**« Du 28 mars au 8 avril 2022, j'ai effectué un stage dans un restaurant bistronomique nommé « L'Insouciant ». Celui-ci est situé au Mans, près de la place Washington. Je vous partage mon expérience.**

J'ai choisi cet établissement à la suite d'un article paru dans le journal Ouest-France qui indiquait que les gérants de L'insouciant avaient été doublement honorés par le célèbre Guide Jaune. Tous deux sont des anciens élèves du Campus Sainte-Catherine, au Mans. Ces deux éléments réunis ont suscité mon intérêt pour effectuer ma période de mise en situation professionnelle.

J'ai adoré travailler dans ce lieu. Ce fut une réelle satisfaction de pouvoir apporter ma contribution et de faire partie intégrante de l'équipe déjà en place. Le personnel m'a tout suite intégrée. Les employés ne m'ont pas prise pour une simple stagiaire : pour eux, j'étais une serveuse comme les autres.

> **La cuisine est très créative et j'ai pu réaliser qu'il y a beaucoup de travail en amont. C'était très différent du lycée et c'est ce qui est très appréciable.**

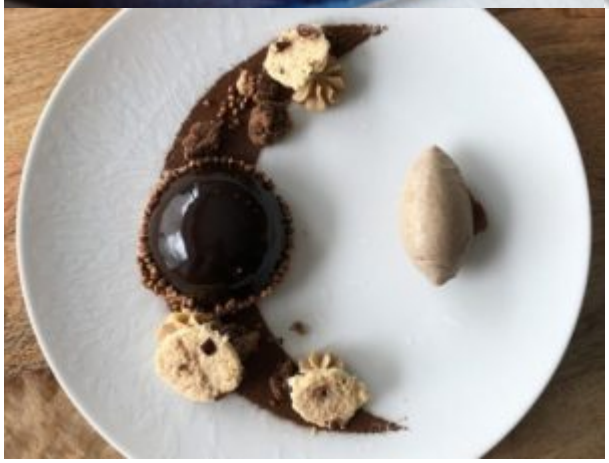
Pendant ma formation, j'ai pu faire énormément de choses. J'ai réalisé certaines tâches de manière autonome :

- Faire le ménage (aspirateur, nettoyer les sanitaires, les vitres, le sas…)
- Assurer la mise en place (nettoyer avec du vinaigre blanc les couverts, pliage de serviettes, disposition des verres…)
- Accueillir les clients
- Servir les clients
- Déboucher le vin à table
- Réaliser des boissons chaudes

Je n’ai malheureusement pas pu effectuer la prise de commande car je ne connaissais pas assez la carte du restaurant.

> **J’ai pu perfectionner ce que j’ai appris lors de mes TP (travaux pratiques) au lycée et le mettre en pratique. J’ai essentiellement été affectée au service et j’ai pris beaucoup d’assurance.**

J’ai plus confiance en moi. Ce stage a peu me conforter dans l’idée de mon futur métier et j’ai réellement beaucoup appris.



J’ai hâte de renouveler cette expérience dans un autre établissement pour une durée d’un mois en juin 2022. »

**Maëna BROCHET-MARZOUGUI.**
**Seconde Bac Pro Hôtellerie-Restauration/Lycée Sainte-Catherine.**

*Merci à Corentin, Madeline et Magdalena pour leur accueil et leurs conseils.*

## Partager :


- Cliquez pour partager sur Twitter(ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Cliquez pour partager sur Facebook(ouvre dans une nouvelle fenêtre)
- Cliquez pour partager sur Google+(ouvre dans une nouvelle fenêtre)