

Rapport de stage

www.forumofppt.com

Hôtel Agadir Beach club

Le responsable de formation : Mr Hassan
elmoussaoui

Nom : **Ajlil**

Prénom : **Driss**

Année scolaire : **2008/2009**

Filière : **technicien cuisinier**

Groupe : **E**

Nom du formateur : **Mr Hassan**
elmoussaoui

Organisation du rapport

- 1- Remerciement
- 2- Dédicace
- 3- Introduction
- 4- L'organigramme de l'hôtel
- 5- Les travaux effectués pendant le stage
- 6- Conclusion

1 – remerciement

Je veux tous simplement remercie tous les gens qui ont m'a aidé pour faire ce stage premièrement mes parents qui ont ma soutenus dans cette période de stage, deuxièmes mon formateur de cuisine Mr Hassan Elmoussaoui pour ces idées et ces études aussi les responsables d'hôtel Agadir Beach club et les chefs de cuisine, les chefs de partie, les commis et tous les personnels de cet hôtel et tous les gens qui m'ont aidé de près ou de loin.

2 – dédicace

Avant tous je dédicacé ce rapport a mes parents, mon formateur, les personnels d'hôtel Agadir Beach club et tous les amis d'études et tous les gens qui m'ont donné des conseils, des idées de travail, des point essentiels dans ce stage qui est pour moi très intéressant et aussi pour augmenter mes pouvoirs en pratiques.

3 – introduction

C'éété très bien de découvrir le domaine de cuisine avant c'étais difficile de travailler avec des gens qui sont expérimenter et douée mais on a travaillé même si ces

problèmes et maintenant on a passé 4 mois de stage (Novembre 2008, Janvier, Mars, Mai 2009) très agréable de vivre cet aventure et dans ce rapport je vais parler des tous les travaux effectués pendant cet période de stage les préparations, les postes, les techniques tous ce qui entre dans notre domaine et aussi je vais parler de l'organigramme de cet hôtel et aussi faire résumé les études qu'on na passe pendant ce stage .

4 – l'organigramme de l'hôtel

L'hôtel Agadir Beach Club est un grand hôtel dont les beaux jardins et généreux assure que les invités se sentent toujours qu'ils ont leur propre espace. L'hôtel bénéficie d'une grande plage de réglage, a couper le souffle et les jardins exotiques de créer une belle atmosphère. Du français lustre à la réception pour les jeux et divertissements de la piscine principale région, cette fête offre à la fois style et fonctionnalité pour tous.

Il y a aussi beaucoup de poste et de centre de loisirs :

Télévision par satellite

Radio / stéréo

Téléphone

Minibar

Snack Bar

Coffre-fort

Sèche-cheveux

General Aménités

24 H Réception

Piscine

Bar de la piscine avec Snacks

Terrasse ensoleillée

Jardin

Solarium
Fitness Centre
Coiffeur
Massage
Court de Tennis
Tennis de Table
Football
Volley-ball
Beach Volleyball
Fléchettes
Jeux
Bar
Piano Bar
Restaurant
Snacks Disponible
Buffet
Un dîner à la carte
Salle à manger non-fumeur
Entertainment
Live Music
Gift Shop
Money Exchange
Service de blanchisserie
Ascenseur (s)

L'hôtel est à deux cents mètres des commerces, des restaurants et des bars, et de cinq cents mètres du centre de la station. Il est situé sur la plage, avec sa propre section.

Il y a aussi des différences cuisines qui s'occupe de préparer de délicieux plats aux clients : cuisine international, cuisine marocaine, Roma, toc royal, l'espadon et aussi 7 restaurants.

Et pour l'organigramme de la cuisine international il y le chef de cuisine, le sous chef, les chefs de partie de garde manger, de saucier, de l'entremétier et aussi il y les commis et les apprenties enfin il y a les stagiaires.

5 - les travaux effectués pendant le stage

Pendant 4 mois de stage j'ai passé par trois postes de cuisine :

A / la garde manger :

C'est le poste qui s'occupe des préparations froides et j'ai réalisé plusieurs préparations :

- **Les salades :**
- Cœur de palmier
- Pomme de terre
- Crevette
- Chekchouka
- Zaalouk
- Betterave
- Labna
- Les plateaux de jambon
- Les plateaux de fromages

- **Les sauces :**

- mayonnaise
- Tartare
- Vinaigrette
- Charmoula
- Cocktail
- Sauce d'ail
- Ketchup
- Soja

Aussi les techniques de décoration qui aide à donner au plat une autre face très agréable au vus.

B / l'entremétier :

C'est le poste qui s'occupe des entres chauds :

- **Les potages :**

- Potage saint germain
- Crème de légumes
- Chorba

- **Les fonds :**

- fond blanc
- fond brun
- **les sauces :**
- sauce tomate
- sauce béchamel
- les pâtes
- les légumes sautés
- gnocchi à l'italienne
- pomme cocotte à lyonnaise
- gratin dauphinois

C / cuisine marocaine :

C'est là où il y a la cuisine sur la tradition marocaine il y a aussi la saveur des plats préparés

- la pastilla
- tagine de poulet
- harira
- chorba
- couscous

- la pâtisserie marocaine
- salade marocaine
- plateaux de désert
- salade d'orange

6- conclusion

D'après ce stage j'ai étudié plusieurs choses qui vont m'aider dans ma carrière d'études et aussi de travail

- les techniques de préparation
- les techniques de décoration
- le mariage des plats et des couleurs

