

Le rapport de stage professionnel

Nauholna Karyna



Remerciements

Un grand merci à l'Association FEFU pour cette expérience inoubliable, non seulement professionnelle mais aussi personnelle, qui permet de progresser.

Je voudrais remercier tout d'abord Jacques Forgeron qui m'a donné l'opportunité de faire mon stage, et qui m'a soutenu pendant toute la période, m'a donné des conseils et m'a aidé à résoudre des problèmes. Je suis également très reconnaissant à sa secrétaire, Olga Kroshko, qui est restée en contact avec moi tout au long du stage et m'a donné des recommandations et un support très précieux.

Et je suis également reconnaissant aux Tossens, qui m'ont accueilli dans leur entreprise, où j'ai appris un nouveau métier, amélioré mon français et fait de nouveaux amis. Je leur suis reconnaissant pour leur gentillesse, leur patience et leur compréhension.

Et je suis également reconnaissante à toute l'équipe du Monastère de Saint-Mont qui sont devenus une véritable famille pour moi pendant 3 mois.

Je m'appelle Nauholna Karyna, j'ai 21 ans et je suis actuellement étudiante en troisième année à l'Université Alfred Nobel, à la faculté de philologie anglaise et de traduction. J'étudie le français comme deuxième langue étrangère. Grâce à FEFU, j'ai eu l'occasion de faire un stage professionnel en France et d'acquérir de l'expérience en pratiquant la langue et en améliorant mes compétences linguistiques. Mon stage a duré 3 mois et s'est passé comme serveuse dans le Sud-Ouest de la France, dans le département du Gers, au Monastère de Saint-Mont .



Le Monastère de Saint Mont est un lieu chargé d'histoire : druides puis Romains s'établirent dans le village, et c'est pour cela que l'emplacement du Monastère se trouve sur l'ancien oppidum romain. L'église de Saint Mont, vouée à Saint Jean-Baptiste, est construite entre 1100 et 1250. L'Abbaye de Saint Mont, attenante à l'église, est construite plus tôt, puisqu'en 1050, une douzaine de moines occupent l'Abbaye, sous l'autorité de l'Abbé Raymond de Saint Mont. Après la mort de l'Abbé, l'Abbaye est rattachée à l'ordre de Cluny, et devient alors un Prieuré.

L'histoire du Monastère se perd pendant quelques temps, mais le bâtiment était déjà dégradé quand les troupes de Montgomery le dévaste en 1569. Après une reconstruction au XVIIIème siècle (date de la bâtisse actuelle), le Monastère devient Château en 1788. Néanmoins, il est désaffecté et vendu en février 1795, et

acheté par le Comte Jean-Jacques de Corneilhan, où la famille habitera jusqu'en 1967. Depuis 2015, il a rejoint le patrimoine des vigneronns de Plaimont avec la volonté d'en faire un lieu emblématique de l'art de vivre gascon.



Aujourd'hui cet établissement est réhabilité en hôtel de charme, bar à vin et restaurant gastronomique. Il est géré avec passion par Béatrice et Jean-Paul Tossens et leur équipe.



Saint-Mont est un charmant village du Gers, situé dans le canton de l'Adour Gersoise (ex-canton de Riscle), arrondissement de Mirande. Sa position géographique (au carrefour des départements du Gers, des Hautes-Pyrénées, des Pyrénées Atlantiques et des Landes) en fait un lieu privilégié comme point de départ des principales destinations touristiques du Sud-ouest (Région Aquitaine et région Midi-Pyrénées).



Situé à Saint-Mont, le Monastère de Saint Mont dispose d'un restaurant, d'une piscine extérieure ouverte en saison, d'un bar et d'un salon commun. Il propose des services d'étage et de conciergerie, ainsi qu'une connexion Wi-Fi gratuite dans l'ensemble de ses locaux.

Un petit-déjeuner à la carte est servi tous les matins sur place.



Le Monastère de Saint Mont possède une terrasse. On peut jouer au billard, au tennis de table et au tennis sur place.



L'hôtel dispose d'un restaurant gastronomique "La Petite Table". « La Table » propose une expérience gastronomique à base des plus beaux produits régionaux et d'ailleurs en revisitant les grands classiques de la tradition Française.



Les Entrées

Le Saumon Gravlax

Céleri / Cresson / haddock fumé

Dim Sum de Poulet Fermier

Bouillon de champignons / cèpes

La Terrine de Foie Gras de la Ferme au Poivre Sancho

Les Plats

Le Ris et le Paleron de Veau

Texture de chou fleur / jus aux olives tagiache

La Pêche du Jour (selon arrivage)

Piquillos / moules bouchots / crevettes grises

La Belle Côte de Veau d'ICI

Pommes dauphines

Les Desserts

La Sélection de Fromages (supplément 5€)

Le Pamplémousse Rose

Pamplémousse / campari / orange sanguine

Le Chocolat

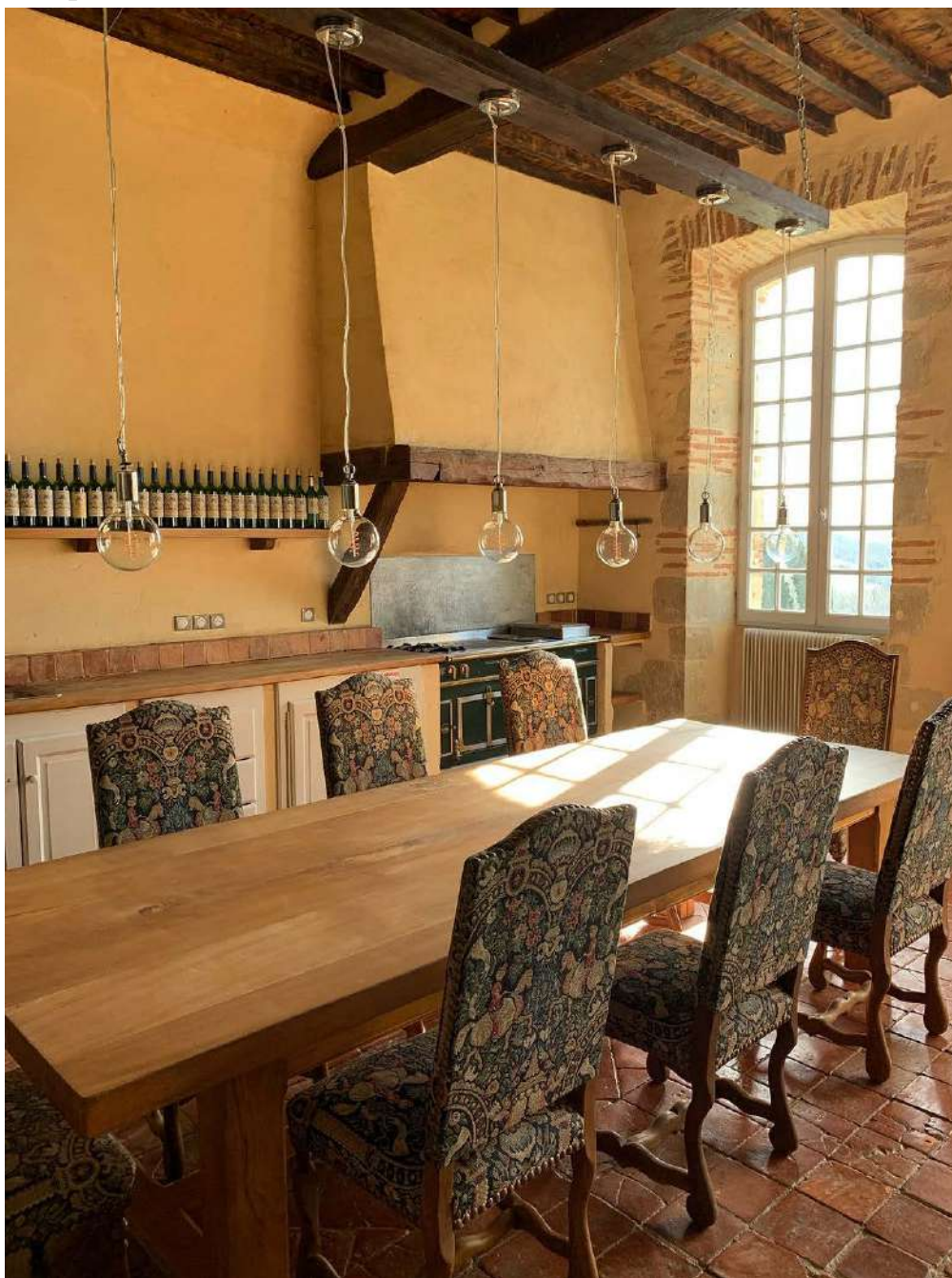
Banane rôtie émulsion de chocolat légèrement fumé et vieux rhum

La salle de restaurant est élégante, dans les tons gris, avec une vue imprenable sur les Pyrénées et le Pic du Midi.



Il y a également une autre salle - la cuisine historique - où se trouve une grande table pour un grand groupe d'amis ou une famille où l'on peut déjeuner

tranquillement devant la cheminée.



Pendant les mois les plus chauds, il y a une terrasse d'été avec une jolie fontaine et une vue sur le monastère. En été, le chef et son équipe cuisinent dans la cuisine, qui est située dans la cour intérieure, pour cuisiner uniquement au Kamado. Le kamado est un barbecue céramique en forme d'oeuf d'origine japonaise, il permet de griller, fumer, rôtir et cuire.



Le Bistro "Les Berêts Noirs" propose également un menu excellent du Chef Jean-Paul Tossens. Le bistro présente un design intérieur moderne. En été, il est possible de dîner sur la terrasse extérieure.



Il y a également un bar à proximité où les visiteurs peuvent prendre un apéritif, des tapas ou du café et d'autres boissons, et il y a une grande sélection d'armagnacs provenant de producteurs locaux.



Le Spa de l'hôtel propose toutes sortes de soins pour le corps, avec un jacuzzi, un hammam et un sauna.

Il y a aussi la cave qui propose des dégustations de vins de Plaimont.



Plaimont c'est 98 % de l'appellation Saint Mont (rouge, blanc et rosé), 55 % de l'appellation Madiran et Pacherenc du Vic-Bilh et près de la moitié des Côtes de Gascogne. Plaimont est devenu le leader des vins du Sud-Ouest en l'espace de quelques dizaines d'années.



Son patrimoine végétal (sa parcelle de vignes inscrite aux Monuments Historiques, son conservatoire ampélographique) et son patrimoine bâti (le Château Arricau-Bordes, le Château de Sabazan, le Château Saint-Go, le **Monastère de Saint-Mont**, le

Domaine de Cassaigne...) représentent l'excellence de la production de Plaimont.

De nombreux vins de Plaimont, les Armagnacs, les produits de la ferme etc. sont en vente dans la boutique, qui se trouve également dans le Monastère.



Ma tâche principale consistait à faire le service aux visiteurs et aux clients de l'hôtel dans le restaurant et le bistrot.



Le restaurant et le bistrot sont ouverts tous les jours de 12h00 à 14.00 et de 19h00 à 21.00. Avant de commencer à travailler, il faut préparer et nettoyer les salles/la terrasse, dresser les tables et préparer tout ce qui est nécessaire pour le service.



Quand on commence à travailler, il faut accueillir les visiteurs, prendre leur nom et les accompagner à la table réservée, vérifier le pass sanitaire. L'étape suivante consiste à servir et à débarrasser les plats et les boissons. Après le travail, toute la vaisselle doit être lavée, rangée et les tables doivent être essuyées. Lors des gardes du soir, la salle du petit-déjeuner doit également être préparée pour le



matin.

Le matin, il faut débarrasser les tables après le petit-déjeuner.

Le travail au Monastère est très intéressant et dynamique, il faut avoir de nombreuses qualités pour réussir à servir les clients.

Les 3 premières semaines ont été pour moi une période d'apprentissage. Les premiers jours, je n'avais pas beaucoup de responsabilités et ce n'était pas très difficile. Mais chaque jour, mes compétences se sont améliorées et, petit à petit, je suis devenue une serveuse autonome et je peux faire mon travail sans l'aide des autres. De plus, pendant la dernière semaine de mon stage, il y avait un nouveau



stagiaire et ce n'était plus moi, mais je formais quelqu'un d'autre. C'était une expérience formidable qui m'a fait prendre conscience de ce que j'étais au début de mon séjour et de la façon dont j'ai progressé. En cela, je suis très reconnaissant à mes collègues, Madame Béatrice, Monsieur Jean Paul et leur fils Tom et leur fille Caroline qui m'ont enseigné et aidé. J'étais également accompagné de Quentin, un serveur qui a beaucoup d'expérience et qui m'a aidé et est devenu par la suite un bon ami.

Et les autres collègues, Benoit et Fabian, qui travaillaient à la cuisine,

étaient de bons copains pour moi, et nous avons souvent bavardé à la maison (où vivaient presque tous les employés de l'hôtel).



Mes compétences linguistiques se sont aussi nettement améliorées. Les premiers jours, il était très difficile et effrayant pour moi de parler français, mais chaque jour, c'est devenu de plus en plus facile. Grâce au contact permanent avec les collègues et les clients, ma connaissance du français s'est améliorée et je peux maintenant parler sans peur avec des francophones.



De plus, à la fin du deuxième mois de mon stage, mon patron, Monsieur Jean Paul, m'a donné la merveilleuse opportunité de partir en vacances, de me détendre et de voir la France du point de vue de la touriste plutôt que du stagiaire.

J'étais dans la ville touristique d'Argelès-sur-mer. Argel-sur-Mer est une petite station balnéaire du Sud de la France, au cœur de la Catalogne. Elle possède une magnifique plage de sable de sept kilomètres de long.

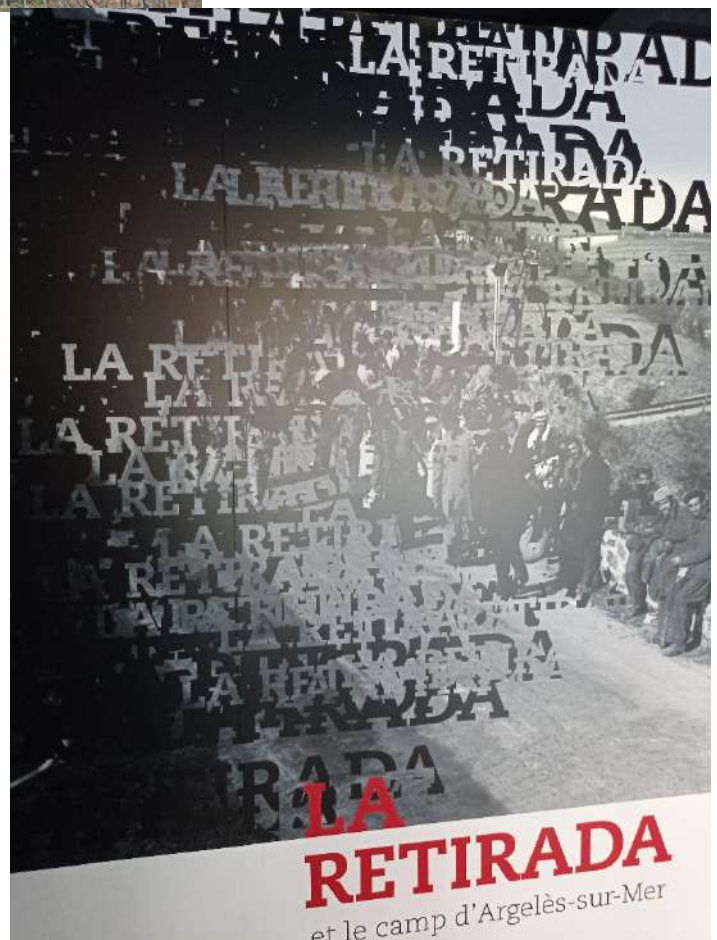
Ce charmant village français se trouve au pied du mont Albères (1157 m), où les Pyrénées s'avancent dans la mer. L'histoire d'Argel-sur-Mer remonte au IXe siècle.

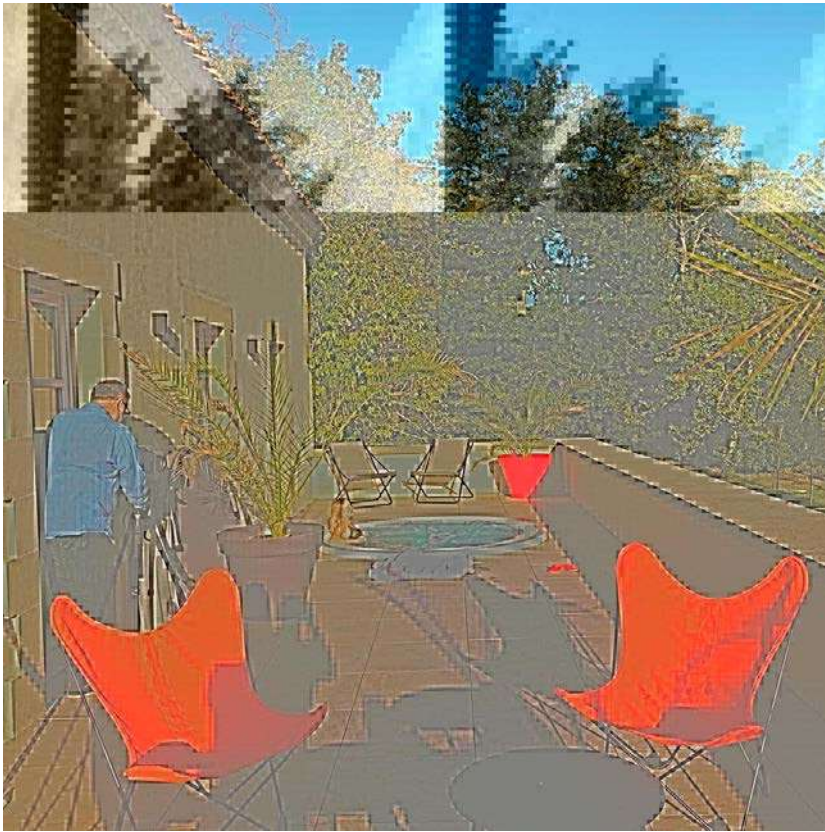
Ses attractions comprennent l'architecture ancienne, le musée La Casa de l'Albera, le parc Valmy et la magnifique plage.

Ici, j'ai pu visiter le Mémorial des Camps d'Argelès-sur-Mer et découvrir l'histoire de la ville pendant les années de guerre, ainsi que visiter une galerie dédiée à cette



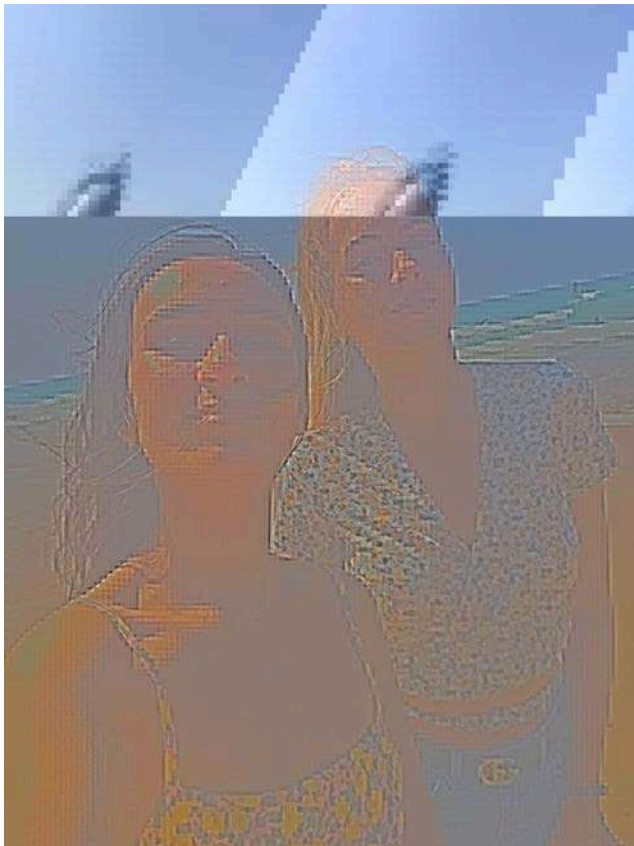
période. Et bien sûr, j'ai passé un excellent moment à me détendre sur la plage, à visiter plusieurs châteaux, forteresses et la ville de pêcheurs de Collioure qui compte plus de 30 galeries et ateliers. Cela m'a permis de vivre une expérience inoubliable, de faire de nouvelles connaissances et de vivre des expériences intéressantes, ainsi que de développer mes horizons et ma vision de la France.



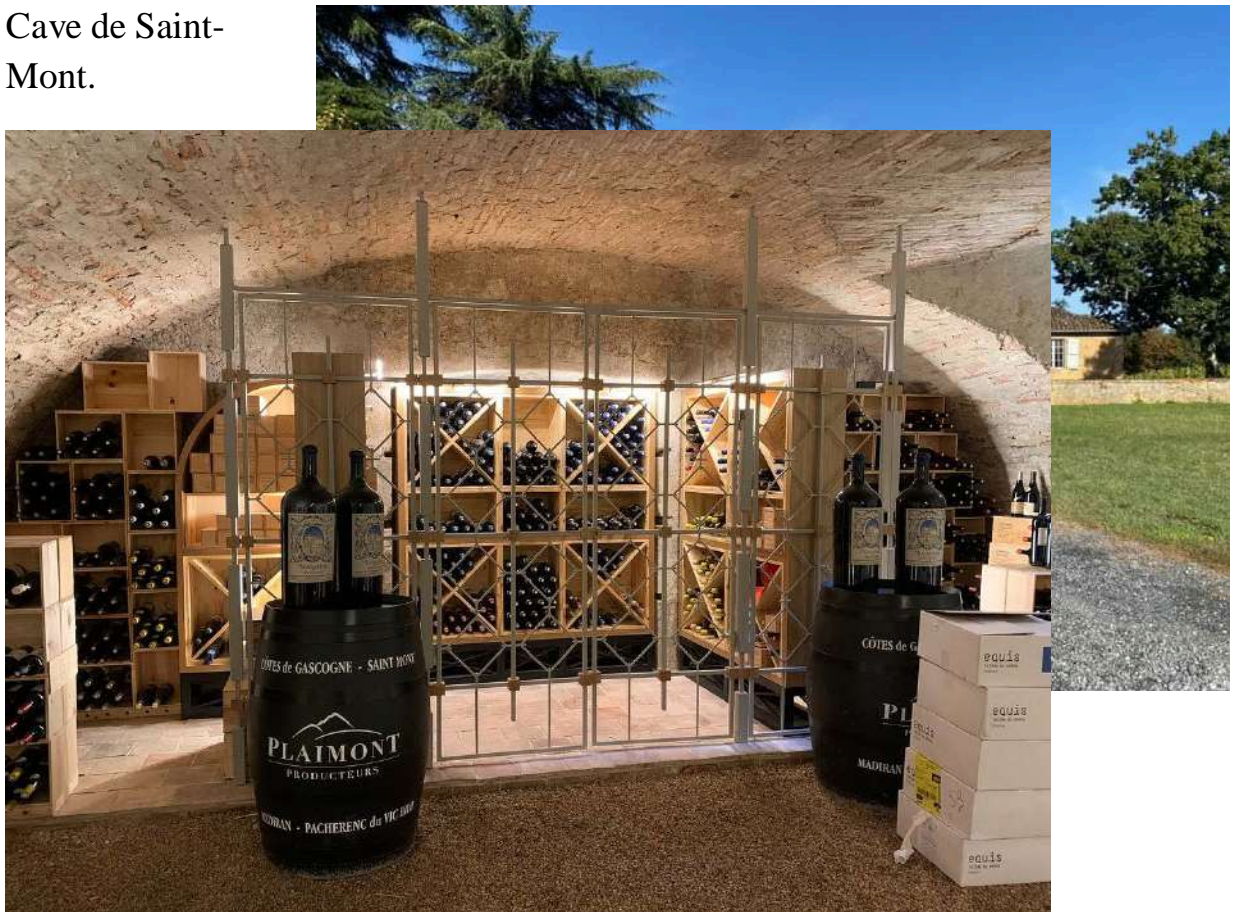


En plus de mon travail de serveuse, on m'a proposé de devenir modèle pour le spa et l'hôtel. J'ai accepté l'offre avec plaisir et il y a maintenant une vidéo promotionnelle de moi sur le site web du Monastère de Saint-Mont et de belles photos de moi. Je suis très heureux d'avoir laissé ma marque dans l'entreprise et de faire partie de la bonne équipe.

En dehors de cela, j'ai passé un bon moment à passer mes week-ends ici. Donc, un week-end, je suis allée à la plage de Messange avec Kajol et Françoise (elles travaillaient comme femmes de chambre dans l'hôtel). C'était la première fois que je voyais l'océan Atlantique et j'ai passé une excellente journée..



Lors de mon autre jour de congé, j'étais à une dégustation de vins avec mon collègue Quentin. Nous avons visité le Château de Sabazan, nous avons appris beaucoup de choses sur l'histoire de Plaimont et nous avons goûté les vins de la Cave de Saint-Mont.



Nous avons passé une belle soirée avec Jean-Paul et sa femme Béatrice, leurs amis et aussi avec Quentin dans un restaurant près du Monastère. Cette soirée a fait de nous des amis et m'a permis d'être dans un bon restaurant français comme client

plutôt que comme employé.



Je suis très heureuse de rencontrer tous les gens ici, qui se sont trouvés être très gentils et polis. Ce stage m'a donné une grande motivation pour continuer à apprendre le français, je suis tombé amoureux de ce pays, de ces gens et de cette culture. Ma première expérience professionnelle a été un succès et je vais continuer à développer ma profession afin de retourner en France et d'obtenir une éducation ou même un emploi ici.

Les objectifs que j'ai fixés pour mon stage étaient les suivants:

- Améliorer mes compétences linguistiques;
- Découvrir la culture française;
- Acquérir une formation en restauration;
- Faire de nouvelles connaissances.

Les objectifs qui ont été atteints :

- J'ai amélioré mes compétences linguistiques non seulement en français mais aussi en anglais ;
- J'ai appris à connaître le fonctionnement de l'hôtel et du restaurant du dedans ;
- J'ai appris à connaître la culture, les traditions et la cuisine françaises ;
- Je me suis fait beaucoup de nouveaux amis ;
- J'ai visité 6 villes, un musée, une galerie, découvert l'océan Atlantique et passé du temps en Méditerranée ;

- Je me suis libéré de la barrière linguistique ;
- J'ai appris le métier de serveuse et les principes de service à la clientèle ;
- Je suis devenu un modèle pour le site web du Monastère de Saint-Mont.

Je tiens à remercier toutes les personnes qui ont contribué au succès de mon stage.