

# Hugo, Dublin et Tolède



Hugo (2<sup>e</sup> à gauche), avec une partie de l'équipe de réception

« *Il ne faut pas avoir peur de se lancer. Au début, on ne se rend pas compte de la chance que l'on a mais c'est une opportunité à saisir. C'est très valorisant pour chercher un stage ou un emploi* ». Hugo Molina, élève en MCAR, est parti en stage Erasmus à l'hôtel Maldron - Dublin - en février 2020. Les trois premières semaines ont été difficiles. « *J'avais beaucoup de mal à parler anglais, explique-t-il. Mais je me suis accroché en regardant des vidéos et des films et je discutais le plus souvent possible avec ma famille d'accueil. A l'hôtel, au début, l'ambiance était assez froide car je ne parlais pas. Puis, à force de faire des efforts, j'ai commencé à échanger avec les employés et l'ambiance est devenue nettement meilleure, vraiment très familiale* ». Pendant son séjour, Hugo a géré les séminaires (accueil client, gestion des éventuels problèmes, pose café, pose repas...), réalisé des check-in et check-out, renseigné les clients, s'est occupé de l'accueil petit déjeuner et – quand il y avait beaucoup de monde, du service au restaurant. Logé en famille, il a beaucoup apprécié cette

formule : « *J'ai été accueilli comme une personne de leur propre famille, il ont même invité ma prof à dîner avec nous. On s'est très vite très bien entendus, et ils m'ont amené au cinéma, faire les courses...* J'ai également participé à leur quotidien, en déposant les enfants à l'école ou en sortant le chien. On garde contact maintenant. » Lorsqu'il

était en terminale Terminale Bac professionnel Cuisine, Hugo était également parti en stage Erasmus au restaurant gastronomique la Ermita, à Tolède (Espagne). Il a été tout particulièrement chargé des mises en bouche et des desserts. Au début, il s'est étonné du mode de fonctionnement. « *En Espagne, il n'y a pas beaucoup de réglementations par rapport à la France. Il y a moins de normes et on fait plus comme on a envie ; du moment que le travail est fait, c'est l'essentiel* ».

Hugo en a également profité pour progresser en espagnol - « *je me débrouille très bien maintenant* » - et pour découvrir la ville, ses monuments et sa gastronomie, comme le mazapàn, un dessert à base d'amandes. C'est la première fois qu'il partait aussi longtemps et aussi loin sans sa famille. Une expérience très « *enrichissante* » qui l'a encouragé à recommencer. Pour lui, ces expériences Erasmus sont un vrai plus : « *Maîtriser des langues est très important dans mon métier. Il faut parler même si on ne maîtrise pas correctement la langue, car c'est en parlant qu'ont apprend le plus* ».