

Témoignage de Mickael Grandou (BTS hôtellerie) à Malte :



Je m'appelle Michael, je suis issu d'un BTS hôtellerie restauration au lycée Georges Frêche à Montpellier. J'ai effectué mon stage sur l'île de Malte au restaurant Buddhaman. Malte est une île qui se trouve dans la Méditerranée à proximité de la Tunisie et de la Sicile. C'est un restaurant dont le propriétaire se nomme Marvin Gauci, le meilleur chef de Malte, qui a pour possession 5 autres restaurants. Buddhaman est un restaurant moderne, il a été ouvert en avril 2015. C'est un restaurant indépendant mais il est implanté sur le site de l'hôtel 5 étoiles « Corinthia hôtel St Georges bay's ». Donc ils versent des commissions à ces derniers.



Le restaurant est situé à l'extérieur de la ville de St Julians, en hauteur. Et on peut voir une belle vue sur la mer, le casino de Malte et les buildings de Paceville.



La cuisine : c'est une combinaison de goûts des terres exotiques avec les ingrédients les plus fins et les plus frais. Buddhmann est le lieu d'une nouvelle expérience culinaire à Malte. Avec une gamme de plats authentiques d'Orient rafraîchis et modernisés avec de nouvelles techniques et présentations, Buddhmann propose aux convives un nouveau concept d'appréciation de la nourriture. C'est un voyage culinaire de l'Inde au Japon et au-delà.

Il y a au total 20 salariés, 9 en salle, 3 au bar et 8 en cuisine. Tous avec des nationalités différentes : serbe, macédonien, indien, sud africain, espagnol, maltais, bulgare, nigérian, roumain ... Ces personnes en général ont fui leur pays pour percevoir les avantages de l'Union européenne, au niveau du mode de vie et du salaire car à Malte la politique est plus tolérante en ce qui concerne l'obtention de la carte de séjour. Les compétences demandées pour être embauché dans ce restaurant, il faut un bac minimum spécialisé dans l'hôtellerie-restauration et avoir 3 ans d'expérience minimum.

Durant mon stage j'ai occupé le poste de barman. C'était une activité qui m'était quasiment inconnue donc j'ai pu apprendre beaucoup de choses. J'ai pu apprendre tout ce qu'il fallait au niveau du bar : sur l'organisation, l'hygiène, les techniques professionnelles, la marge appliquée sur les prix des boissons et du vin, les commandes...

Ma mission pendant les 4 mois était la suivante :

Avant le service :

J'arrivais souvent le premier à 16h,

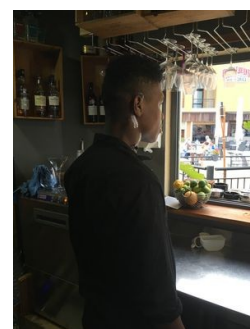
Je préparais et organisais le bar avant que le manager du bar arrive (17h), Presser, découpe de fruits, nettoyer le poste de travail, créer le cocktail du jour

Pendant le service :

effectuer les commandes, demander (réalisation de cocktail et de tous autres boissons), effectuer le service du vin (ouverture de la bouteille jusqu'au service du vin)

Fin de service :

laver et essuyer les verres et les ustensiles, nettoyer la machine à café et le poste de travail.



J'ai pu rencontrer de difficultés durant mon stage. Tout d'abord du au climat. Sur l'île de Malte la température est humide et donc on transpirait facilement, et c'était très gênant lorsqu'on travaille. De plus on travaillait en pantalon et chemise noire.

Et deuxièmement c'était la communication. Je parlais à Malte avec un faible niveau d'anglais et donc le premier mois j'avais du mal à comprendre ce que l'on me disait, demandait et à m'exprimer également. Donc je n'avais pas le choix il a fallu travailler mon anglais vite et intensivement . Ce que je faisais donc durant une conversation avec un collègue, je notais tous les mots nouveaux et que je ne comprenais pas sur un papier et le soir même je traduisais sur le site « worldreference » et tous les jours je lisais mes notes. De plus et j'ai recommencer à apprendre tous les verbes irréguliers car j'ai vraiment compris que c'était hyper important car j'utilisais souvent ces verbes dans la vie de tous les jours. Et pour finir grâce au site plate-forme linguistique d'Erasmus, je faisais des exercices de vocabulaire, de compréhension , de construction de phrases.

Et après 1 mois j'ai pu remarquer des nettes améliorations pour m'exprimer mais surtout au niveau de la compréhension.

Au niveau de la culture :

Ce stage m'a permis de découvrir une nouvelle culture : la culture maltaise. J'ai découvert une île magnifique, abritant bien des trésors tel que des paysages paradisiaques, une mer azure et des personnes chaleureuses. Mais j'ai aussi découvert une multitude d'autre cultures grâce au personnes que j'ai eu la chance de rencontrer là-bas.

Sur l'île on parle maltais, un mélange de français, arabe et italien et l'anglais.

De plus Malte est une ancienne colonie anglaise et comme en Angleterre on roule à gauche et le volant à droite. Par ailleurs j'ai pu voir que les routes sont mal aménagées, les seules routes correctes sont les routes financées par l'Union européenne.

Le seul moyen de transport à Malte sont par bateaux ou véhicules.



Conclusion :

Ces 4 mois à l'étranger m'ont permis d'améliorer fortement mon niveau d'anglais. Ayant quelques difficultés de compréhension orale et d'élocution avant de partir, l'immersion à Malte a été d'une grande utilité, j'ai gagné un niveau supérieur entre mon arrivée et mon départ. En effet, selon moi partir en immersion en pays étranger est la meilleure façon d'apprendre une langue (surtout pour comprendre une conversation). D'autre part j'ai appris un vocabulaire, celui propre à la restauration, tel que des termes de service en salle, des verbes spéciaux, ou alors des ustensiles, des aliments.etc. Ce vocabulaire acquis me sera forcément utile dans la suite de mes études, voire mon futur emploi.

Grâce à ce stage, j'ai formé de nombreuses relations, et fais la connaissance de personnes qui pourront m'aider par la suite. De plus, j'ai pu découvrir le monde du travail de la restauration dans un nouveau contexte : à l'étranger. C'est comme si je réapprenais le métier que je connaissais mais dans une nouvelle langue. Et j'ai aussi découvert une multitude d'autre cultures grâce au personnes que j'ai eu la chance de rencontrer là-bas.