

Le deuxième stage en cuisine professionnelle à l'école des métiers de la restauration et du tourisme de Montréal a eu lieu du 6 au 10 mai dernier. Cinq élèves représentant les écoles Gabrielle-Roy, des Pionniers, Jules-Verne, de l'Anse-aux-sable et au Cœur de l'île y ont participé. Selon les témoignages reçus, les élèves ont beaucoup apprécié leur stage qui selon eux était une opportunité que plusieurs aimeront faire dans les années à venir. Lors de ces stages, les élèves inscrits au cours d'expérience de travail apprennent plusieurs choses, les techniques et le vocabulaire de la cuisine, les recettes, mais aussi l'endurance, le professionnalisme, l'écoute, le respect et bien sûr, l'art de cuisiner.

Les élèves sont arrivés à Montréal le dimanche 5 mai en fin d'après-midi. Ils se sont par la suite dirigés de l'aéroport vers l'hôtel Méridien-Château Versailles situé à 8 minutes de marche de l'ÉMRTM. Le souper du dimanche soir permet aux élèves de faire connaissance et à l'accompagnateur d'expliquer le déroulement du stage ainsi que les règles et attentes. Il est important de mentionner qu'en raison de la disponibilité des locaux, le stage a eu lieu de 14h00 à 19h00 du lundi au jeudi et de 08h00 à 12h00 le vendredi.

Voici donc un résumé du stage qui s'est déroulé du 6 au 10 mai dernier

Lundi 6 mai :

07h00 Déjeuner et départ pour se rendre dans le Vieux-Port de Montréal et visite de la Basilique Notre-Dame

12h00 : Dîner et départ pour l'ÉMRTM

13h00 : Rencontre avec le chef cuisinier, remise du casier et des vêtements.

13h30 : Visite de l'école, rencontre des enseignants (chefs) et des élèves.

14h00 : Début du stage. Potage aux courges.

“ La première leçon était de faire le potage aux courges. Cela s'est bien passé et on a très bien aimé le cours et le potage. Le chef nous a appris les valeurs de bien cuisiner et aussi il nous a évalués honnêtement ainsi qu'avec beaucoup de support afin de nous encourager à mieux faire. On a aussi commencé à faire des poires pochées, mais on a attendu jusqu'à demain pour les finir, car nous étions plus lents que ses étudiants réguliers. Finalement, Cassandre est venue souper avec nous et on a mangé notre potage avec des fromages divers et un plat de charcuterie. Quand on est rentré à l'hôtel en marchant on a joué à un jeu de société jusqu'à 21h00 quand on est allé dans nos chambres pour se préparer pour le coucher”. (Témoignage d'un élève).

Mardi 7 mai :

07h00 : Petit déjeuner et promenade sur le Mont-Royal. Par la suite les élèves se sont rendus au Musée des Beaux Arts de Montréal où ils ont visité l'exposition de Thierry Mugler, designer en mode de renommée mondiale et directeur de sa propre marque haut de gamme, spécialement en haute couture.

“Ceci a été très amusant pour moi, quelqu'un très passionné par la mode et ce fut le même sentiment que ressentit les autres dans ce voyage”. (Témoignage d'un élève)

14h00 : Début de la deuxième journée de stage.

“On a commencé avec un cours de boucherie où on a appris à couper, désosser et emballer un poulet au complet ce qui m’a aidé personnellement parce que je n’avais jamais préparé le poulet de cette façon auparavant, j’ai même trouvé des différentes parties du poulet que je ne savais pas qu’elles existaient. Ensuite, on a fini nos poires pochées et on les a mangées. Ce soir-là, à 19h00 on a soupé dans le restaurant de l’école, avec la nourriture faite par les étudiants ainsi que les chefs. Quand on est rentré du restaurant, on a joué quelques tours du jeu de cartes trou-de-cul et ainsi de suite au coucher”. (Témoignage d’un élève)

Mercredi 8 mai

Petit déjeuner et départ pour le Vieux-Port de Montréal où les élèves ont visionné un film sur les pandas géants au cinéma IMAX.

“Il y avait beaucoup de choses à faire heureusement et la visite a été bien chargée et rempli ce qui était une bonne chose, car cela nous a enrichis un peu plus. Quelques personnes, y compris moi, ont déjeuné au restaurant célèbre Schwartz pendant que le reste on mangé a un restaurant végétalien. Pour le cours du jour en question, on a commencé la fabrication de nos macarons qui sont venus avec tellement d’anticipation, grâce au Chef Huynh—qui acceptait n’importe quelle suggestion avec ambition—on a compris comment les faire. On a aussi, en ce jour mangé au restaurant fabuleux de l’école là où la nourriture était très délicieuse et qui coûtait la moitié du prix d’un restaurant professionnel régulier. Les options étaient très bonnes et le service était impeccable. Quand on est rentré cette soirée, on est parti dans le vieux port encore une fois pour aller faire des tours dans la grande roue. On a vu la ville par dessus dans la nuit, une excellente expérience”. (Témoignage d’un élève).

Jeudi 9 mai

Petit déjeuner et départ vers le planétarium où les élèves ont visionné deux films : une présentation sur les constellations, et l’autre qui s’appelait Continuum qui était un film visuel et musical sur un voyage à travers l’univers.

14h00 : Stage à l’ÉMRTM.

“ On a fini de faire nos macarons et on a appris à faire des pâtes alimentaires. On les a mangées avec de la sauce tomate qu’on a faite ce jour même et avec du poulet pané qu’on avait coupé. Le cours s’est terminé avec Chef Huynh qui a remis aux élèves un certificat de mérite.

Vendredi 10 mai

Petit déjeuner et départ vers l’école pour le dernier jour.

Nos élèves ont pu observer les élèves de l’ÉMRTM faire un examen pratique. Ils ont pu poser des questions.

“Juste après, Chef Mathieu nous a amené à Mme. Sophie Vincent, professeure du DEP en service de la restauration. Elle nous a expliqué beaucoup de choses importantes au sujet du service qui pourraient facilement s’appliquer aux choses régulières de notre vie quotidienne (être souriant, garder une bonne posture, etc.) Elle nous a aussi appris à mémoriser les commandes des clients, comment les saluer, de quel ordre est-ce qu’on sert la table et enfin comment apporter des assiettes et gérer les couverts et plats sans interrompre le confort du client et sans déranger la circulation et le processus du système cuisine—salle à manger, on a aussi appris à faire des pliages très impressionnants. Avant d’aller prendre l’avion, on a déjeuné au restaurant de l’école et on a eu la

chance de chatter avec et mieux connaître notre serveuse ainsi que Mme Sophie et le Chef Mathieu et ils nous ont expliqué plus à fond ce qu'ils font.

Ce voyage a été magnifique. Je le recommanderais à n'importe qui, car c'est un mélange parfait d'apprentissage, d'enrichissement de culture, de tourisme et de connaissances. Ceci m'a beaucoup plu et j'espère qu'il sera une opportunité que plusieurs étudiants passionnés et curieux auront dans les années à venir". (Témoignage d'un élève)

Les élèves ont quitté l'ÉMRTM vers 14h00 pour se diriger vers Montréal-Trudeau pour par la suite prendre un vol vers Vancouver.

Claude Martin
Directeur général adjoint par intérim

Directeur
École Gabrielle-Roy

