

Les apprentis prennent les commandes

L'Hôtel de l'Aigle à Couvet cède la responsabilité à ces huit apprentis, le temps d'un weekend.



Les apprentis de l'Hôtel de l'Aigle géreront entièrement l'établissement du 28 février au 1er mars 2020.

Bild: Idd

Du 28 février au 1er mars 2020 les huit apprentis de l'Hôtel de l'Aigle à Couvet dans le Val-de-Travers prendront les rênes de l'établissement 3 étoiles de 18 chambres. Des chambres à la réception en passant par la cuisine, le service et la promotion, ils géreront seuls l'hôtel et le restaurant. Ils proposent à cette occasion un weekend sur le thème des couleurs.

Cette joyeuse équipe est composée de deux apprentis cuisiniers (Lila et Nathan), trois apprentis spécialistes en restauration (Grace, Baptiste et Lynda), une apprentie spécialiste en hôtellerie (Sydney) et deux apprenties employées de commerce (Alexane et Chloé).

Gérer le budget et la comptabilité, organiser la promotion et les horaires du personnel, créer un menu quatre plats ainsi que des propositions à la carte, commander les ingrédients et les boissons, décorer la salle, organiser des animations et enfin accueillir les clients durant le week-end et réaliser les plats: voilà les tâches principales que les apprentis assumeront seuls.

L'Hôtel de l'Aigle et l'entreprise Goût & Région accorde une grande importance à la formation des jeunes.

«Ces trois jours montrent la confiance que la direction accorde à ses apprentis. Avec un menu plein de surprises, un service en salle ainsi que la tenue des chambres, les apprentis veulent démontrer qu'ils ont toutes les compétences requises pour faire fonctionner un tel établissement», relève un communiqué de presse, rédigé par les apprentis eux-mêmes. (htr/lg)

Publiziert am Mittwoch, 05. Februar 2020