**A la découverte des métiers de l’hôtellerie et de la restauration**

Nous avons rencontré M. Chauvet dirigeant du Domaine des Roches ainsi que sa femme. Cette rencontre nous en a appris énormément sur le monde de l’hôtellerie.

En effet, il est composé de plusieurs corps de métiers (13 employés sont nécessaires au bon fonctionnement de l’hôtel):

Femme de chambre ou valet de chambre, réceptionniste, un homme d’entretien, un maître d’hôtel, serveur et enfin des cuisiniers. Leurs tâches sont aussi nombreuses que variées, pour commencer M. Chauvet est le Chef Cuisinier du domaine, il a sous ses ordres un second, un chef de partie, et deux apprentis. Ils gèrent donc le Menu qui change tout les jours, une constante improvisation qui est source de créativité pour la cuisine. Leur journée démarre à 08H30 et se finit vers 00H30 avec seulement une pause de 1H30, c’est un rythme effréné qui peut facilement déplaire si l’on n’est pas passionné.

**Le Menu** proposé part d’un prix très abordable (rapport qualité-prix), celui de 25 euros avec entrée+plat ou dessert+un verre de vin+un café ; jusqu’à un prix plus élevé, d’un montant de 70 euros.

**La salle** quand à elle est dirigée par un maître d’hôtel, qui gère les serveurs et les clients, celle-ci étant véritablement belle et spacieuse offrant un cadre de travail chaleureux et luxueux, donnant ainsi envie de revenir.

Maintenant nous pouvons passer aux chambres, nettoyés par les Valets de Chambre, elles avoisinent un prix allant de 120 euros pour une chambre junior jusqu’à 230 euros pour les suites, sont aussi à disponibilité des « cottages » familiaux pour 370 euros.

Les saisons les plus propices à la location commence à partir de la fête Pâque jusqu’à la mi-octobre.

Ici M. Chauvet ne recrute ni selon le niveau d’étude, ni selon le C.V, en effet il ne prend en compte que la motivation, l’implication, et l’amabilité de la personne qu’il reçoit en entretien, selon lui le métier s’apprend « sur le tas » et rentre à force de pratique et de volonté.

Cette rencontre, même si notre projet est basé sur un secteur différent, nous as tous donné envie d’en apprendre davantage sur ce monde si particulier et si prenant qu’est l’hôtellerie.

Nous tenons à remercier M. Chauvet et toute son équipe pour le temps qu’ils nous ont accordé.



