

Axel LORAY

BP Art du Service et Commercialisation en Restauration

Restaurant Le Grand Cerf - Ernée



Je m'appelle Axel Loray et je suis en première année de BP.

« Cela fait trois ans aujourd'hui que j'ai commencé le service. J'ai réalisé une première saison en bar prêt de la Costa Brava et cela m'a beaucoup plu. J'ai senti assez vite que j'avais cela dans le sang puisque je savais faire très rapidement un certain nombre de choses.

Lorsque je suis revenu en France, j'ai cherché une autre structure et j'ai trouvé ce restaurant à Ernée : Le Grand Cerf.

Ce qui me plaît dans ce métier, c'est la dimension relationnelle (bien que parfois cela puisse être un peu compliqué).

Il faut savoir orienter son discours en fonction des clients et se faire discret dans certaines situations.

On est comme dans une pièce de théâtre, nous sommes des acteurs qui doivent improviser.

Il ne faut pas avoir peur des gens et réussir à avoir leur attention quand cela le nécessite.

À terme, j'aimerais bien gérer une petite entreprise. »

Julien LE MARIÉ

BP Art du Service et Commercialisation en Restauration

Hôtel de la Gare - Cossé-le-Vivien



Je m'appelle Julien Le Marié et je travaille à l'Hôtel de la Gare à Cossé-le-Vivien.

« C'est un restaurant traditionnel. Le week-end, ça nous arrive de faire des banquets de mariages et donc on est plus sur une proposition semi gastro. C'est une autre méthode que dans un restaurant gastronomique, on a des ouvriers, il faut faire vite, rapide.

Dans ma famille, il n'y a personne qui travaille dans ce milieu. C'est au cours de mes années au collège alors que j'ai fait des stages découvertes, que j'ai réalisé que le métier m'intéressait beaucoup. J'ai ainsi décidé de suivre cette filière.

Je dois avouer que je suis devenu courtois et poli grâce à ce travail. Cela change vraiment quelqu'un. J'apprécie beaucoup m'habiller de façon classe.

Aujourd'hui j'envisage une reconversion en tant que pompier.

Dans le type de restaurant où je suis, les horaires sont adaptés pour que je puisse être pompier volontaire. J'aimerais bien associer les deux activités. »



Stéphanie RIVAUX

BP Art du Service et Commercialisation en Restauration

Restaurant L'Éveil des Sens - Mayenne



Je m'appelle Stéphanie Rivaux, je suis en BP restaurant à l'Éveil des Sens à Mayenne

« Depuis toute petite je voulais être serveuse. J'ai en effet un frère et une sœur qui sont dans le milieu de la restauration et j'ai gagné en motivation alors qu'ils me parlaient de leurs expériences.

Mon frère est cuisinier à la Gourmandise à la Croixille et ma sœur est chef réceptionniste dans un château prêt de Rouen.

Ce que j'apprécie dans ce travail, c'est le contact avec la clientèle et qu'elle prenne plaisir à être là.

Cela demande d'être souriante, d'être attentive à ses besoins. Il faut savoir s'adapter en fonction des gens qu'on reçoit.

J'aime dans ce métier l'idée de travailler en équipe et de s'entraider dans les missions qui nous sont demandées. »

Océane DENIEUL

BP Art du Service et Commercialisation en Restauration

Restaurant L'Aromance - Laval



Mon nom est Océane Denieul, je travaille à l'Aromance à Laval depuis août

« Avant j'étais au bistrot de l'Ardoise à Laval et lors de ma première année de CAP au Milano. J'ai ainsi commencé à travailler dans une brasserie, ensuite dans un restaurant traditionnel et aujourd'hui je travaille dans un restaurant gastronomique.

Ce qui me plaît dans ce métier c'est que ça bouge ! On ne reste jamais sur place et j'aime ça.

Le contact avec la clientèle est un aspect qui m'intéresse bien sûr également. »

Carine DROMER

BP Art du Service et Commercialisation en Restauration

Hôtel Beauséjour - Sainte-Suzanne



Je m'appelle Carine Dromer. Je travaille à l'Hôtel Beauséjour à Sainte-Suzanne.

« C'est un restaurant traditionnel le midi et gastronomique le soir. Ce sont des services totalement différents.

Je n'étais pas dans cette filière à la base. J'étais dans l'esthétique mais je n'ai pas pu continuer. J'ai voulu garder le contact avec la clientèle et je suis allée vers le service. Selon moi, les avantages de ce métier c'est d'avoir une clientèle variée, de pouvoir la servir, lui parler et de répondre à ses besoins.

Ce qui me plaît aussi, c'est qu'on soit en contact direct avec la cuisine. Le cuisinier nous informe sur les différents plats.

J'aimerais par la suite tenter un BTS Service Accueil Hôtellerie. Je voudrais pouvoir travailler dans un restaurant avec la possibilité de monter en échelon par la suite, devenir maître d'hôtel ou chef de rang. »



Mananta GASNIER

BP Art du Service et Commercialisation en Restauration

Restaurant Verte Campagne - Saint-Fort



Je m'appelle Mananta Gasnier. Je travaille à la Verte Campagne à Saint-Fort

« Ce restaurant propose deux services différents, en buffet et en brasserie. Il y a environ 120 personnes du côté buffet et environ 40 personnes du côté brasserie. J'ai choisi ce restaurant pour la proximité géographique. J'ai tout d'abord commencé en commerce en seconde. J'aime le contact avec la clientèle mais il est moins convivial en commerce, c'est la raison pour laquelle je me suis tournée vers la restauration. L'un des avantages du métier, c'est qu'on peut trouver du travail partout ! Si on veut partir en saison, on trouvera toujours. Et j'apprécie d'avoir un contact avec la cuisine. Dans un futur proche, j'aimerais partir à l'étranger dans un esprit de découverte. »

