LYCEE PROFESSIONNEL
« GOLF-HOTEL »

Allée Georges Dussauge
83400 - HYERES
☎04.94.01.46.00 (standard)
☎04.94.01.46.19. (chef des travaux)
Fax 04.94.01.46.14.

BAC PROFESSIONNEL

HOTELLERIE RESTAURATION

NOM : RESSEGUIER

PRENOM : FLORIAN

DOMINANTE :

ORGANISATION ET PRODUCTION CULINAIRE

SOMMAIRE

1 Fiches descriptives

2 Présentation de l’entreprise

3 Emploi du temps journalier

4 Point d’approfondissement

5 Organigramme

6 Remerciements

7 Annexes

L.P GOLF-HOTEL. HOTELLERIE
ALLEE GEORGES DUSSAUGE .
83400. HYERES .
Tel : 04.94.01.46.00

ANNEE SCOLAIRE 2003 /2005

FICHES DESCRIPTIVES D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

NOM : RESSEGUIER

P.F.E.: Du 26 / 01 / 2004 Au 21 / 02 / 2004

PRENOM : FLORIAN

1	IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE	PERIODES: 1 2 3 4
NOM OU RAISON SOCIALE DE L'ETABLISSEMENT : **Hôtel le KILIMANDJARO** **RESPONSABLE DE L'ENTEPRISE OU DE LA P.F.E. :** **M. BACON** **LIEU DE LA P.F.E :** Courchevel 1850		**OPTION : OPC** **VALENCE INVERSE** **Dominante** **REALISATION DE LA FICHE LE :** …17…./…02…./…2004…

2	LA SITUATION PROFESSIONNELLE : Le service du petit déjeuner

LES PERSONNES CONCERNEES :

- L'assistant maître d'hôtel, un serveur et moi-même

DESCRIPTION DE LA SITUATION :

- En salle du restaurant « LE CŒUR D'OR » de 7h00 à 11h30
- Fréquentation de le salle de restaurant: 40 couverts pour le service du petit déjeuner
- Clientèle internationale

LA TACHE ACCOMPLIE :

- Préparation et service des boissons chaudes
- Le réapprovisionnement du buffet durant le service en fonction de la consommation de le clientèle
- Filmer les denrées « céréales » en fin de service
- Débarrasser les tables pendant et en fin de service
- Mettre en place de la salle de restaurant pour le service du midi

LES RESULTATS ATTENDUS PAR L'ENTREPRISE :

- L'entreprise attendait de moi que je sache accueillir les clients comme il se doit et de les installer à table en prenant note de leur commande
- Que je sache maintenir le buffet du petit déjeuner en constante propreté
- Qu'il y ait un renouvellement régulier de la marchandise sur le buffet
- Un service rapide permettant la mise en place du restaurant pour le service du midi

3	L'ACTION DU STAGIAIRE :

LES MOYENS ET LES DEMARCHES MIS EN ŒUVRE :

- **Des tables rectangulaires disposées en « L » pour le buffet avec une zone réfrigérée « jus d'orange, yaourt » et une zone avec des bains maries pour tenir des produits au chaud « fagot d'haricot vert, saucisses »**
- **Des plateaux pour débarrasser les tables plus rapidement**
- **Une fiche client nous précisant le numéro de la chambre et le nombre de personne l' occupant**

LES RESULTATS OBTENUS :

- **J'ai acquis une bonne organisation pour pouvoir anticiper le réapprovisionnement du buffet**
- **J'ai pu ainsi améliorer mon anglais**
- **J'ai réalisé un accueil plus personnalisé avec certain client**

LES DIFFICULTEE EVENTUELLES RENCONTREES, LES SOLUTIONS ADOPTEES :

- **J'ai eu du mal à me faire comprendre auprès de certains clients**
- **J'ai eu du mal à débarrasser et redresser les tables par la suite lorsque les clients arrivaient en même temps**

4	REGLE (S) A TIRER DE L'EXPERIENCE :

- **Pendant mon stage, j'ai pu améliorer mon anglais, j'arrivais progressivement à anticiper le réapprovisionnement du buffet lorsqu'il manquait quelque chose**
- **J'ai pu être en contact avec la clientèle avec laquelle il faut être rapide, organisé et compétent.**

L.P GOLF-HOTEL. HOTELLERIE
ALLEE GEORGES DUSSAUGE .
83400. HYERES .
Tel : 04.94.01.46.00

ANNEE SCOLAIRE 2003 /2005

FICHES DESCRIPTIVES D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

NOM : RESSEGUIER

P.F.E.: Du 26 / 01 / 2004 Au 21 / 02 / 2004

PRENOM : FLORIAN

1	IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE	PERIODES: 1 2 3 4
NOM OU RAISON SOCIALE DE L'ETABLISSEMENT : Hôtel le KILIMANDJARO **RESPONSABLE DE L'ENTEPRISE OU DE LA P.F.E. :** M. BACON **LIEU DE LA P.F.E :** Courchevel 1850		**OPTION : OPC** VALENCE INVERSE Dominante **REALISATION DE LA FICHE LE :** …11…./…02…./…2004…

2	LA SITUATION PROFESSIONNELLE : La limonade

LES PERSONNES CONCERNEES :

- Le maître d'hôtel, un serveur et moi-même

DESCRIPTION DE LA SITUATION :

- En salle du restaurant « LE CŒUR D'OR » de 12h00 à 16h00
- Fréquentation de le salle de restaurant: 70 couverts pour le service du petit déjeuner
- Clientèle internationale

LA TACHE ACCOMPLIE :

- Mise en place du bar pour le service du midi
- Préparation et service des boissons
- Travailler avec système informatique « PI » pour pouvoir recevoir les boissons commandées par les serveurs

LES RESULTATS ATTENDUS PAR L'ENTREPRISE :

- L'entreprise attendait de moi que je sache travailler en autonomie grâce au système informatique
- Que je mette en pratique toutes mes connaissances
- Qu'il y ait une propreté du bar tout le long du service
- Un service rapide et sans erreur dans les prestations commandées

3	L'ACTION DU STAGIAIRE :

LES MOYENS ET LES DEMARCHES MIS EN ŒUVRE :

- **Un système informatique « PI »qui permet de sortir les commandes de boissons des clients sans que les serveurs m'apportent les bons**
- **Certaines consignes laissées à mon encontre par le maître d'hôtel**

LES RESULTATS OBTENUS :

- **J'ai acquis une bonne organisation pour pouvoir anticiper le réapprovisionnement en verre**
- **J'ai réalisé un accueil plus personnalisé avec certain client**

LES DIFFICULTEE EVENTUELLES RENCONTREES, LES SOLUTIONS ADOPTEES :

- **J'ai eu du mal avec certaines commandes de cafés et de cocktails pour pallier a ces difficultés j'ai demandé au maître d'hôtel qu'il me fasse une démonstration de ces commandes**

4	REGLE (S) A TIRER DE L'EXPERIENCE :

- **Pendant mon stage, j'ai pu voir un autre aspect du service, de voir différent type de commande « cocktails, cafés », de savoir s'organiser derrière un bar durant le service et de travailler avec un système informatique**

L.P GOLF-HOTEL. HOTELLERIE
ALLEE GEORGES DUSSAUGE .
83400. HYERES .
Tel : 04.94.01.46.00

ANNEE SCOLAIRE 2003 /2005

FICHES DESCRIPTIVES D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

NOM : RESSEGUIER

P.F.E.: Du 26 / 04 / 2004 Au 05 / 06 / 2004

PRENOM : FLORIAN

1	IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE	PERIODES: 1 2 3 4
NOM OU RAISON SOCIALE DE L'ETABLISSEMENT : Restaurant de Skukuza National Park Paul KRUGER. South Africa **RESPONSABLE DE L'ENTEPRISE OU DE LA P.F.E. :** Mme BRANT NAOMI **LIEU DE LA P.F.E :** Bush *(savane africaine)*		**OPTION : OPC** Valence inverse **DOMINANTE** **REALISATION DE LA FICHE LE :** …26…./…05…./…2004…

2	LA SITUATION PROFESSIONNELLE : Le bush braï *(barbecue en savane)*

LES PERSONNES CONCERNEES :

- Le chef de cuisine, un cuisinier et moi-même

DESCRIPTION DE LA SITUATION :

- En plein air à 5 Km du restaurant de SKUKUZA de 19h00 à 22h00
- Fréquentation du site : 30 couverts pour le service du soir
- Clientèle internationale

LA TACHE ACCOMPLIE :

- Préparation des brochettes de viande et de charcuterie pour le braï
- Mise en place des crudités, salades et légumes de garniture pour le service
- Préparer les amuses-bouches

LES RESULTATS ATTENDUS PAR L'ENTREPRISE :

- L'entreprise attendait de moi que je sache mettre en place mes connaissances tout en apportant des petites améliorations pour changer la qualité et la rapidité de mon travail.
- Expliquer aux convives la composition des préparations servies.

3	L'ACTION DU STAGIAIRE :

LES MOYENS ET LES DEMARCHES MIS EN ŒUVRE :

- **Les armoires frigorifiques pour la mise en place du service du soir *(organisation sur fiche pour la livraison de la prestation)***
- **Conditionnement des produits,**
- **Explications orales données par mon chef sur les produits utilisés pour la réalisation du repas *(viande de phacochère, saucisses de kudu, pops, sauce barbecue, beans …)***

LES RESULTATS OBTENUS :

- **J'ai appris à travailler, connaître, reconnaître et expliquer les différents produits**
- **Apprécier la technique de cuisson au feu de bois *(pas évident au premier abord)***

LES DIFFICULTEES EVENTUELLES RENCONTREES, LES SOLUTIONS ADOPTEES :

- **Maîtriser la technique au feu de bois, garder les aliments au chaud *(mise en place)***
- **Comprendre la demande des clients asiatiques, par l'emploi d'un Anglais technique et simplifié**
- **S'adapter au contexte demandé (travail devant le client), maîtrise et surveillance des cuissons, attention toute particulière des règles d'hygiène.**

4	REGLE (S) A TIRER DE L'EXPERIENCE :

- **Pendant mon stage, j'ai pu découvrir un milieu et une forme de travail totalement inconnu.**
- **D'être très vigilant pour la mise en place pour une prestation en différée *(stockage, transport, matériel, produits…)***
- **J'ai pu me rendre compte combien il est important et difficile de travailler dans un milieu naturel *(sans eau courante, ni électricité)* et de s'organiser proprement dans ce type de situation.**
- **J'ai pu apprécier le contact et le relationnel avec les clients *(explication des préparations et discussion à bâtons rompus…)***

L.P GOLF-HOTEL. HOTELLERIE
ALLEE GEORGES DUSSAUGE .
83400. HYERES .
Tel : 04.94.01.46.00

ANNEE SCOLAIRE 2003 /2005

FICHES DESCRIPTIVES D'ACTIVITES PROFESSIONNELLES
BACCALAUREAT PROFESSIONNEL RESTAURATION

NOM : RESSEGUIER

P.F.E.: Du 26 / 04 / 2004 Au 05 / 06 / 2004

PRENOM : FLORIAN

1	IDENTIFICATION DE L'ENTREPRISE	PERIODES: 1 2 3 4
NOM OU RAISON SOCIALE DE L'ETABLISSEMENT : Restaurant de Skukuza **RESPONSABLE DE L'ENTEPRISE OU DE LA P.F.E. :** Mme BRANT NAOMI **LIEU DE LA P.F.E :** Parc Nationale KRUGER		**OPTION : OPC** Valence inverse **DOMINANTE** **REALISATION DE LA FICHE LE :** …28…./…05…./…2004…

2	LA SITUATION PROFESSIONNELLE : Le petit déjeuner

LES PERSONNES CONCERNEES :

- Le chef de cuisine et moi-même

DESCRIPTION DE LA SITUATION :

- En cuisine et en salle du restaurant de SKUKUZA de 7h00 à 9h30
- Fréquentation du restaurant: 20 couverts pour le service du petit déjeuner
- Clientèle internationale

LA TACHE ACCOMPLIE :

- Mise ne place du buffet petit déjeuner
- La cuisson des panes cakes
- Réalisation et cuisson des œufs brouillées *(mise en place)* au plat et omelettes à la demande
- Cuisson des saucisses de kudu, bacon et garniture diverses *(champignons, tomates…)*

LES RESULTATS ATTENDUS PAR L'ENTREPRISE :

- L'entreprise attendait de moi que je sache expliquer à la clientèle le contenu des plats présenté pour le petit déjeuner
- Que je sois à l'écoute de la clientèle, et que je sache les renseigner
- Que je gère en autonomie le réapprovisionnement du buffet

3	L'ACTION DU STAGIAIRE :

LES MOYENS ET LES DEMARCHES MIS EN ŒUVRE :

- **Des moules pour la cuisson des œufs au plat, avec démonstration du chef**
- **Une plaque à induction pour cuire les œufs au plat, les omelettes, les saucisses de kudu et le bacon**
- **Travail de mise en place, et maintien en température sur des bains marie**
- **Mise en avant et commercialisation des produits locaux : saucisses de kudu, baccon…**

LES RESULTATS OBTENUS :

- **J'ai acquis de l'assurance au cours de mes différentes prestations.**
- **J'ai pu gérer en autonomie ce poste au bout d'une semaine**
- **J'ai pu ainsi améliorer mon anglais, en étant en contact direct avec une clientèle assez Anglophone**

LES DIFFICULTEE EVENTUELLES RENCONTREES, LES SOLUTIONS ADOPTEES :

- **J'ai eu du mal, au début à gérer et maîtriser le flux de la clientèle *(cuisson minute, explication, écoute de la demande…)***

4	REGLE (S) A TIRER DE L'EXPERIENCE :

- **Pendant mon stage, j'ai pu améliorer mon anglais, découvrir de nouvelles techniques de cuissons devant le client. *(œuf façonné en moule, plaque à snacker, grillade…)***
- **Je me suis rendu compte qu'il est très important de savoir s'organiser pour ce type de travail, afin de ne pas paniquer devant le client et de perdre son sang froid**
- **Le petit déjeuner de ce type est un moment convivial ou l'échange avec la clientèle est décontractée, et permet d'engager peut être plus facilement la conversation**

PRESENTATION DE MON LIEU DE P.F.E

Situé à 400 Km de l'aéroport international de *Johannesburg* se trouve le *KRUGER NATIONAL PARK*. Pour si rendre il suffi de prendre l'autoroute jusqu'à *Nelspruit*, prendre la route 538 jusqu'à *Hazyview*, puis la route 536 qui nous dirige tous droit sur la porte d'entrée «PAUL KRUGER » une des plus belles portes pour entrer dans le parc.

Le Parc national Kruger occupe un territoire de 20000 Km², soit environ 350 Km du nord au sud, et sur une largeur de plus de 60 Km. Au nord et au sud, le parc est bordé par deux cours d'eau *Limpopo river* et *Crocodile river*. A l'est, les monts *Lebonbo* le séparent du pays voisin le Mozambique, à l'ouest, ses limites suivent l'orientation de la chaîne du *Drakensberg*, à une soixantaine de kilomètres.

<u>L'Entreprise</u>

Le camp de Skukuza est le premier camp construit dans le Parc national Kruger (1898), il est constitué d'une cinquantaine de *lodges (chambres pour 2,3 ou 4 personnes en formes de cases africaines)* d'un restaurant, d'espaces réservés pour les caravanes et les campeurs.

Le restaurant peut accueillir jusqu'à 150 personnes, il se situe sur le bord de la rivière *N'waswitshaka*, de sa terrasse panoramique on peut admirer les allées et venues d'animaux sauvages de la faune Africaine qui viennent manger ou s'abreuver.

Les clients peuvent apprécier pour une modique somme de 80 rands *(environ 10 €)* le midi et 100 rands *(environ 14 €)* le soir, une cuisine locale qui varie à chaque service.

Il est possible aussi d'apprécier et de participer au traditionnel *Bush Braï (barbecue dans la nature)* sur une aire dégagée, protégée et prévue à cet effet à 3 kilomètres du camp de Skukuza. On peut y découvrir et y apprécier une restauration totalement typique à base de viande d'animaux sauvages « *kudu, phacochère, impalas* » et de garnitures comme le *pops* (genre de polenta de maïs blanc) ou d'autres légumes croquants, et le fameux pot au feu des *"trackers" Hollandais.*

UNE JOURNEE TYPE… A SKUKUSA

Je commence mon travail à 7h00. Ma première tache est d'allumer le *stimear* puis de bien le beurrer pour faire cuire les *"panes cakes"* dont la pâte est préparée la veille au soir.

Avant de les mettre en cuisson il faut que je vérifie la consistance de la pâte, et voir si elle n'est pas trop molle ou trop compacte. Selon le cas je rajoute de la farine, ou je détends ma pâte avec du lait froid.

Un "breakfast" n'est pas un vrai breakfast s'il n'y a pas les fameux *"scrambled eggs"*.
Je me mets donc mon poste en place pour réaliser ces œufs brouillés.

Une fois tous les œufs cassés j'en mets une partie en cuisson " brouillés ", l'autre partie est réservée pour réapprovisionner le buffet tout au long du petit déjeuner, ou pour d'autre cuisson comme les omelettes.
Les cuissons que je pratique le plus sont des cuissons *griller* ou *sauter* sur une plaque *à snacker*.

Je cuits au fur et à mesure du passage des clients et de leur souhait. En plus de ces cuissons je contrôle régulièrement la quantité et la présentation des produits sur le buffet, fruits, charcuteries, fromages…..

En fin de service breakfast, je débarrasse, le buffet, et retourne en cuisine pour finir une partie de la mise en place avec les autres cuisiniers.

Mon travail est axé sur la réalisation de quelques garnitures de légumes rapides comme des pommes de terre et haricots verts sautés, "*beans*" à chauffer, tomates grillées.

Durant mon mois de stage, j'ai souvent réalisé des brochettes de viandes ou de saucisses d'animaux sauvages comme le *Kudu* ou le *phacochère.*

Au moment du lunch, je travaille au *braï (barbecue)*, ou je grille à la demande les brochettes pour les convives, je dresse sur assiette viandes et garnitures et laisse le choix des sauces aux clients.
En fin de service, vers 14.30, je participe au nettoyage et débarrassage du buffet, c'est en fin de service que je peux à mon tour me restaurer.

POINT D'APPROFONDISSEMENT

LE BILTONG

Cette *"friandise"* consommée tout au long de la journée, par les Afrikan's n'est autre que de la viande salée et séchée. On utilise pour faire cette spécialité deux viandes le ***bœuf*** ou le ***Koudou,*** il n'est nul doute que celle de ***Koudou*** est supérieure.

Le grand koudou: *Tragelaphus strepsiceros*

Le Koudou est une des plus belles et des plus remarquables des antilopes d'Afrique du sud. Elle vit dans les régions rocheuses en limites de savanes et d'un point d'eau ou elle trouve à se nourrir.

La protection des animaux en milieu naturel, a poussé les éleveurs de bétails Sud Africains à produire cette viande comme les bœufs ou les moutons.

Ce gibier d'élevage est très apprécié, son rapport qualité/ prix est très intéressant. La viande de koudou est vendue en moyenne 50 rands le kilo soit (7,50 €/kg) à l'état frais. Elle peut être cuisinée en ragoût épicé aux poivrons, en steak grillé avec une sauce barbecue ou encore en rôti servi avec des haricots et du pops.

D'autres produits sont confectionnés avec cette viande ; petite ou grande saucisse, grillées au feu de bois au petits déjeuner ou lors des *Braï* en savane ;

Durant mon séjour à Skukusa, j'ai pu réalisé et faire apprécier des recettes à base de viande de Koudou, avec quelques sauces ,à la *"Française"* au vin rouge, au poivre, au curry , à la moutarde…, mais j'ai pu me faire expliquer et réaliser avec le chef cuisinier le fameux ***" Biltong"***

Ingrédients : Viande de Koudou *(cuisse, épaule, filet, longe…)* gros sel, poivre noir concassé, piment de Cayenne moulu

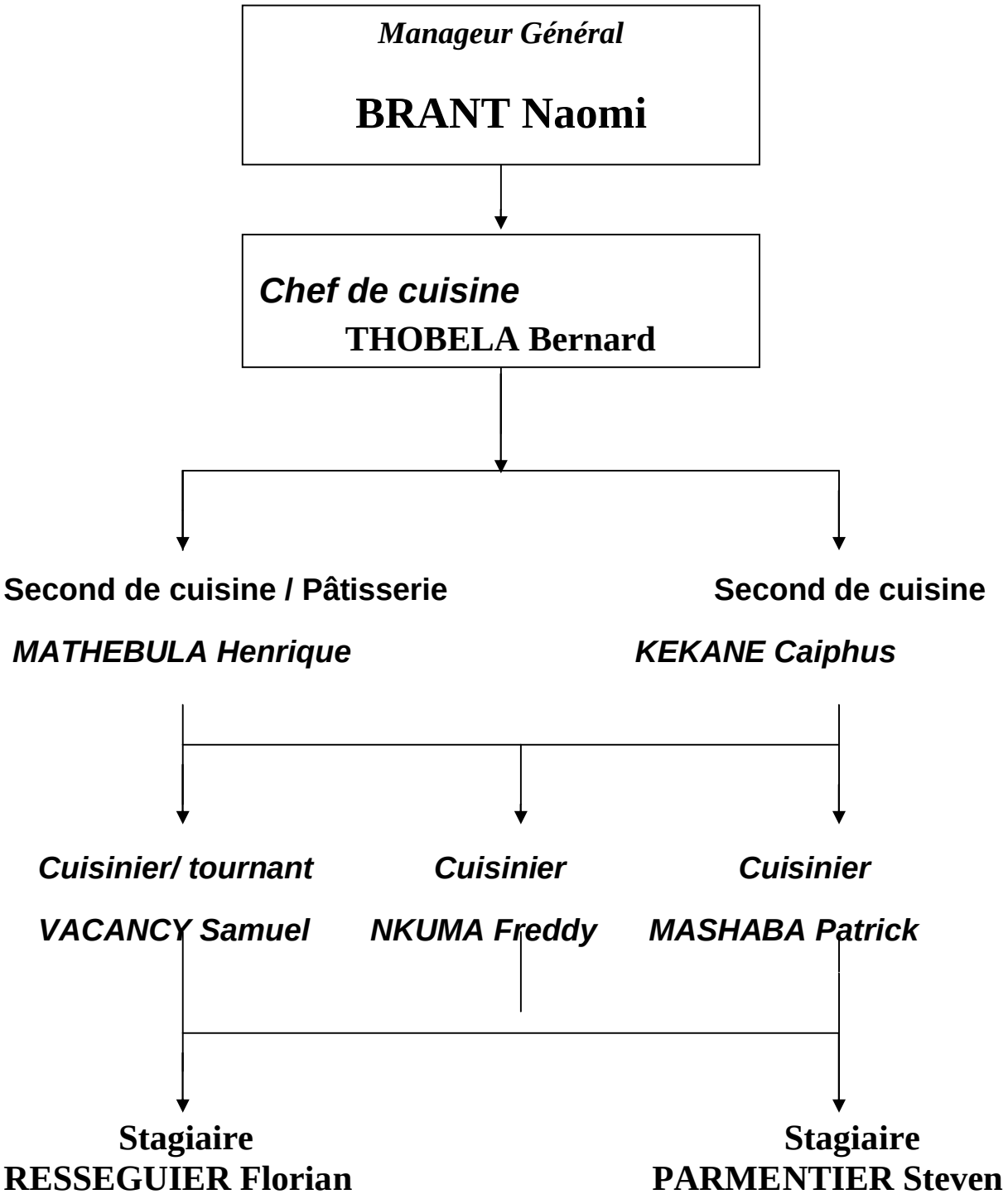
Techniques : Pratiquer de fines incisions sur la viande, mélanger les assaisonnements, frotter sur toute la surface la pièce de viande. Suspendre dans un endroit aéré et ventilé à l'abri des insectes ou autres parasites
Laisser sécher durant 10 jours

Utilisation :

Tous les matins je présentais le biltong au petit déjeuner, servi tel quel *(taillé très fin)* ou en accompagnement d'œuf au plat ou brouillé, plus rarement en canapés beurrés
J'ai pu proposer au chef de cuisine pour le service d'un midi au restaurant une ***"salade repas"*** à la Française *(ce principe d'assiette est peu courant en Afrique du sud)*
Me laissant libre choix de ma compositions, j'ai pu accommoder ce produit dans une salade verte, accompagnée de quartier de tomate, d'un œuf poché, assaisonner d'une vinaigrette au balsamique et huile d'olive, le tout parsemé d'amandes effilées et grillées
Avec une bonne commercialisation et quelques explications, j'ai pu faire apprécier une autre façon de consommer le Biltong, à quelques clients de passage.

Organigramme de la cuisine
(Du 26 04 2004 au 05 06 2004)

SKUKUZA CAMP RESTAURANT



REMERCIEMENTS

Je remercie M. Duret et M. Troin, mes professeurs, de m'avoir permis de réaliser ma P.F.E. dans le « Kruger National Park » situé en Afrique du Sud.

Ceci m'a permis d'apprendre une autre façon de travailler, de découvrir un milieu totalement inconnu, de voir et d'apprécier une culture différente.

Je tiens aussi à remercier Mme Brant Naomi et la chaîne «NATURE'S GROUP » de m'avoir accepté au sein de l'entreprise, ainsi qu'a toute son équipe grâce à laquelle mon intégration et mon séjour se sont bien déroulés.

Avec tous mes remerciements et ma reconnaissance.

Florian Rességuier

ANNEXES

Bush Braï

Buffet au Bush Braï