

RAPPORT DE STAGE



Du 13 au 17 février 2017

En Service

SOMMAIRE

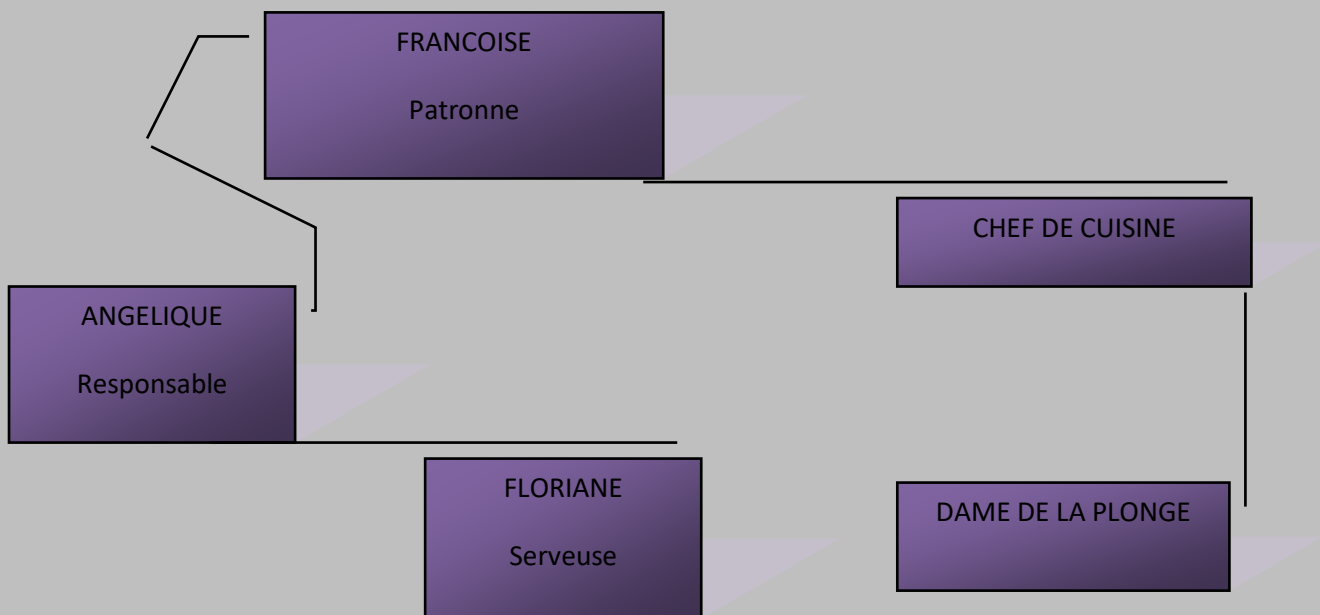
- ✓ **PRESENTATION DE L'ENTREPRISE**
- ✓ **LES ACTIVITES DE CETTE BRASSERIE**
- ✓ **MES ACTIVITES DANS CETTE BRASSERIE**
- ✓ **CONCLUSION**
- ✓ **BILAN PERSONNEL**
- ✓ **REMERCIEMENTS**

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE

C'est un bar-tabac-brasserie qui compte 3 salariés dont la patronne. Cette entreprise réalise le service de la brasserie les midis du lundi au vendredi, le service des boissons ainsi que la gestion du tabac.

Pour pouvoir effectuer ce métier, le mieux est d'avoir un diplôme dans le service et surtout ne pas avoir de contraintes, au niveau des horaires et du physique car c'est un métier où l'on bouge beaucoup, on sait quand est ce qu'on commence le service mais on ne sait jamais quand est ce que le service se termine.

ORGANIGRAMME :



LES ACTIVITES DE CETTE BRASSERIE

On y réalise le service clientèle, la vente de tabac et de jeux à gratter mais aussi le service restauration. On peut aussi y réaliser des soirées (Saint Valentin, Karaoké, Fruits de mer) mais aussi le gèrement du stock.

MES ACTIVITES DANS CETTE BRASSERIE

J'ai fais beaucoup de service :

- ✓ *au bar (café, pression, boisson alcoolisé, boissons...)*
Mais aussi :
- ✓ *le service en dehors du bar (petit salon, terrasse, salle..).*
J'ai pu observer et aider mes collègues à faire le
- ✓ *service du midi (qui n'est pas très compliqué au final).*
J'ai fais aussi :
- ✓ *du ménage (la seule chose qui ma plus ou moins plu).*

Horaires de travail durant le stage :

Lundi: 12h-15h / 18h-21h

Mardi: 12h-14h / 17h-22h

Mercredi: 11h30-14h30 / 16h30-20h30

Jeudi: 12h-15h /18h-21h

Vendredi: 12h-15h / 18h-21h

CONCLUSION

Je pense que ce stage a pu me faire regagner de la confiance en moi, il a aussi pu me redonner une bonne image de ce métier que j'adore.

A la suite de ma rapide intégration au sein de l'équipe, j'ai eu l'occasion de réaliser plusieurs tâches que j'avais perdu l'habitude de réaliser afin de constituer une mission de stage globale.

Ce stage a pu me reconforter avec ce métier et me soutenir dans mon désir d'exercer ce futur métier en tant que serveuse.

En conclusion je peux valider ce projet dans le domaine du service et tout ce qui s'en suit.

BILAN PERSONNEL

Mes relations avec ma tutrice de stage ont été très bonnes ainsi qu'avec la serveuse présente et la patronne.

Mes points forts :

- *Ponctualité*
- *Compréhension et Respect des consignes*
- *Adaptation rapide à l'organisation de l'établissement*
- *Intégration à l'équipe, à l'entreprise*

Mes points faibles :

- *Timidité*
- *Dynamisme*
- *Rythme de travail*

REMERCIEMENTS

Je remercie l'équipe du Corto et tout particulièrement ma tutrice Angélique pour leur merveilleux accueil.

J'ai pu tout au long de cette semaine de stage m'épanouir grâce au dévouement, la patience ainsi que la gentillesse de l'équipe.

Grâce à eux et ma tutrice, j'ai pu retrouver et gagner confiance en moi pour effectuer ce métier certes difficile mais super.

L'ambiance y est agréable et je me suis senti accepter dans ce métier.