

# Portrait d'ancien apprenti

*Je m'appelle Arnaud Delaporte et j'ai 33 ans. Je vis en Angleterre depuis quelques années, et je viens d'un village proche de Tourville La Rivière, en Haute-Normandie.*

## 1 – Quel est ton parcours ?

En sortant de 3ème j'ai décidé de faire un apprentissage en restauration car cela me plaisait beaucoup, j'ai trouvé un employeur et commencé mon CAP Service au CFAie. Mon premier boulot était dans un hôtel-restaurant sur Tourville La Rivière.

Après mon CAP, j'ai fait un BP dans un restaurant 1 Étoile Michelin à La Saussaye. J'ai eu la chance de participer et de remporter la Coupe Georges Baptiste pendant ces années d'apprentissage, et d'aller en finale nationale à Paris, grâce aux enseignements de Mr AVELOT, Mme POTIER et de Mme DEJEUX.

Après avoir obtenu mon diplôme, j'ai décidé de partir en Angleterre dans un restaurant 2 Étoiles Michelin. **J'ai ensuite voulu visiter d'autres pays et je suis allé travailler aux États-Unis.** Puis je suis revenu deux ans plus tard en Angleterre, où je suis aujourd'hui manager d'un restaurant qui est classé numéro 27 dans le top 50 d'un guide Anglais !

## 2 – Pourquoi avoir choisi le secteur de la restauration ? Qu'est-ce qui te plaît le plus ?

En 3ème nous devons choisir un stage en entreprise et ma tante travaillait dans un hôtel-restaurant, j'ai donc décidé d'aller faire mon stage avec elle et j'ai tout de suite su que ce métier était fait pour moi. **Le contact client, la connaissance des vins, la création de cocktail, le service et le partage d'un moment unique avec nos clients est quelque chose de spécial qui fait de ce métier un art !**

## 3 – Quelles sont les missions/responsabilités que tu exerces dans ton poste aujourd'hui ?

Aujourd'hui je suis en charge de la salle d'un restaurant qui s'appelle Orwells dans un petit village en Angleterre. J'ai commencé en tant qu'Assistant Manager il y a 7 ans et depuis 4 ans, je suis Manager. **Je suis en charge du recrutement, de former les équipes, de maintenir les standards de service, de créer et changer la carte des vins, whiskys et des cocktails. Je suis aussi en charge des réservations et banquets.**

## 4 – Travailler à l'étranger était-ce un objectif ? Un challenge ?

J'ai toujours voulu voyager après l'obtention de mon diplôme. Mon objectif était de parler anglais couramment et la meilleure façon pour cela était de partir à l'étranger. Cela a été difficile au début car je ne connaissais personne et j'allais dans un pays où je parlais à peine la langue. Ça a été un vrai challenge, d'autant plus que je travaillais dans un restaurant qui avait 2 étoiles au guide Michelin donc la pression était intense. Je me devais de maîtriser la langue pour pouvoir évoluer professionnellement. Et après 6 mois mon anglais était beaucoup mieux et cela m'a permis d'être promu assez vite dans l'entreprise.

## 5 – Quelles ont été les difficultés que tu as rencontrées en tant qu'apprenti ?

Les plus grosses difficultés que j'ai rencontrées durant mon apprentissage étaient les horaires de travail et le fait de ne pas avoir de week-end de repos. Mais à part cela, je n'ai jamais vraiment rencontré de difficultés et j'ai toujours aimé ce métier.

## 6 – Ton meilleur et pire souvenir en tant qu'apprenti ?

Mon meilleur souvenir est d'avoir remporté la coupe Georges Baptiste, un super moment qui est et restera inoubliable. Je n'ai pas de pire souvenir qui me vienne en tête...

## 7 – Si tout était à refaire, changerais-tu de métier ou signerais-tu toujours pour la restauration ? Pourquoi ?

Je ne changerais rien du tout car j'adore ce que je fais et les opportunités qui se présentent à moi sont extraordinaires !

## 8 – Un conseil à donner aux jeunes souhaitant se lancer dans l'apprentissage en service ?

Je pense que les jeunes devraient considérer ce métier un peu plus et voir les opportunités qui peuvent s'offrir à eux. Aujourd'hui, il est possible de voyager et de travailler dans des endroits magnifiques en faisant un métier qui permet de rencontrer des centaines de personnes à travers le monde. La France est un tremplin pour explorer tous les restaurants à travers des missions internationales. Aussi, les salaires de ce métier peuvent offrir de gros avantages pour ceux qui veulent faire leurs preuves et souhaitent évoluer.

## 9 – Quel serait ton projet d'avenir le plus fou ?

Ce serait de pouvoir m'installer aux USA !

