

# Rapport d'avancement (trimestriel)



Titre: Programme de bourse biennal à Lomé - promotion de Mangalani Consult, volet tourisme durable  
 Type de bourse : Brevet Professionnel Hôtelier - BPH (2ans)  
 Etablissement d'enseignement : Hôtel-école Avenida, Lomé, Togo (BP: 2584, 30, Rue d'Almeida Léopold, Cocoteraie Pa de Souza), Téléphone: (00228) 221 46 72 / 222 01 01 / 220 19 22, Email : ecole@hotelecoleavenida.com).

<b>Nom et contact du boursier:</b> ESSEH KOMLAN BLAISE	<b>Date d'entrée à l'école:</b> 22 OCTOBRE 2009
<b>Période de référence (mois/année):</b> 01 NOVEMBRE AU 31 JANVIER 2009	<b>Interlocuteur (-trice) à l'école (nom et tél.):</b> MR. ATTISSO MARC (00228) 929.39.48, CHEF PÂTISSIER
<b>Volet (concerne la période du stage seulement):</b> -	<b>Thèmes traités durant la période de référence :</b> GESTION DU PERSONNEL, TECHNOLOGIE CULINAIRE, LEGISLATION HOTELIERE, HYGIENE ALIMENTAIRE, VENTE ET MARKETING, INFORMATIQUE, FRANÇAIS ET ANGLAIS, ECONOMIE DU TOURISME, TECHNOLOGIE RESTAURANT BAR

## Donnez un résumé des activités réalisées durant la période de référence (pas plus de 450 mots) :

En matière de **gestion du personnel**, j'ai appris : (1) quel est le rôle et l'importance du chef du personnel, (2) comment se déroule le recrutement du personnel et l'embauche, (3) selon quelle grille salariale le personnel est rémunéré, (4) le plan de carrière du personnel au sein d'un établissement donné, (5) quelles sont les conditions de travail, (6) quelles sont les problématiques interpersonnelles et (7) quelles sont les principaux thèmes de formation du personnel.

Pour ce qui est de la **technologie culinaire**, nous avons étudié ce qu'est le « complexe cuisine », à savoir : (1) l'implantation des locaux et leur situation, (2) la gestion de la surface, du sol et des murs, (3) le positionnement de l'éclairage, des postes d'eau et de la ventilation, (4) le but de la ventilation, (5) le zonage thématique de la cuisine. De même, nous avons traité des différents types de cuissons, rôti et poêler, leurs définitions, les aliments traités et les modifications organoleptiques et physico-chimiques qu'ils entraînent.

Lors des cours sur l'hygiène alimentaire, le professeur nous a expliqué : (1) les différents types de boissons (eau minérale, nature, gazeuse, jus de fruits, infusions et boissons fermentées, (2) les dangers de l'alcool et son action sur l'organisme, (3) les conséquences pour le corps du non respect de la quantité et de la nature d'aliments qu'une personne doit consommer par jour (ration alimentaire), (4) le calcul en énergie apportés par les aliments (en kilo calorie).

En **vente et marketing**, nous avons obtenu des informations sur : (1) l'analyse des clientèles (profils), (2) les réactions positives et négatives potentielles d'un client, (3) les différentes raisons motivant le choix d'un hôtel par un client, à sa première visite ou lors de visites ultérieures, (4) les exemples de segmentation de la clientèle (client individuel ou en groupe, familles, couples, etc.).

En **français**, nous avons approfondi comment effectuer une lettre de demande d'emploi, un CV.

En **anglais**, nous avons commencé le vocabulaire technique, comme les expressions techniques utilisées en cuisine et au restaurant (le nom de quelques outils et des appellations en restauration comme « cook », « hall », « oven », « deep- freezer », etc.

En **économie du tourisme**, le focus du cours a été mis sur : (1) la définition du tourisme (le tourisme est l'ensemble des moyens matériels ou immatériels mis à la disposition d'une personne pour effectuer un voyage d'agrément), (2) ce qu'est l'OMT et où est son siège, (3) le tourisme et ses divers.

En **informatique**, nous avons étudié : (1) sa définition, (2) son but, (3) les différents domaines d'application, (4) ses avantages et inconvénients, (5) la définition de l'ordinateur et sa mise sous tension, (6) les commutateurs et les périphériques.

En **légalisation hôtelière**, nous avons fait connaissance avec : (1) les différents types d'établissement, d'hébergement et de restaurations, (2) leurs classements (catégories de qualité), (3) les objectifs et les obligations liés à ses classements, (4) la déclaration, les formalités et les documents à fournir pour l'ouverture d'un établissement gastronomique, (5) les formalités relatives à l'octroi de licence pour les boissons, (6) les obligations d'exploitation d'un restaurant ou d'un hôtel, (7) les mesures d'ordre interne et celle de police, (8) la délivrance des notes (factures pour l'hébergement et les consommations), (9) l'introduction et la gestion d'un bureau de change au sein d'un établissement hôtelier, (10) l'interdiction du « pistage » (promotion active dans des lieux publics comme les gares ou aéroports) et du proxénétisme.

Enfin, dans le domaine de la **technologie restaurant-bar**, nous avons traité de (1) la définition d'un restaurant et d'un hôtel, (2) des différents services qu'on trouve dans un hôtel (hébergement, restauration et administration générale).

## Quelles sont, selon vous, les nouvelles compétences que vous avez acquises (brève description) ?

Concernant la maîtrise de la pâtisserie, je suis maintenant capable de monter un gâteau moi-même. Je peux élaborer la pâte génoise et la pâte brisée, qui sont la base pour un grand nombre de différents gâteaux. J'ai également appris à faire une « bûche de Noël ».

<b>Constats positifs (en mots-clé)</b> (par exemple « personnel, contenu des différentes matières, équipement professionnel, etc. »):  Il y a une très bonne entente entre les profs, les camarades et moi-même. Le directeur m'a prouvé sa confiance en me choisissant en tant que chef adjoint pour le groupe de travail de l'école.	<b>Constats négatifs (en mots-clé)</b> (par exemple « personnel, contenu des différentes matières, équipement professionnel, etc. »):  Les matériels de cuisine et pour la pâtisserie sont insuffisants.
---	---

<b>Date de réception par Mangalani Consult et tampon de Mangalani Consult:</b>  31 janvier 2009	<b>Signature du boursier :</b>  31 janvier 2009
---	---

