**Demande de stage**

**2nde Bac Pro S.A.P.A.T. « Services Aux Personnes et Aux Territoires »**

**STAGE n°2 : « Restauration Collective »**

**Du 15 janvier au 20 janvier 2024**

**Du 29 janvier au 03 février 2024**

**Du 5 février au 10 février 2024**

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 :**

● 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

**Lieux de stage autorisés :**

☞ Service restauration des E.H.P.A.D.

☞ Cantines d’Ecoles, de Collèges, de Lycées (il ne 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