

# Boulangerie-Pâtisserie **LETELLIER**

- **23, route d'Harcourt.**
  - **Saint Martin de Fontenay**



# L'entreprise



- Fabrication et vente de pain, de gâteaux et de viennoiseries.
- Mr et Mme Letellier
- 10 employés :
  - 2 boulangers
  - 3 pâtissiers
  - 3 vendeuses
  - 2 apprentis (une apprentie à la caisse et un apprenti en pâtisserie)

# Ma journée du vendredi

- Arrivé à 6h00.
- J'ai observé le patron pendant 15 minutes.
- J'ai fabriqué des chaussons aux pommes et des croissants.
- J'ai doré et décoré des galettes des rois.
- J'ai aussi décoré les chaussons aux pommes.



# Descriptif du métier de Pâtissier



- Le métier de pâtissier consiste à réaliser des gâteaux, des viennoiseries, ou même des tartes et des galettes, parfois même des sandwiches.

# Les conditions de travail et les qualités requises.

- On exerce dans une cuisine.
- On travaille pendant le weekend et parfois les jours fériés et de nuit.
- Les horaires sont le plus souvent de 4h00 du matin jusqu'à 11h00.
- Pas de contact avec les clients.
- Travail en équipe (parfois).

# Qualités requises

**Pour ce métier il faut des qualités comme :**

- de l'imagination**
- de la minutie**
- de la rapidité**
- et de la patience**

**Il faut aussi être habile.**

# Mon bilan sur le stage

<b>Ce que j'ai aimé dans Le stage</b>	<b>J'ai apprécié de pouvoir découvrir ce métier de plus près. Ça m'a aussi vraiment plu de faire des gâteaux et des viennoiseries.</b>
<b>Ce que je n'ai pas aimé Dans le stage</b>	<b>Je n'ai pas vraiment aimé le fait de devoir tout le temps rester debout.</b>
<b>Mes qualités découvertes Lors du stage</b>	<b>Pendant le stage j'ai découvert que je pouvais être très patiente.</b>

# Ce stage confirme t-il mon choix d'orientation ?

- Même si le bilan du stage est positif, mon choix ne change pas. Je vais garder la pâtisserie comme une passion.





# Bilan du stage par mon patron, Mr Letellier

*Le stagiaire a-t-il manifesté des compétences particulières ?  
Lesquelles ?*

- Bonne compréhension des consignes et des gestes.

*Le stagiaire a-t-il posé des problèmes particuliers ? Lesquels ?*

- Non, aucuns.

*Remarques ou suggestions diverses.*

- L'élève a les aptitudes requises pour exercer le métier de pâtissier.

# Tableau d'évaluation du stagiaire.

	Excellent	Bon	Moyen	Mauvais
Ponctualité	X			
Politesse, amabilité	X			
Intégration du stagiaire dans l'ent.		X		
Intérêt manifesté par le stagiaire pdt le stage		X		
Capacité d'écoute		X		



**FIN~**