



Lettre d'information de l'action d'insertion

Juin 2011

N°1

Contact :

TREMLIN Homme et Patrimoine
Siège social : Maison Rabut
Brancion
71700 MARTAILLY-LES-BRANCION
Siège administratif :
10, Rue des Juifs
71710 MONTGENIS
Tél. / Fax : 03 85 80 42 24
tremlin.hp@free.fr
<http://www.tremlinhp.com>
<http://www.tourdubost.com>

Les Granges Mathieu

Les Granges Mathieu viennent de démarrer la saison 2 avec une toute nouvelle équipe de douze personnes, onze femmes et un homme encadrée par Lynda et Eric. Depuis maintenant quelques semaines nous nous préparons pour la saison touristique et pour offrir aux visiteurs des prestations de qualité qui leur donneront envie de revenir à Brancion.

Cette année, l'ouverture d'une toute nouvelle terrasse aménagée nous permettra d'accueillir plus de personnes qui pourront profiter d'une vue imprenable sur le château et sur l'église tout en dégustant une bonne salade choisie sur notre nouvelle carte.

N'hésitez donc pas à venir en familles ou en amis nous rendre une petite visite. Nous sommes impatients de vous rencontrer.



Inauguration

Premier exercice de taille dans nos nouvelles fonctions : mettre en place le vendredi 19 mai en fin de matinée un apéro cocktail pour les invités de TREMLIN H&P. Toute notre équipe était présente ce jour là afin de préparer et recevoir nos invités ainsi que nos différents partenaires impliqués dans le projet de la sandwicherie de Brancion, venus nous encourager avant d'affronter la saison touristique.

Notre équipe, après avoir proposé de nombreuses idées de recettes, s'est afférée depuis la veille à préparer toutes les mises en bouche :

Des saveurs de l'océan indien : samoussas de l'île de la Réunion, cravates à la noix de coco des Comores ; aux saveurs de la métropole : canapés de mousse de saumon, roulés de jambon au fromage, billes de melon enrobées de jambon cru, tomates cerise à ma mozzarella.

Le jour J nous avons posé le décor, puisque le beau temps était au rendez-vous, sur la toute nouvelle terrasse de la sandwicherie « Les Granges Mathieu » (magnifique travail effectué par les garçons du chantier extérieur). Nous avons garni la terrasse de tables, de chaises et de parasols pour accueillir nos invités.

Chacun d'entre-nous a pu accomplir sa tâche dans les meilleures conditions, tous vêtus de noir, prêts à servir nos invités de façon professionnelle, le sourire en plus.



TREMLIN
Homme et Patrimoine

20 mai : ouverture de la sandwicherie au public

Quelques semaines de préparation furent nécessaires avant l'ouverture de la sandwicherie, afin d'en comprendre le bon fonctionnement et d'analyser les méthodes de travail à utiliser tout au long de la saison pour la satisfaction du public que nous attendons nombreux. Avec nos deux encadrants, Lynda et Eric, voici ce à quoi nous avons travaillé.

La préparation de la carte et des menus de même que la tarification en fonction du prix de revient des matières premières. Nous avons également renommé les salades, les sandwiches et les paninis.

La préparation des fiches de fabrication pour que tout le monde puisse réaliser des plats identiques pour un meilleur visuel et surtout afin de maintenir les quantités d'un plat à l'autre et pour éviter pertes et gaspillage inutile.

L'initiation à l'utilisation de la caisse enregistreuse et au rendu de monnaie.

L'initiation à l'utilisation de la machine à café : apprendre à faire un café, un chocolat chaud, un thé, un cappuccino... chose pas forcément évidente pour un néophyte. Un professionnel est venu pour assurer la maintenance et nous donner quelques judicieux conseils pour un fonctionnement optimal.

L'initiation aux différentes machines de cuisson : crêpière, machine à panini et machine à hot dog.

La mise en situation pour les prises de commande en terrasse, que nous avons filmées pour les visionner afin de repérer nos difficultés et travailler à les dépasser : timidité, mauvaise élocution, formules de politesse, prise de commande... Nous avons encore du chemin à parcourir pour être au top !

La mise en place d'outils de travail pour avoir un suivi régulier de l'activité et des stocks et pour une bonne organisation en cuisine, à la vente et sur la terrasse.

La mise en place d'une formation HACCP avec Mme Saunier d'AGRO 'ACTIV pour les règles d'hygiène et de sécurité qui garantissent la qualité des produits vendus au client. Les séances théoriques ont été suivies de mise en pratique (affichage de la provenance de la viande bovine, relevés de températures, utilisation des produits d'entretien, suivi méticuleux des DLC (durée de vie des aliments...)



Avec le concours de :

Conseil Général de Saône-et-Loire



UT 71 DIRECTE



Fonds Social Européen



PLIE Cluny Mâcon Tournus



Direction Départementale de la Cohésion Sociale



Pôle-Emploi



Fondation du Patrimoine



Fondation RTE



Fondation Groupe SEB



Fondation TOTAL

