

Demande de stage :

Classe de CAPA 1^{ère} année Services aux Personnes et Vente en Espace Rural

Stage n°2 « Restauration collective »

Du 18 novembre au 23 novembre 2024
Du 02 décembre au 07 décembre 2024
Du 09 décembre au 14 décembre 2024
Du 06 janvier au 11 janvier 2025
Du 13 janvier au 18 janvier 2025

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

Nom de l'élève

Prénom de l'élève

Nom de l'entreprise

Nom du maître de stage

Adresse

Téléphone

Mail

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 35 h hebdomadaire. Pour les moins de 15 ans maxi 32 h hebdomadaire.)

Les moins de 16 ans ne peuvent pas être en stage après 20h00 le soir.)

Tenue Exigée :

oui si oui préciser :

Non

Date :

Nom et signature du responsable de l'entreprise

Objectifs du stage :

- Identifier les règles d'hygiène et de sécurité en cuisine collective
- Repérer les différentes zones de la cuisine et identifier leurs modalités d'utilisation
- Repérer les modalités d'application de la norme HACCP et celle de la marche en avant
- Participer à la préparation et à la distribution des repas
- Trier et éliminer les déchets
- Participer à la gestion des stocks du service restauration
- Entretien des espaces et les équipements

Lieux de stage autorisés :

- ▶ Service restauration des E.H.P.A.D.
- ▶ Cantines d'Ecoles, de Collèges, de Lycées
- ▶ Restaurants d'entreprises (publics ou privés)
- ▶ Cuisines centrales
- ▶ Services restauration des Centres Hospitaliers, Cliniques,....

Activités pouvant être réalisées par le/la stagiaire :

- Entretien des appareils ménagers et les équipements de collectivité
- Nettoyer et désinfecter les locaux en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité
- Préparation des repas
- Distribution des repas et des collations
- Suivi de la conservation des aliments et des préparations culinaires
- Trier les déchets
- Evacuation des déchets
- Aide à la réalisation d'achats alimentaires

La liste des activités est non exhaustive, elle est à adapter en fonction de l'établissement d'accueil et des aptitudes du stagiaire.

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.com

