

ÇA CARTONNE AU

Palace



Je m'appelle

JOURNAL D'OBSERVATION

**metiers
hotelresto**

GastroSuisse | hotelleriesuisse

Salut stagiaire, prêt pour du travail d'équipe, de l'action, du show?

C'est génial que tu aies opté pour un stage d'observation dans l'hôtellerie-restauration. C'est le premier pas qui t'ouvre la voie vers l'hôtellerie-restauration. Notre objectif a beau être éloigné, le voyage qui y conduit est passionnant et tes efforts ainsi que ton engagement en vaudront la peine!

Le plus important, c'est ta motivation et ton enthousiasme – et bien sûr ton talent. Une multitude d'aptitudes peuvent s'exprimer et autant de possibilités s'ouvrir à toi. Monte à bord, regarde les autres travailler, jette un coup d'œil dans les casseroles et les chambres. Et n'oublie pas que tu fais partie d'une équipe. Comme un groupe de rock, vous êtes sur scène et récoltez les applaudissements des clients si votre show est bon.

Le journal d'observation est un bon instrument pour se mettre dans l'ambiance.

Tu peux y noter ton vécu et tes impressions, t'impliquer personnellement et montrer à ton responsable, ce que tu as dans le ventre. Donne-lui vie, mets-y ton grain de sel et exprime-toi.

Que ton show soit un succès!

**Le conseil
du chef:**

**Informe-toi
sur la garde-robe
ou les vêtements
de travail**



**Je suis.
Je veux. Je peux.**

J'ai ans et je commence ma
carrière dans l'hôtellerie-restauration

le
à/au
à

Mon métier de rêve dans
l'hôtellerie/la restauration:

Je ne sais pas à quoi ressemble le quotidien du travail,
mais je pense avoir certaines aptitudes demandées dans
l'hôtellerie-restauration. Notamment:

Evidemment, j'ai quelques idées sur ce qui m'attend ces
prochains jours. Ça sera peut-être «cool», «sympa», «fati-
gant», «compliqué», «facile», «amusant», etc. Quoi qu'il arrive,
je commence par noter tout ce qui me passe par la tête.
Je peux sans problème trouver au moins cinq adjectifs...



☆☆☆☆
my hotel
my
castle



**metiers
hotelresto**
GastroSuisse | hotelleriesuisse

salut

première impression



Prends une photo de toi en vêtements de travail, imprime-la et colle-la ici.

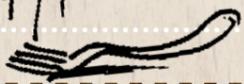
Mon selfie en équipe

Mon chiffre du jour

(Combien de menus | combien d'employés | l'âge du responsable | etc.)

Ce que j'ai mangé aujourd'hui

BON appétit



say cheese



Chiffres et faits

Combien de personnes travaillent dans l'entreprise?



Un accident de parcours, une erreur, une inadvertance?

Une expérience positive?

Un déclic?

Quel endroit de l'entreprise me fait chaud au cœur?

Un temps fort au cours d'une journée

Mes questions



showtime

Bienvenue dans le groupe!

Les questions ne coûtent rien, mais valent leur pesant d'or. Choisis un ou une collègue et récolte un maximum d'informations.

Interview d'un collègue

Nom/prénom/âge/fonction

Depuis quand travailles-tu au sein de l'entreprise?

Que préfères-tu faire?

Quelle tâche te plaît moins?

Qu'est-ce qui te plaît chez ton responsable?

Quel conseil peux-tu me donner?

Comment s'appelle ton responsable?

Jour 1

Il est important que tu te poses quelques questions aussi. Alors vas-y, dégage!

A quels travaux as-tu participé?

Qu'est-ce que tu as préféré?

Qu'est-ce qui ne t'a pas plu?

Qu'est-ce qui t'a frappé?

Qu'est-ce qui t'a posé le plus de difficultés?

Feedback de mon responsable

Mon auto-évaluation pour aujourd'hui



ASTRO
+ immer
eiter flambieren als stinieren!

GASTRO 😊 ist fidel

Pasta. Basta!

liberté - égalité - hospitalité

Jour 2

Feedback de mon responsable

A quels travaux as-tu participé?

Qu'est-ce que tu as préféré?

Qu'est-ce qui ne t'a pas plu?

Qu'est-ce qui t'a frappé?

Qu'est-ce qui t'a posé le plus de difficultés?

Mon auto-évaluation pour aujourd'hui



MASTRO
+ immer Live
eiter flambieren
als

GASTRO ☺
1st FIDEL

Pasta. Basta!



Jour 3

Feedback de mon responsable

A quels travaux as-tu participé?

Qu'est-ce que tu as préféré?

Qu'est-ce qui ne t'a pas plu?

Qu'est-ce qui t'a frappé?

Qu'est-ce qui t'a posé le plus de difficultés?

groove

liberté
égalité

hospitalité



Mon auto-évaluation pour aujourd'hui



Jour 4 ?



Jour 5

A quels travaux as-tu participé?

Qu'est-ce que tu as préféré?

Qu'est-ce qui ne t'a pas plu?

Qu'est-ce qui t'a frappé?

Qu'est-ce qui t'a posé le plus de difficultés?



A quels travaux as-tu participé?

groove the kreuz

Qu'est-ce que tu as préféré?

Qu'est-ce qui ne t'a pas plu?

Qu'est-ce qui t'a frappé?

liberté - égalité - hospitalité

Qu'est-ce qui t'a posé le plus de difficultés?

ASTRO
immer
lieter
GASTRO 😊 ist FIDEL
studieren!
pasta. Basta!



collage



Rassemble tous les prospectus, cartes de visite, flyers, factures, reçus, badges, papier à lettres, enveloppes, etc. que tu peux trouver dans ton entreprise et fais-en un collage.



Combien d'étoiles (de 1 à 5) attribues-tu pour:



style/ambiance

service/accueil

carte/cuisine

présentation/publicité

technique/appareils

aménagement/chambres

Justification



en clair

À MON TOUR DE PARLER – VOICI MON AVIS!



- Le métier m'intéresse**
 - beaucoup
 - moyennement
 - pas du tout

- Est-ce que je connais le domaine de travail après le stage d'observation?**
 - oui
 - dans une certaine mesure
 - trop peu

- Mes aptitudes sont-elles demandées dans ce métier?**
 - Je suis doué
 - Je ne suis pas talentueux, mais
 -
 - Je ne me sens pas à ma place

- Fais-je déjà partie du groupe?**
 - Je me sentais bien et accepté
 - Le contact était difficile
 - Je l'ai plutôt joué solo

- Est-ce mon futur domaine de travail?**
 - Absolument oui
 - Je ne sais pas trop
 - Ce n'est pas pour moi



Quelles tâches as-tu effectuées lors de ton intervention?



Quelle tâche t'a-t-elle le plus plu?

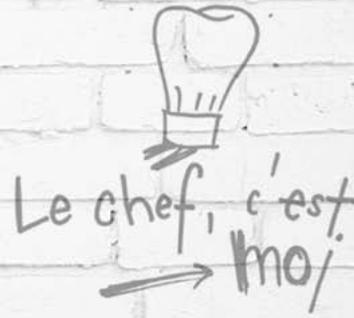
Quelle tâche t'a-t-elle le moins plu?



Quelles tâches ont été particulièrement faciles pour toi?

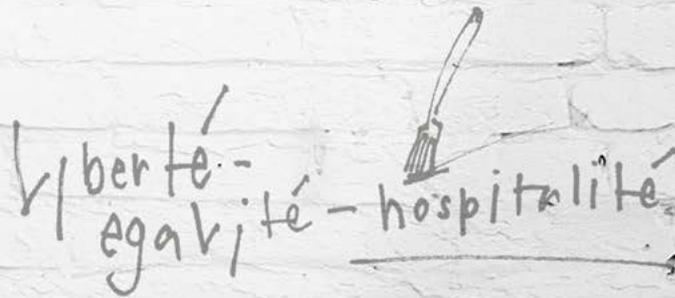
Quelles tâches ont été les plus rébarbatives?

3 côtés positifs et 3 côtés qui t'ont moins plu



Le chef, c'est
→ moi

groove the kreuz



Liberté -
égalité - hospitalité

**metiers
hotelresto**

GastroSuisse | hotelleriesuisse



hotelleriesuisse | Chemin de Boston 25 | 1004 Lausanne
Tél. 021 331 40 70 | welcome.romandie@hotelleriesuisse.ch

GastroSuisse | Avenue Général-Guisan 42 | 1009 Pully
Tél. 021 721 08 30 | formationprof@gastrosuisse.ch

www.metiershotelresto.ch