

COMPTE RENDU DE MON STAGE A L'ADLERBRÄU – GUNZENHAUSEN
Du 28 juillet 2014 au 24 août 2014



Mes motivations :

J'ai effectué un stage de quatre semaines en Allemagne dans le cadre du programme OFAJ « Job dans la Ville Jumelée » du 28 juillet au 24 août 2014 à la Gastof Adlerbräu à Gunzenhausen, ville jumelée avec Isle en Haute-Vienne. J'y ai exercé la fonction de serveur de boissons. Etant titulaire d'un Bac Professionnel Restauration option Service et d'une Mention Complémentaire Sommellerie, je souhaitais vivre cette expérience pour pouvoir améliorer mes connaissances en allemand et exercer mon métier dans d'autres conditions que celles que j'avais connues lors de mes différents stages en France. Mon projet étant de travailler un jour en Allemagne, je voulais me « frotter » au monde du travail de ce pays que j'apprécie beaucoup. En effet, j'ai eu l'occasion de me rendre plusieurs fois à Gunzenhausen et d'y nouer des liens amicaux. Faisant également partie de la Commission Jeunes du Comité de Jumelage d'Isle j'ai souvent des contacts avec de jeunes allemands.

La ville de Gunzenhausen :

Située en Moyenne Franconie, Gunzenhausen est une ville de 17000 habitants qui bénéficie d'une situation géographique privilégiée pour le tourisme et donc pour les entreprises d'hôtellerie et de restauration. Cinq grands lacs artificiels, l'Altmühlsee, le Brombachsee, l'Ingelsbach-Brombachsee, le Kleiner Brombachsee et le Rothsee, tous créés pour approvisionner en eau la région sud de Bavière offrent aux amateurs de nature et d'activités sportives douces de nombreux chemins de randonnée et un réseau de pistes cyclables important. Ces lacs offrent également des possibilités de loisirs nautiques : baignade, jeux aquatiques, voile, sans parler de la découverte de la faune et de la flore très riches, particulièrement avec l'île aux oiseaux de l'Altmühlsee. L'histoire de Gunzenhausen remonte à l'époque romaine. Son musée archéologique en est la preuve et à l'extérieur de nombreuses pistes cyclables suivent le Limes romain visible à travers la ville.

Jumelée depuis 1984 avec Isle, ville haut – viennoise de 7500 habitants, Gunzenhausen entretient des liens étroits et amicaux avec ses amis français. Il en est de même depuis 52 ans avec les américains de la ville de Frankenmuth composée de descendants des allemands de Gunzenhausen qui étaient partis coloniser cette région du Michigan en 1873.

L'entreprise Gastof Adlerbräu :

Cet établissement 3 étoiles bénéficie d'une situation privilégiée puisqu'il se situe au cœur de la ville sur la Marktplatz. Il a été construit en 1564 et il est devenu la propriété de la famille Müller, les actuels propriétaires, en 1868. Il a donc une longue histoire derrière lui qui se ressent quand on en franchit les portes. Purement agencé dans la tradition bavaroise et franconienne, il est composé d'un hôtel et d'un restaurant, lui-même offrant les charmes de deux terrasses spacieuses et ombragées et de trois salles.

L'hôtel d'architecture moderne bénéficie d'une belle vue sur la verdure et sur la rivière l'Altmühl. Hormis les nombreuses chambres simples et doubles il propose également deux suites luxueuses auxquelles il faut rajouter un spa avec sauna et un espace de massage et de détente très appréciés par la clientèle et une salle de conférence qui permet d'accueillir des séminaires. Les clients peuvent prendre leur petit-déjeuner dans la chambre si ils le souhaitent.

Le restaurant s'ouvre sur une salle décorée en bois blond de 70 places qui comporte le bar et en outre 3 alcoves appelées «Nische ». Ce terme m'a fait sourire quand mes collègues m'ont parlé de « la Nische drei » je leur ai expliqué qu'en français c'est l'endroit où dorment les chiens mais ils m'ont précisé qu'en allemand ce mot se dit « die Hundehütte ». Deux autres salles pouvant accueillir 70 et 32 couverts complètent le restaurant. La carte propose une variété de plats relativement importante pour un restaurant allemand. On peut trouver des plats traditionnels franconiens, auxquels s'ajoutent des plats de cuisine internationale.

L'entreprise Adlerbräu est dirigée par Mr et Me Müller et leur fils Johannes Müller. Au restaurant le personnel qui travaille à l'année se compose de cinq serveurs. A ceux-ci s'ajoutent 3 jeunes filles en apprentissage, en « Azubi ». Pour la période estivale plusieurs saisonniers sont recrutés, ils sont originaires d'Allemagne, de Roumanie et de Slovaquie. En août 2014 il y avait en plus un jeune français !

Dans la brigade de salle il y a chaque jour à midi 2 personnes au bar et 4 personnes au service. Chaque soir se trouvent 3 personnes au bar dont 1 qui sert les boissons et 6 personnes au service. Nous avons donc affaire à un restaurant important qui sert 40 repas au moins à midi et jusqu'à 90 couverts le soir. Cela est dû à la fréquentation de l'hôtel, les clients partant en randonnée dans la journée et prenant souvent leur repas sur place le soir.

En cuisine une dizaine de personnes et deux plongeurs assurent l'élaboration des plats. Une équipe est chargée de l'entretien et la gestion de l'hôtel.

Mon travail au restaurant :

Je travaillais de 10h à 14h30 et de 18h à 22h15. Je bénéficiais de 2 jours de congés par semaine. Les jours de travail je prenais mes repas après le service avec mes collègues. J'étais sous la responsabilité de Axel qui était mon tuteur et avec qui j'ai tout de suite sympathisé.

Le stage de 4 semaines a été découpé de la façon suivante. Pendant la première semaine je restais principalement au bar midi et soir pour observer et apprendre les noms des différentes boissons : Dunkles, Helles, Weißbier pour les bières ; Spätzli, Schorle, Orangen Schorle, Apfel Schorle, Mineral Wasser pour les boissons sans alcool. Cela m'a permis aussi de mémoriser la répartition des tables en terrasse et dans le restaurant. C'est pendant cette semaine là que j'ai compris la méthode de travail de l'équipe de salle. Au bout de 6 jours Me Müller m'a dit que j'étais prêt pour servir comme mes collègues. J'étais très content

d'intégrer pleinement l'équipe et de participer plus activement au travail.

Pendant les 3 autres semaines j'ai partagé mon temps entre la préparation des boissons à midi et le service des boissons le soir. Le service se faisait au plateau avec parfois jusqu'à 10 chopes à la fois ! Aucune casse en 4 semaines !



Journée type :

Le matin : mise en place :

- reception des boissons
- aide au nettoyage du matériel du petit déjeuner (distributeur d'eau chaude et bain marie)
- nettoyage machine à café
- remplissage du frigo

Préparation des boissons au bar

Prise du repas après le service

Pause

Le soir : mise en place

- remplissage des frigos
- préparation de la machine à café

Service en salle

A 20h30 préparation seul de la salle du petit déjeuner cela pouvait varier entre 70 et 100 couverts

(1 heure de travail que j'appréciais beaucoup à cause de la responsabilité qui m'était confiée)

Prise du repas à la fin du service

Lors de ma dernière semaine de stage Frau Müller m'a confié, avec l'accord de mon tuteur, la responsabilité de deux stagiaires espagnols , Arturo Sanchez et Antonio Jimenez, j'ai du leur confier des taches de rangement , de nettoyage, de lavage des couverts. Nous communiquions en anglais et en allemand ! Ca a été pour moi un grand plaisir, j'étais fier de la responsabilité qui m'était confiée.

Ma famille d'accueil :



Pendant ce stage, j'ai été hébergé chez Harald et Monika Braun. Une grande chance pour moi puisqu'ils habitent sur la Marktpaltz à 300 mètres de mon lieu de stage. J e ne perdais donc pas de temps dans les transports ! J'étais très bien logé dans une chambre spacieuse qui donnait sur le Glockenspiel de la ville, c'est lui qui me réveillait tous les matins à 9 heures au son de l'hymne européen. Le couple Braun héberge très souvent des étrangers, en particulier des français participant aux activités du jumelage, ils sont très hospitaliers, pleins d'humour, je me suis senti tout de suite à l'aise chez eux, ils m'ont même confié la clé de leur maison. Le dernier jour Monika m'a demandé d'inscrire mon prénom et les dates de mon séjour sur la porte de l'abri de jardin qui se trouve sur la terrasse et où chaque personne qui loge chez eux marque son passage.

Ils ont deux filles Anja et Julia. Anja vit près de Gunzenhausen et Julia vit et travaille avec ses parents, la famille Braun est photographe depuis 65 ans et le magasin se situe au rez de chaussée de la maison.

Pendant mes pauses et mes jours de congé c'est avec Julia que j'ai passé la majeure partie de mon temps. Comme elle ne parle pas français nous communiquions en allemand et en anglais ce qui était très bénéfique pour moi. Elle m'a fait visiter la ville de Nüremberg, j'ai arpenté la vieille ville et la Place du Marché avec la Belle Fontaine et son anneau doré. Certains soirs après mon travail nous allions prendre un

verre ensemble dans les bars de la ville. Je me suis trouvé plongé directement dans le bain des distractions avec de jeunes allemands. Plus les semaines passaient et moins j'avais de difficultés à comprendre les conversations, c'était enrichissant pour moi. Mr et Me Braun m'ont offert un repas au restaurant au bord de l'Altmühlsee cela m'a fait énormément plaisir. Je suis allé avec eux écouter un groupe de musique en concert au bord du Brombachsee. J'ai aidé Mr Braun à des travaux de bricolage et Me Braun à la préparation des repas et des barbecues que nous prenions en famille dans le jardin. J'ai donc partagé leur vie entièrement pendant un mois.

Le moment le plus fort pour moi restera la soirée à la Kirchweih à Weissenburg avec Anja et son fiancé. Sous la tente à bière j'ai découvert l'ambiance typique bavaroise avec la musique, les chansons et la bière et j'ai passé un excellent moment. J'ai remarqué qu'en Allemagne les soirées commencent et se terminent plus tôt qu'en France, le restaurant était plein dès 18 h 30 et les concert se terminent à 23 heures. Ma vie dans la famille Braun a été pour moi un bain culturel complet qui m'a conforté dans l'idée que la vie en Allemagne me plaît beaucoup et que malgré l'amour que je porte à mon pays la façon de vivre allemande me convient.

Pendant mon séjour j'ai également rendu visite et rencontré des amis qui vivent à Gunzenhausen. Hermann Fischer, boucher charcutier traiteur, chez qui j'ai fait un séjour familial de 2 semaines en 2011. La famille Metter qui vit à Muhr am See m'a reçu un après midi. Je les connais depuis 2006 date à laquelle leur fille Hariette a fait un stage à Limoges et a été hébergée chez mes parents. Nous ne nous sommes jamais perdus de vie et quand nous venons à Gunzenhausen ce sont eux qui nous hébergent. Et enfin la famille Pappler, Ingrid Pappler est la présidente du comité de jumelage allemand. Leur fils Manfred, 15 ans, est resté 3 mois à Isle au printemps 2014 dans le cadre du programme OFAJ Brigitte Sauzay. J'ai été content d'aller me baigner ou faire des promenades à vélo avec lui et une stagiaire française qui était là dans les mêmes conditions que moi mais qui travaillait à la mairie. Pendant les 10 jours où nos séjours ont concordé elle a été la seule personne avec qui j'ai parlé français. Ensuite, bain linguistique total !

Mr Braun a fait quelques photos de moi sur mon lieu de travail au cas où un article de journal serait publié.

Mon bilan personnel :

J'ai vécu un mois intense mais extraordinaire et très formateur. Se retrouver seul dans un pays étranger dont on ne parle pas bien la langue et y travailler peut paraître une expérience difficile à vivre. Pourtant je n'ai pas eu de difficultés d'adaptation particulières. Le fait de connaître Gunzenhausen m'a certainement facilité les choses et l'accueil que j'ai reçu en famille et au sein de mon entreprise de stage également. J'ai apprécié le mode de travail allemand dans la restauration, j'ai apprécié le sens de l'organisation, la rigueur, l'accueil, la façon d'aller à l'essentiel et eux, ont apprécié je pense mon sens de l'humour, ma facilité à siffler que j'avais communiquée à Axel mon tuteur (hors de la présence des clients bien sur). Je leur ai même appris quelques bonnes blagues ou expressions françaises. C'est formidable de vivre cet échange fraternel avec des étrangers ce sont des moments très enrichissants. C'est donc tout à fait possible de tirer un bénéfice à la fois personnel et professionnel de ce type d'expérience.

En ce qui concerne la langue, comme tous ceux qui ont été dans la même situation que moi, j'ai énormément progressé même plus que je n'aurais pensé. Finies les longues phrases « à la française » où j'essayais de traduire textuellement ce que je voulais dire, je suis persuadé d'avoir compris beaucoup mieux le sens de la langue allemande.

Je tire un bilan très positif de ces 4 semaines. Cela m'a conforté dans l'idée des projets que j'avais avant de partir. Je souhaiterais travailler en Allemagne pour commencer ma carrière de sommelier. Je ne peux que conseiller aux personnes tentées par un Job dans la ville jumelle de monter le projet et en ce qui me concerne je remercie l'OFAJ et le Comité de Jumelage d'Isle – Gunzenhausen de m'avoir permis de vivre cette expérience très enrichissante.