

STAGE DE CUISINE A CHILOE



Mon domaine de formation est la cuisine. J'ai été diplômé d'un AFP Cuisine en formation duale.

À la suite de l'obtention de mon diplôme AFP, j'ai souhaité vivre une expérience professionnelle à l'étranger en participant à un stage de mobilité. J'ai choisi le Chili comme destination, car une partie de ma famille y réside. Cela me permettait d'être logé facilement sur place et de bénéficier d'un cadre rassurant pour cette première expérience de longue durée loin de la Suisse. Cette opportunité représentait pour moi un excellent moyen de développer mes compétences professionnelles tout en m'enrichissant de la culture d'un autre pays.

Mon stage a duré six mois et je l'ai effectué dans la ville d'Ancud. Ancud est une ville d'environ 40'000 habitants sur l'île de Chiloé, une île qui se trouve au sud du Chili. Considérée comme la porte d'entrée de la Patagonie.

L'entreprise qui m'a accueilli était un restaurant spécialisé dans la viande. J'étais en cuisine et je préparais principalement les plats figurant sur la carte ainsi que les différents desserts proposés aux clients.



Ce stage m'a apporté beaucoup de connaissances dans le domaine des viandes, notamment concernant les différents types de viande, les découpes, les morceaux et les techniques de cuisson. J'ai également appris à travailler avec des produits et des méthodes parfois différents de ceux que j'avais connus en Suisse.

Le restaurant dans lequel j'ai effectué mon stage m'a beaucoup plu, car j'ai rapidement obtenu de la liberté en cuisine. L'équipe m'a accordé sa confiance dès mon arrivée. Cette confiance m'a motivé à donner le meilleur de moi-même.

J'ai beaucoup apprécié cette expérience, non seulement sur le plan professionnel, mais aussi sur le plan humain. Découvrir une autre manière de travailler dans un environnement que je n'avais encore jamais expérimenté a été très enrichissant. J'ai pu observer différentes habitudes de travail, une autre organisation de la cuisine ainsi qu'une autre relation avec les clients.

Cette expérience m'a fait évoluer et mûrir. Me retrouver loin de mes parents pendant une si longue période était une situation totalement nouvelle pour moi. Le fait de partir seul m'a permis de développer mon autonomie, ma débrouillardise et ma capacité à résoudre des problèmes du quotidien sans aide extérieure.

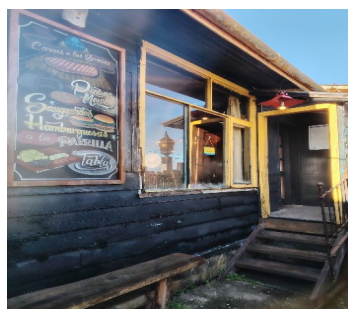
Ce voyage m'a également permis de pratiquer mon espagnol à 100 % au quotidien, ce que j'ai énormément apprécié. Au fil des mois, j'ai gagné en aisance à l'oral et j'ai enrichi mon vocabulaire, notamment dans le domaine professionnel de la restauration. En plus de la langue, j'ai aussi apprécié retourner au Chili et découvrir davantage la ville d'Ancud, que je ne connaissais pas très bien auparavant.

Pendant mon temps libre, j'ai eu l'occasion d'explorer la région, de rencontrer de nouvelles personnes et de découvrir certaines traditions locales. Cela m'a permis de mieux comprendre la culture chilienne et d'élargir ma vision du monde. J'ai particulièrement apprécié la convivialité des habitants ainsi que leur manière chaleureuse d'accueillir les personnes.

Je pense que ce voyage m'a également permis d'améliorer ma façon de voyager et de m'organiser seul pour faire face aux diverses situations que l'on peut rencontrer lors d'un voyage. J'ai appris à gérer mon budget, à planifier mes déplacements et à m'adapter à des imprévus. Toutes ces compétences me seront utiles dans ma vie personnelle comme dans ma vie professionnelle.

Si j'ai une anecdote à partager, c'est le jour où j'ai confondu le paprika avec le merken, un piment fumé chilien. J'ai alors parsemé le plat d'un client avec ce piment sans m'en rendre compte. Heureusement, le client a adoré le résultat et a même complimenté le plat...

J'ai énormément progressé dans mon métier, car j'avais l'habitude de travailler dans un contexte très différent de celui du restaurant dans lequel j'ai effectué mon stage. En effet, j'ai réalisé mon apprentissage comme assistant cuisine dans une crèche, où le rythme de travail est beaucoup plus régulier. Travailler dans un restaurant représentait donc un véritable changement. Le rythme était plus intense, les services plus exigeants et la pression parfois plus importante. Même si cela était plus fatigant, j'ai beaucoup apprécié cette dynamique et l'ambiance qui règne dans une cuisine de restaurant.



J'ai également appris à mieux travailler en équipe. Dans un restaurant, chaque membre de l'équipe a un rôle important et la communication est essentielle. Cette expérience m'a permis de développer mon sens de l'organisation et ma rapidité.

Je me sentais prêt pour ce voyage. J'avais la chance d'avoir une partie de ma famille sur place pour me loger, ce qui était très rassurant. J'avais aussi l'avantage de déjà connaître la langue.

Malgré cela, passer six mois au Chili m'a permis de constater les énormes progrès que j'ai réalisés en espagnol. À la fin du stage, je me sentais beaucoup plus à l'aise pour communiquer.

Cette expérience a également renforcé ma confiance en moi. Le fait d'avoir réussi à m'intégrer dans une nouvelle équipe, dans un nouveau pays et dans un environnement professionnel différent m'a montré que j'étais capable de relever de nouveaux défis.

Je conseillerais à toutes les personnes qui souhaitent tenter une expérience similaire de ne pas hésiter à le faire. Je leur recommanderais de choisir un lieu accueillant et, dans la mesure du possible, d'y rester plus d'un mois. Pour ma part, c'est après plusieurs semaines passées loin de ma réalité suisse que j'ai commencé à me sentir réellement à l'aise dans ce nouvel environnement de travail et de vie.

Je recommande fortement ce type d'expérience, que j'ai trouvée extrêmement enrichissante tant sur le plan professionnel que personnel. Ce stage restera pour moi une étape importante de mon parcours. Il m'a permis d'acquérir de nouvelles compétences, de découvrir une autre culture, de gagner en autonomie et de vivre une aventure dont je garderai d'excellents souvenirs.

Genève, 29.06.2026

Nahuel Gonik

