

Journal de stage



Apprends ce qui te plaît!

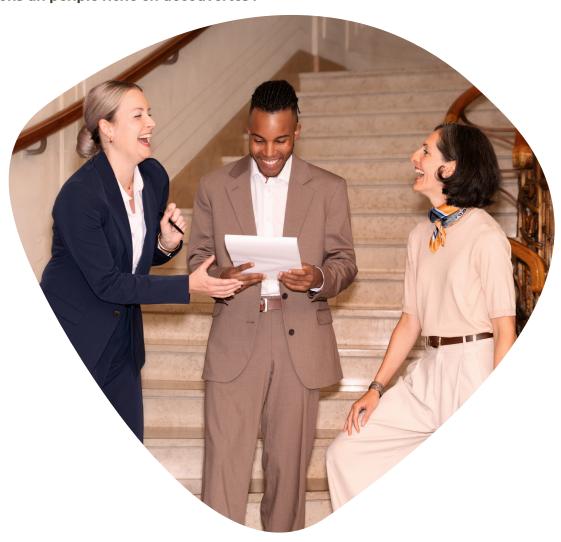
Bienvenue dans ton voyage d'initiation au monde de l'hôtellerie et de la restauration! Tu as fait le premier pas et ton excursion vers ton objectif professionnel sera passionnant.

Le plus important, c'est ta motivation et ton enthousiasme, sans oublier tes talents, bien sûr. Ce qui te distingue des autres entre maintenant en jeu. Découvre ce dont tu es capable et les nombreuses possibilités qui s'ouvrent à toi.

Le stage préprofessionnel te permet de te lancer, d'observer les autres à l'ouvrage et d'explorer la scène de l'hôtellerie et de la restauration. Tu découvriras ce qu'est le travail en équipe.

Le journal de stage te sert à noter tes expériences et tes impressions. Implique-toi personnellement et montre ce dont tu es capable à tes responsables. Apprends ce qui te plaît! Donne vie à ton journal de stage et ajoutes-y ta propre touche.

Nous te souhaitons un périple riche en découvertes!



Je suis. Je veux. Je peux.



Entreprise formatrice :		
Nom/prénom de la ou du stagiaire :		
Du/au :		
Je fais un stage préprofessionnel dema carrière dans l'hôtellerie et la restauration le	, j'ai ans et je début	
à/au		
Je ne sais pas encore exactement à quoi ressemble le quoi quelques qualités qui sont recherchées dans l'hôtellerie et		
Bien sûr, j'ai une idée de ce qui m'attend ces prochains jou	·	
« épuisant », « compliqué » ou « facile ». Peu importe ce qui prochains jours, je le note tout de suite. Je trouve facilement		

L'entreprise formatrice

C'est ici que se présente l'entreprise. Cette page doit donc être remplie par toi, avec le soutien du ou de la responsable de la formation.

Combien de personnes y trava	aillent ?	Depuis quan	d l'entreprise existe-t-elle ?
		Combien d'a formé-e-s ici	pprenti-e-s sont actuellement ?
Qu'est-ce qui fait la particular entreprise ?	ité de cette		les attentes des responsables apprenti-e-s pendant leur
Quel endroit de l'entreprise m chaud au cœur ?	ne fait vraiment	À quoi resse d'un-e appre	mble une journée de travail type nti-e ?
Quelles catégories de profess	ion forme-t-elle ?		
Gestionnaire en hôtellerie- intendance CFC, Employé-e en hôtellerie-intendance AFP	Spécialiste en c hôtelière CFC	ommunication	Employé-e de commerce CFC Hôtellerie-Gastronomie-Tourisme
Cuisinière CFC - Cuisinier CFC, Employé-e en cuisine AFP		estauration CFC, estauration AFP	Spécialiste en restauration de système CFC, Employé-e en restauration de système AFP
Mes questions :			
•			
•			
•			\bigcirc

Entretien avec un membre de l'équipe

Demander ne coûte rien, et cela en vaut la peine. Interviewe un membre de ton équipe et obtiens le plus d'informations possible.

Prénom:	
Nom de famille :	
Fonction:	
Depuis combien de temps travailles-tu ici ?	
Qu'est-ce que tu aimes faire ?	
	As-tu d'autres questions ? Écris-les ici :
Qu'est-ce que tu aimes le moins faire ?	•
Qu'est-ce qui te plaît chez la ou le chef-fe ?	- •
Quel conseil peux-tu me donner?	•

1er jour

Réfléchis à ta journée et note tes expériences. Pense aux tâches qui t'ont été confiées aujourd'hui. Avec qui as-tu travaillé et qu'as-tu pu faire ? Quels moments t'ont particulièrement plu ? Y a-t-il aussi des choses que tu as moins aimé faire ? Note tes impressions personnelles de manière aussi détaillée que tu le souhaites.

Mes activités :	
•	
•	
<u>·</u>	
•	
Qu'est-ce qui t'a le plus plu ?	
Qu'est-ce qui ne t'a pas plu ?	
Qu'est-ce qui t'a particulièrement marqué ?	
Qu'est-ce qui t'a le plus posé problème ?	
	Comment est-ce que je m'évalue aujourd'hui ?



Mes activités :		
•		
·		
·		
•		
<u>·</u>		
Qu'est-ce qui t'a le plus plu ?		
Qu'est-ce qui ne t'a pas plu ?		
Quest de qui ne cu pus più .		
Qu'est-ce qui t'a particulièrement marqué ?		
Qu'est-ce qui t'a le plus posé problème ?		
Car and the form proof production .		
	Comment est-ce que je m'év	aiue aujourd'hui?



Mes activités :		
•		
•		
•		
•		
•		
Qu'est-ce qui t'a le plus plu ?		
Qu'est-ce qui ne t'a pas plu ?		
Qu'est-ce qui t'a particulièrement marqué ?		
Qu'est-ce qui t'a le plus posé problème ?		
	Comment est-ce que je m'é	value aujourd'hui ?



Mes activités :		
•		
•		
•		
•		
•		
Qu'est-ce qui t'a le plus plu ?		
Qu'est-ce qui ne t'a pas plu ?		
Qu'est-ce qui t'a particulièrement marqué ?		
Qu'est-ce qui t'a le plus posé problème ?		
	Comment est-ce que je m'é	value aujourd'hui ?



Mes activités :		
•		
•		
Qu'est-ce qui t'a le plus plu ?		
Qu'est-ce qui ne t'a pas plu ?		
Qu'est-ce qui t'a particulièrement marqué ?		
Qu'est-ce qui t'a le plus posé problème ?		
	Comment est-ce que je m'év	alue aujourd'hui ?

Feed-back

Tu as terminé ton stage préprofessionnel et ainsi acquis une expérience précieuse dans le monde de l'hôtellerie et de la restauration. Tu peux maintenant distribuer des étoiles! Note ici ce que tu penses de ces derniers jours et ce que tu retiens de ton stage préprofessionnel.

Combien d'étoiles donnes	-tu à l'entreprise ?	Justification:
Ambiance de travail		
Équipe		
Repas		
Technique de travail		
Poste de travail		
Présentation/Popularité		
J'ai pu obtenir un aperçu du métier		
À quelles tâches as-tu par	ticipé pendant ton sta	age ?
Qu'est-ce qui t'a le plus pl	u ?	
Qu'est-ce qui t'a le moins	plu ?	
Quelles tâches t'ont semb	olé particulièrement fa	ciles ?
Qu'est-ce qui t'a le plus po	osé problème ?	
Trois mauvais côtés du m	étier et trois bons	

Voici ce que je pense!

Le r	métier m'intéresse :
	Beaucoup
\bigcirc	Moyennement
\bigcirc	Pas du tout
Est-	ce que je connais le domaine d'activité à la fin de mon stage préprofessionnel ?
\bigcirc	Oui
	Plus ou moins
\bigcirc	Pas assez
Mes	s aptitudes sont-elles recherchées dans ce métier ?
\bigcirc	Je suis doué-e
\bigcirc	Je ne suis pas particulièrement doué-e, mais
	Je me sens au mauvais endroit
Est-	ce que je fais déjà partie de l'entreprise ?
\bigcirc	Je me suis senti-e à l'aise et accepté-e
\bigcirc	Le contact était difficile
\bigcirc	J'évoluais plutôt en solo
Est-	ce mon futur domaine professionnel ?
\bigcirc	Oui, tout à fait
\bigcirc	Pourquoi pas
	Pas pour moi

OUI OU NON

Tu trouveras la place d'apprentissage qui te convient sur **metiershotelresto.ch** ou dans l'établissement où tu as fait ton stage.



