

BTS MHR 2022

CPS (E5)

PAGE DE PRÉSENTATION DU DOSSIER

N° D'INSCRIPTION :001

NOM : PETE

PRENOM : Pauline

DATE DE PASSAGE ¹ : 2 juin 2022	HEURE DE PASSAGE ¹ : 9h00
--	--------------------------------------

CATEGORIE CANDIDAT ² (UNE CASE A COCHER)	
<input checked="" type="checkbox"/> Scolaire	<input type="checkbox"/> Ex-scolaire
<input type="checkbox"/> Apprenti	<input type="checkbox"/> Ex-apprenti
<input type="checkbox"/> Formation professionnelle continue	<input type="checkbox"/> Ex-formation professionnelle continue
<input type="checkbox"/> Expérience professionnelle 3 ans	

+

¹Informations communiquées sur votre convocation envoyée courant mars 2020

² Informations communiquées sur votre confirmation d'inscription

TABLES DES MATIERES

Table des matières

tables des Matières	2
Remerciements	3
<i>Introduction</i>	4
<i>Présentation de l'entreprise « La Verniaz »</i>	6
<i>Compte rendu synoptique des activités menées en entreprise</i>	7
<i>Conclusion générale</i>	11
<i>Annexe 1 - Attestation de stage</i>	12
<i>Annexe 2 - Grille d'évaluation</i>	13
<i>Annexe 3 – Fiche conseil de remise en température</i>	14
<i>Annexe 4 – fiche de commande de vente à emporter</i>	15
<i>Annexe 5 – Fiche recette fois gras</i>	16
<i>Annexe 6 – carte du restaurant</i>	17
<i>Annexe 7 – photos des entrées froides</i>	20
<i>Annexe 8 – photos des entrée chaudes</i>	21
<i>Annexe 9 – Photos des entrée froide</i>	22
<i>Annexe 10 - Lettre de recommandation</i>	23

REMERCIEMENTS

Ce rapport est le fruit de 4 mois de stage que j'ai eu le plaisir de passer au sein de l'établissement la Verniaz. Entreprise de grande renommée dans la région d'Evian les Bains.

Avant tout développement sur cette expérience professionnelle, il me paraît opportun de commencer par exprimer ma gratitude à l'ensemble des enseignants du pôle hôtelier qui m'ont aidé à trouver cette entreprise.

Je tiens à remercier toutes les personnes avec qui j'ai travaillé durant plusieurs semaines. Tout d'abord je remercie Monsieur Stephan Coffy Chef de cuisine et Monsieur Gino Versiglioni son second, qui ont joué un rôle essentiel dans mon apprentissage. Ils aiment tous deux transmettre leur savoir-faire, ils ont su me faire confiance et m'ont beaucoup transmis. Dans le même esprit je remercie aussi le personnel de la salle et de la réception. Leur sympathie et leur bienveillances m'ont permis de m'intégrer très facilement à l'équipe.

Pour conclure je remercie la direction de la Verniaz d'avoir accepté que je réalise ce stage dans leur établissement. Je remercie également la direction d'Evian resort, nouveau propriétaire de l'établissement, qui est arrivé au cours de ma période de formation et qui a permis la bonne continuité de ce stage dans les meilleures conditions.

INTRODUCTION

Dans le cadre de ma première année de BTS Management en Hôtellerie Restauration (MHR) j'ai pu réaliser un stage de seize semaines, durant la période estivale qui m'a permis de valider ma première année. L'objectif principal de ce stage était de mieux appréhender la partie management qui est une dimension nouvelle dans ma formation.

J'ai eu l'opportunité de réaliser ce stage à Evian-les-Bains, à l'hôtel-restaurant La Verniaz, 4 étoiles. Il est situé sur les hauteurs d'Evian, à Neuvecelle. C'est un restaurant gastronomique qui propose une cuisine classique, raffinée et créative. J'ai souhaité effectuer mon stage en cuisine car j'aimerais effectuer ma deuxième année de BTS en option B.

Durant cette période je souhaiterais approfondir mes compétences en production culinaire, découvrir de nouveaux produits, apprendre à les travailler mais aussi apprendre à manager en entreprise.

Pendant ce stage je compte sur le professionnalisme de l'équipe pour me transmettre leur savoir-faire. Je compte aussi sur la bonne ambiance pour pouvoir m'intégrer dans l'équipe pour ensuite leur montrer mes qualités et pour que par la suite je puisse avoir des responsabilités pour pouvoir réaliser mes objectifs.



ORGANISME D'ACCUEIL

La Verniaz



CANDIDAT : PAULINE PETE

SESSION : 2022

PRESENTATION DE L'ENTREPRISE « LA VERNIAZ »

Gamme de produit

Restaurant gastronomique attenant à un hôtel 4 étoiles étalé sur 2 hectares, il est constitué de 35 chambres situées dans le grand hôtel et de 6 chalets dont 3 pour 2 personnes et 3 pour 6 personnes. Chambres climatisées.

Implantation

1404 Avenue du Léman
Neuvecelle
74500 Evain-les-bains



Historique

La Verniaz est le nom d'une ancienne ferme Savoyarde du 17^{ème} siècle. Elle fut transformée en hôtel à partir de 1920. Dans un premier temps appelé « la Potinière d'Evian » c'est un lieu où l'on peut déguster des spécialités de la région. Face à son succès l'ancienne ferme se transforme de plus en plus en hôtel, avec les chalets et le grand hôtel qui se rajoute. Après plusieurs changements de propriétaire ces dernière année l'hôtel appartient au groupe Evian resort.

Effectif restaurant

Cuisine : 8 personnes
Salle : 10 personnes

Effectif hôtels

Hôtels : 14 personnes
Voir annexe

Tarif restaurant

40€ - 80€

Tarif hôtel

145€ - 435€



Certification



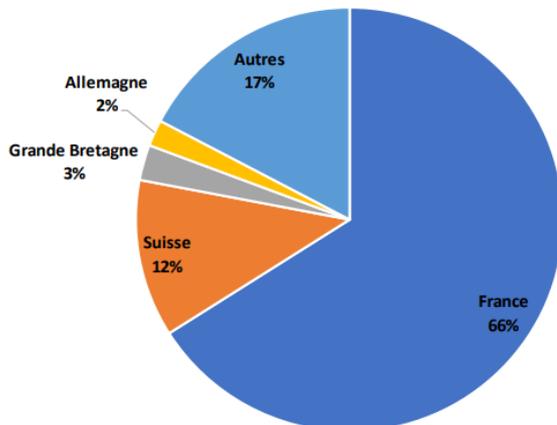
Communication



WWW.verniaz.com

Cibles

Nationalités



Segmentation

Individuel : 86,5%
Groupe : 13,5 %

Gamme de services

Restaurant gastronomique	Espace enfant
Evènement, banquet, groupe	Room service
Séminaire	Parking
Petit déjeuner	Wifi
Bar	Piscine

Indicateurs commerciaux restaurant

2020 :
Nbre de couvert : 6294
Ticket moyen : 82,46€

Indicateurs commerciaux hôtel

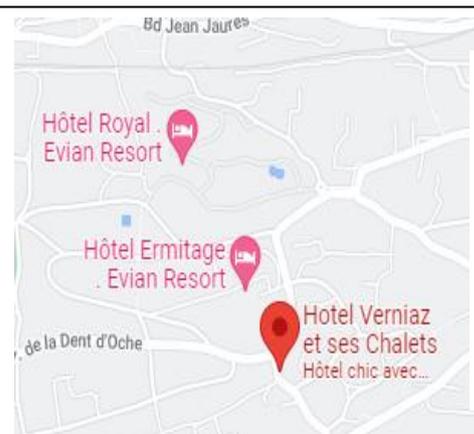
2020 :
TO : 39,83%
REVPAR : 99,14€

Contact

Tel : 04 50 75 04 90
Mail :
contact@verniaz.com

Concurrence

Hôtel Ermitage
Hôtel Hilton
Hôtel Royal



BTS MANAGEMENT EN HOTELLERIE – RESTAURATION		NOM PRENOM : PETE PAULINE	Option choisie : <input type="checkbox"/>A <input checked="" type="checkbox"/>B <input type="checkbox"/>C
COMpte rendu synoptique des activités menées en entreprise			
ENTREPRISE N° :1		RAISON SOCIALE : La Verniaz	
SERVICE : CUISINE		DESCRIPTION DU POSTE DE TRAVAIL OCCUPE : POSTE VIANDE	
MISSIONS REALISEES		ACTIVITES REALISEES	
DESCRIPTION	DUREE		
<ul style="list-style-type: none"> Mise en place du poste de travail et réalisation des ventes à emporter 	2 SEMAINES	<ul style="list-style-type: none"> Réflexion avec le chef autour de la qualité des prestations pour de la vente à emporter <ul style="list-style-type: none"> Choix des conditionnements, le choix définitif à été des assiettes en carton avec couvercle transparent et des petits récipients pour les sauces Réduire la cuisson des prestations chaudes afin que lors de la réchauffe les plats ne soient pas trop cuit Mise en place de fiches conseils pour la remise en température des produits à l'intention de la clientèle (voir annexe 3) Simplification des dressages pour la vente à emporter Réceptionner les marchandises, les décartonner et les stocker Briefing de l'équipe sur les réalisations du jour par le chef Prise de connaissance de la fiche des commandes (voir en annexes 4) Réalisation des commandes en liaisons froides <ul style="list-style-type: none"> Préparation et cuisson des différents mets Dressage dans les assiettes de la vente à emporter Refroidissement en respectant les règles sanitaire (de +63°C à +10°C en moins d'une heure) Répartition des plats dans les sacs et ajout de la fiche conseil 	
<ul style="list-style-type: none"> Renfort pendant le service 	14 SEMAINES	<ul style="list-style-type: none"> Vérifier et ajuster l'assaisonnement des différentes garnitures Glacer les légumes Réaliser les dressages des assiettes 	

SERVICE : CUISINE		DESCRIPTION DU POSTE DE TRAVAIL OCCUPE : POSTE POISSON
MISSIONS REALISEES		ACTIVITES REALISEES
DESCRIPTION	DUREE	
<ul style="list-style-type: none"> Mise en place du poste de travail et réalisation des ventes à emporter 	2 SEMAINES	<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner les marchandises, les décartonner et les stocker Cuire les homards Casser les homards, récupérer le corail, pour par la suite réaliser le beurre de corail, garder les têtes et les queues Réaliser les savarins de homards Réaliser la vinaigrette de pamplemousse Mettre sous vide les lottes et les cuire au thermoplongeur Réaliser les assiettes de ventes à emporter Vérifier les assiettes de ventes à emporter les étiqueter et les répartir en fonction des réservations
<ul style="list-style-type: none"> Renfort pendant le service 	14 SEMAINES	<ul style="list-style-type: none"> Réaliser les amuses-bouches Réaliser les cuissons des Saint-Pierre et des poissons enfants Dressage des assiettes

SERVICE : CUISINE		DESCRIPTION DU POSTE DE TRAVAIL OCCUPE : RESPONSABLE POSTE FROID
MISSIONS REALISEES		ACTIVITES REALISEES
DESCRIPTION	DUREE	
<ul style="list-style-type: none"> Gestion du poste froid 	12 SEMAINES	<ul style="list-style-type: none"> Réceptionner les matières premières, les décartonner et les stocker Contrôle des matières première commander pour le poste froid Remplir la fiche de température des frigos du poste en début et fin de service Réalisation de la mise en place des différentes entrées et de l'apéritif Réaliser les dressages pendant le service Vérifier la mise en place qu'il reste en fin de service et réaliser une liste de chose à faire pour le service d'apres et le répartir avec les stagiaires qui était sous ma responsabilité Vérifier les stocks chaque soir afin de ne manquer de rien et de pouvoir donner une liste de commande au chef
<ul style="list-style-type: none"> Réalisations d'entrée exceptionnel (banquets, dégustation de mariage, DP) 	12 SEMAINES	<ul style="list-style-type: none"> Prendre connaissance des notes de service et de la fiche des réservations Prendre en compte les différentes demandes des clients (allergie, demi-pension...) Adapter les entrées habituelles où créer de nouvelles entrées en fonction des produits disponibles et des différentes demandes Réaliser les dressages, (dressages non imposés)

SERVICE : CUISINE		DESCRIPTION DU POSTE DE TRAVAIL OCCUPE : RESPONSABLE DE LA FORMATION DES STAGIAIRES
MISSIONS REALISEES		ACTIVITES REALISEES
DESCRIPTION	DUREE	
<ul style="list-style-type: none"> FORMATION DES STAGIAIRES A LA GESTION DU POSTE FROID 	12 SEMAINES	<ul style="list-style-type: none"> - Montrer et expliquer le fonctionnement de la cuisine et des différents postes - Former à la réalisation de la mise en place d'un poste (poste froid) <ul style="list-style-type: none"> o Expliquer et montrer les différentes préparations liées à la mise en place du poste o Expliquer comment se déroule un service o Montrer et expliquer comment dresser les différentes entrées o Expliquer comment ranger le poste en fin de service o Expliquer comment dater les mises en place o Expliquer le nettoyage de la cuisine - Faire un briefing en début de service avec les stagiaires sous ma responsabilité afin de leurs donner et leurs expliquer les différentes tâches à réaliser pendant le service - Débriefing à chaque fin de journée ou de service afin d'expliquer ce qui a été et ce qui peut être amélioré - Réalisation d'une fiche technique sur la réalisation des foie gras (voir annexe 5) - Réalisation d'une fiche explicative sur la réalisation des étiquettes de DLC

CONCLUSION GENERALE

Pour conclure, je tire un bilan très positif de ce stage qui fut enrichissant au temps au niveau professionnel que personnel, pendant cette période j'ai pu appréhender toutes les facettes du métier de cuisinière.

J'ai rencontré des personnes qui aimaient transmettre leur savoir-faire et qui m'ont énormément appris sur le plan professionnel, j'ai pu approfondir mes connaissances en cuisine et j'ai acquis de nouvelles techniques.

Le chef m'a fait confiance en me laissant gérer mon propre poste ce qui m'a permis d'être en autonomie complète, j'ai dû apprendre à anticiper la demande des clients en préparant en conséquence mes mises en place, j'ai aussi dû faire attention à mes stocks pour ne jamais manquer de marchandises, j'ai pu être libre sur les dressages des entrées exceptionnelles et aussi j'ai été en totale autonomie lors de la réalisation de mes mises en place.

Cette autonomie m'a aussi permis de pouvoir gérer la formation des stagiaires. Ces deux activités m'ont servi à voir la partie management de mon stage.

Cette expérience m'a aussi servi sur mon intégration, assez rapidement, à leur équipe, où régnait une ambiance familiale, ce qui m'a aussi permis de bien évoluer dans cette entreprise. Le chef utilisait un management participatif pour faire fonctionner la cuisine, en choisissant ce type de management il a obtenu un lien de confiance et une cohésion d'équipe à assez rare dans ce milieu.

Ce stage m'a donc permis d'avoir une confiance en moi plus importante et d'être plus autonome au niveau professionnel et d'acquérir des connaissances en management.

ANNEXE 1 - ATTESTATION DE STAGE

<p>Logo de l'organisme d'accueil HÔTEL LA VERNIAZ 74500 NEUVECELLE / EVIAN Tél. 04 50 75 04 90 mail : contact@verniaz.com Siret 814 323 754 00014</p>	<p>ATTESTATION DE STAGE BTS Management en hôtellerie restauration À remettre au stagiaire à l'issue de la période de stage</p>
---	---

Entreprise d'accueil : Nom ou dénomination sociale : Hôtel La Verniaz

Activité principale : Hôtellerie / Restauration

☎ 04 50 75 04 90

Certifie que

Le stagiaire : Nom : Pete Prénom : Pauline Né(e) le 30 Juin 2002

Adresse : 27bis avenue de Belun 77100 Nanteuil-lès-Nogent

☎ 06 30 82 82 04 mél : pete.pauline@laposte.net

ÉTUDIANT EN BTS MHR au sein de l'établissement d'enseignement supérieur ou de l'organisme de formation : Lycée du Gue à Tresmes

A effectué un stage prévu dans le cadre de ses études

DURÉE DU STAGE

Dates de début et de fin de stage : Du 26/04/21 au 13/08/21

Représentant une durée totale de 16 nombre de semaines.

MISSIONS PRINCIPALES CONFIEES AU STAGIAIRE (mention obligatoire) : ⇒ GESTION DU POSTE FROID SUR L'ANSSAIBLE DE LA SAISON. ⇒ GESTION DES HAUTE STAGIAIRE. PEU FONCTIONNEMENT DU POSTE POISSON. EXCELLENT TRAVAILLE BRAVO.

La durée totale du stage est appréciée en tenant compte de la présence effective du stagiaire dans l'organisme, sous réserve des droits et congés et autorisations d'absence prévus à l'article L.124-13 du code de l'éducation (art. L. 124-18 du code de l'éducation). Chaque période au moins égale à 7 heures de présence consécutives ou non est considérée comme équivalente à un jour de stage et chaque période au moins égale à 22 jours de présence consécutifs ou non est considérée comme équivalente à un mois.

MONTANT DE LA GRATIFICATION VERSÉE AU STAGIAIRE

Le stagiaire a perçu une gratification de stage pour un montant total de €

L'attestation de stage est indispensable pour pouvoir, sous réserve du versement d'une cotisation, faire prendre en compte le stage dans les droits à la retraite. La législation sur les retraites (loi n°2014-40 du 20 janvier 2014) ouvre aux étudiants dont le stage a été gratifié la possibilité de faire valider celui-ci dans la limite de deux trimestres, sous réserve du versement d'une cotisation. La demande est à faire par l'étudiant dans les deux années suivant la fin du stage et sur présentation obligatoire de l'attestation de stage mentionnant la durée totale du stage et le montant total de la gratification perçue. Les informations précises sur la cotisation à verser et sur la procédure à suivre sont à demander auprès de la Sécurité sociale (code de la Sécurité sociale art. L351-17 / code de l'éducation art. D. 124-9).

Fait à Neuvecelle Le 27/08/2021

Nom, fonction et signature du représentant de l'organisme d'accueil
Maly Giulia
Resident Manager

ANNEXE 2 - GRILLE D'ÉVALUATION

Grille d'évaluation de la période de professionnalisation					
Conformément à l'annexe III B – Stage et activités professionnelles encadrées du référentiel du BTS MHR, en fin de stage, le tuteur et le stagiaire remplissent conjointement la présente grille qui sera remise par le responsable de l'organisme d'accueil avec l'attestation figurant en annexe VII.4 de la présente circulaire nationale. Le tuteur prendra soin d'évaluer les compétences réellement mises en œuvre durant le stage.					
Nom et prénom du stagiaire :		Signature du stagiaire après l'évaluation :			
Nom et prénom, fonction dans l'entreprise du tuteur de stage :		Signature du tuteur après l'évaluation :			
Compétences	Appréciations	Maîtrise insuffisante	Maîtrise fragile	Maîtrise satisfaisante	Très bonne maîtrise
1.1 - Concevoir et réaliser des prestations de services attendues par le client					
1.1.1 Préparer des prestations de service					2
1.1.2 Organiser, réaliser et contrôler le service					2
1.1.3 Élaborer des fiches techniques et/ou des procédures					2
1.1.4 Rechercher et innover dans la production de services (créativité et innovation)					2
1.2 – Évaluer et analyser la production de service					
1.2.1 Contrôler la conformité aux standards souhaités					2
1.2.2 Mesurer la qualité de production de services par rapport aux attentes du client					2
1.3 – Communiquer avec les autres services					
1.3.1 Créer, utiliser et adapter le processus et les supports de communication entre les services					2
1.3.2 Gérer l'information et sa diffusion					2
Comportement et professionnalisme					
Compétences comportementales (Tenue, ponctualité, respect des consignes et curiosité professionnelle)					2
Intégration à l'équipe avec prise de responsabilité					2
Capacité à prendre en compte les remarques et les conseils formulés					2
BILAN GLOBAL DE LA PÉRIODE DE PROFESSIONNALISATION (barre les mentions inutiles ou encercle celle qui convient)	Beaucoup de difficultés	Des difficultés mais s'investit	Période satisfaisante	<input type="radio"/> Période de formation réussie	

Appréciation littérale sur le stagiaire : PAULINE EST ARRIVÉE AVEC BEAUCOUP D'ADAPTATION MAIS A SU CE FAIRE UNE PLACE AU SAIN DE L'ÉQUIPE/DE PLUS. ELLE A ÉTÉ REMARQUABLE DE REGULARITÉ ET A SU CE RAVOIR IN DISPENSABLE A LA SAIN DE LA BRIGADE - UN VRAI PLAISIR, ET UNE

GRANDE RÉUSSITE DE FORMATION POUR VOUS ;
JE NE PEUX QUE L'ENCOURAGER A COMPTER EN JESSIE UNE BELLE CARRIÈRE LUIS TEND LES BRAS.
BRACO ET BON VENT.

ANNEXE 3 – FICHE CONSEIL DE REMISE EN TEMPERATURE



Pour une expérience complète voici quelques préconisations, conseiller par le chef, pour la dégustation de votre repas.

Veillez à ce que chaque plat soient conservés au frais jusque remise en température ou dégustation.

Conseil de remise en température au micro-onde :

- Entrée
 - Homard : 2 minutes
- Plats
 - Poularde : 3-4 minutes
 - Agneau : 5 minutes
 - Ris de veau : 3 minutes
 - Lotte : 4 minutes

La Verniaz vous remercie de votre commande et vous souhaite un agréable repas.

ANNEXE 5 – FICHE RECETTE FOIS GRAS

Nougats de Foie Gras

ATTENTION : recette pour 1 kilo de foie gras

PISTACHES	PM	Kg	<ol style="list-style-type: none">1. Dans un cul de poule mettre à marinée des pistaches, des amandes et de l'amaretto.2. Vérifier que les foie gras soient bien dénervé3. Faire mariner les foie gras avec l'amaretto, le madère, le sel et trois tours de moulin à poivre, pendant 30 minutes.4. Mettre le foie gras en poches sous vide, 1 kilo par poche.5. Cuire le foie gras au thermo plongeur à 63°C pendant 15 minutes.6. Refroidir le foie gras
AMANDES	PM	Kg	
FOIE GRAS CRU	1	Kg	
AMARETTO	PM	L	
MADERE	PM	L	
FLEUR DE SEL	0,013	Kg	
POIVRE	PM	Kg	

ATTENTION : la réalisation du montage des nougats de foie gras doit se faire le plus rapidement possible et le plus rigoureusement possible car le foie gras est un aliment très fragile et s'oxyde très vite.

Pour les mêmes raisons toujours réaliser le montage avec des mains propres recouvert de gants propres.

Le montage

1. Etaler le foie gras entre deux feuilles de papier sulfurisé, d'une épaisseur de 2-3cm
2. Emportepiécer avec les petits emporte-pièces ronds
3. Insérer les amandes et les pistaches, préalablement marinées
4. Recouvrir d'une autre couche de foie gras
5. Mettre sur une plaque à pâtisserie recouverte de papier sulfurisé
6. Couvrir les foie gras d'une feuille de papier sulfurisé et d'une nouvelle plaque à pâtisserie filmée et mettre en « pression » en chambre froide positive

Dressage : Démouler les foie gras

ANNEXE 6 – CARTE DU RESTAURANT

Menu de la Verniaz 48 €

Fromage de chèvre frais « Chevenoz » en bâton de réglisse,

Sauce crémeuse aux épinards et à l'estragon

Volaille en croûte de croissant, crêpe au quinoa et aux noix de filbert,

Jus d'estragon épicé

Sphère de chocolat, glace « liqueur de Chartreuse »,

Crème Diplomat et pistaches argentées

Menu Signature 69 €

Burrata lisse et légèrement fumée, tomates multicolores aux herbes,

Pulpe d'olive avec piment doux

ou

Saumon mariné et fumé maison de style Tsonga,

Gelée de mandarine et pesto de curry vert

Merlu nacré cuit d'un côté,

Pulpe de légumes-racines et gaufrette d'été

ou

Pluma de porc cuit lentement, farçon farce au jambon local et abricots

Sauce à l'ail noir

Mangue comme velours, streusel de cacao et fraîcheur exotique

ou

Très chocolat sur une base de féoillantine pralinée

Menu Grand Classique 80 €

Nougat au foie gras aux amandes et à la pistache,

Pain d'épices au chocolat et chutney de pommes à l'anis vert

Savarin de homard bleu et sa griffe croquante de noix de filbert,

Verveine crémeuse

Ris de veau cuits lentement avec

Polenta croustillante et céleri truffé crémeux

L'émblématique soufflé chaud au rhum et à la vanille du Verniaz

LE MENU

Commencer

Burrata lisse et légèrement fumée, tomates multicolores aux herbes,

Pulpe d'olive au piment doux 24€

Saumon mariné et fumé maison de style Tsonga,

Gelée de mandarine et pesto de curry vert 24€

Nougat au foie gras aux amandes et à la pistache,

Pain d'épices au chocolat et chutney aux pommes à l'anis vert 27€

Savarin de homard bleu et sa griffe croquante de noix de filbert,

Verveine crémeuse 35€

Cours de base

Volaille en croûte de croissant, crêpe au quinoa et aux noix de filbert,

Jus d'estragon épicé 34€

Merlu nacré cuit d'un côté,

Pulpe de légumes-racines et gaufrette d'été 36€

Pluma de porc cuit lentement, farçon farce au jambon local et abricots

Sauce à l'ail noir 42€

Risotto aux herbes fraîches du jardin,

Légumes croustillants 25€

Fromages

Sélection de fromages affinés Français de la Ferme du Noyer 12€

Desserts

Mangue comme velours, streusel de cacao et fraîcheur exotique 20€

Très chocolat sur une base de praliné feuillantine 20€

L'emblématique soufflé chaud au rhum et à la vanille du Verniaz 22€

Menu Enfant 18€

Filet de volaille *ou* poisson du jour

Un plat de pommes de terre *ou* de riz blanc

Deux boules de glace *ou* de sorbet

ANNEXE 7 – PHOTOS DES ENTREES FROIDES



Burrata fumé, tomates multicolore et huile de basilic



Nougat de foie gras, chutney, et pain d'épice



Saumon fumé et mariné maison

ANNEXE 8 – PHOTOS DES ENTREE CHAUDES



Quenouille de chèvre



Chevrette



Homard



Foie gras poêlé

ANNEXE 9 – PHOTOS DES ENTREE FROIDE

Dressage des entrées réaliser en total autonomie



Entrée Banquets



Entrée dégustation de Mariage

ANNEXE 10 - LETTRE DE RECOMMANDATION

ATTESTATION

Je soussigné, **Giulia MOULY**, Responsable d'exploitation, à l'Hôtel La Verniaz, certifie que :

Pauline PETE

a été employée à L'Hôtel La Verniaz en qualité de :

Stagiaire cuisine

Du 26 avril 2021 au 13 août 2021

Puis comme

Commis de cuisine

En contrat à durée déterminée jusqu'au 29 août 2021

Pauline est une personne déterminée dans toutes ses actions, elle a su faire preuve d'un grand professionnalisme et d'un savoir-être indispensable de nos jours.

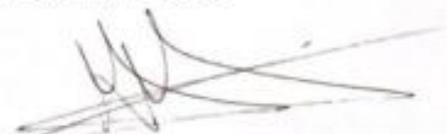
Sa rigueur, sa ténacité, sa progression constante et sa capacité d'apprentissage ont permis à Pauline de se faire apprécier par l'ensemble des équipes.

Cela a été un réel plaisir de travailler avec elle. Je me permets de la recommander et me tiens à votre disposition pour tout renseignement complémentaire.

Pour valoir et faire valoir ce que de droit,

Fait à Neuvecelle,

Le 22 septembre 2021



Giulia MOULY
Responsable d'exploitation
Hôtel La Verniaz
Evian Resort