

# Visite de la « Brasserie Le Jardin » Les Crayères



LE JARDIN  
BRASSERIE

Mardi 30 septembre  
2014

# Rencontre avec le directeur

- Monsieur Gebel dirige, coordonne, supervise le restaurant
- Il élabore les plannings
- Il a fait un CAP et un BAC pro Hôtellerie – Restauration



# La Brasserie Le Jardin

- la brasserie fut créé en 2009
- La clientèle attendait une terrasse
- La terrasse donne sur un jardin d'herbe aromatiques



# Le personnel

- 9 personnes travaillent en cuisine
- 10 personnes travaillent en salle
- 15 femmes sont employées dans la brasserie



# Les qualités et compétences demandées

## EN SALLE

- Avoir le sourire
- Avoir le sens de la communication
- Etre poli et serviable
- Etre présentable
- Etre discipliné
- Etre propre et savoir se tenir

## EN CUISINE

- Maîtriser la cuisine
- Etre autonome
- Etre rapide
- Etre motivé par le métier
- Etre organisé
- Savoir travailler en équipe

# Les études

## EN SALLE

- Minimum CAP service en salle
- BAC pro service en salle



## EN CUISINE

- CAP service en salle
- BAC pro service en salle



# Les avantages et les inconvénients

## AVANTAGES

- Rencontre avec des personnalités connues
- Contact avec la clientèle
- Pas beaucoup de chômage

## INCONVÉNIENTS

- Des horaires décalés
- Travail le week-end
- Devoir porter une tenue de travail
- Beaucoup de clients en même temps
- Travail debout

# La langue

- L'usage des langue est important dans les grands restaurants
- Elle permet de dialoguer avec les clients
- de se faire comprendre
- l'anglais est indispensable.

