

### Formation par alternance et par apprentissage À la Maison Familiale Rurale du Pont du Gard

# Demande de stage :

2<sup>nde</sup> Bac Pro S.A.P.A.T. « Services Aux Personnes et Animation des Territoires »

STAGE n°1 : « Restauration collective »

Du 23 septembre au 28 septembre 2024 Du 07 octobre au 12 octobre 2024 Du 14 octobre au 19 octobre 2024 Du 04 novembre au 09 novembre 2024

Vous acceptez en stage dans votre entreprise / structure l'élève :

Nom de l'élève 🗆 🗅 🗀 🗀	_ L			L	L	L	L I		L	L		L L	_ [	_ L	L	L	L	L	L					L
Prénom de l'élève ∟ ∟ ∟	LL	L	LL	L	LI		L	L	LL	L		_ L	L	L	LL		L	L	L				_ L	L
Nom de l'entreprise $oxdot$	LL	L	LL	L	L	L	L L	L	L	LL		L	L		L	L	L	L	L				L	
Nom du maître de stage	L	L	LL	_	L	LL	L		L	LL	L	L	L			L	L					_ L	_ L	
Adresse L L L L L L L	LL	L	L		_ L	L		L I		L	LL	_ L	L	L	L I		L	L	L		L	L		
			LL	L	L	L	L		L	L I	_ L	L	L			L	L		L	L	L	L		
Téléphone LLLLLL		_ L			L	_ L	L	L	L	_ L	L	L	L	L										
Mail L L L L L L L L L L I	_ L	L	LL	L	L	LL	L		L	LL	L	L	L 1											

#### HORAIRES journaliers du stagiaire dans la structure principale :

		MATIN		APRES-MDI
LUNDI	de	à	de	à
MARDI	de	à	de	à
MERCREDI	de	à	de	à
JEUDI	de	à	de	à
VENDREDI	de	à	de	à
SAMEDI	de	à	de	à

(Maxi 35h hebdomadaire, mais pour les moins de 15 ans maxi 32h hebdomadaire, et les moins de 16 ans ne peuvent pas être en stage après 20h00 le soir)

<u>Tenue Exigée</u> :	Oui		si oui préciser :
	Non		
Date ·	Nom	et siana	ature du responsable de l'entreprise

### Objectifs du stage :

- Participer à la préparation des repas
- Assurer la distribution des repas
- Connaitre et appliquer les règles d'hygiène et de sécurité
- Prendre connaissance des documents liés à la traçabilité

# <u>Lieux de stage autorisés :</u>

- Service restauration des E.H.P.A.D.
- © Cantines d'Ecoles, de Collèges, de Lycées (ilne doit pas y avoir seulement la remise en température des plats mais bien la préparation)
  - Restaurants d'entreprises (publics ou privés)
  - Cuisines centrales
  - Service restauration des Centres Hospitaliers, Cliniques, .....

## Activités pouvant être réalisées par le/la stagiaire :

- Participer à la gestion des stocks et des matériels
- Recueillir et exécuter les consignes des professionnels
- Identifier les marches à suivre en cas d'urgence, d'accident ou d'imprévus
- Participer à l'élaboration et au suivi de protocoles d'entretiens des locaux
- Préparation et distribution des repas
- Repérer et appliquer les règles d'hygiène
- Mettre en œuvre les règles de sécurité
- Aménager l'espace pour assurer le confort et la sécurité des personnes
- Trier et éliminer les déchets

#### MFR DU PONT DU GARD

Établissement associatif Privé de Formation sous contrat avec le Ministère de l'Agriculture et Centre de Formation des Apprentis.

4 les codes bas · 30210 Castillon du Gard · 04 66 37 09 32 · mfr.castillon@mfr.asso.fr · www.mfr-pontdugard.c









