes choses et m'avoir fait déguster certaines spécialités du Aaron's café.

Merci également de m'avoir permis de prendre des photos et d'utiliser certaines photos du compte Instagram de l'entreprise, en complément des miennes, pour ce rapport.

