



### **Objectifs du stage :**

- Repérer le fonctionnement de la structure de Restauration Collective
- Participer à la préparation des repas
- Assurer la distribution des repas
- Connaître 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 :**

#### ***Dans le domaine de la communication et de l'organisation de travail :***

- Rendre compte de ses observations
- 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'imprévu
- Utiliser des documents liés à l'activité de la structure

#### ***Dans le domaine des activités de services :***

- Participer à l'élaboration et au suivi de protocoles d'entretiens
- Elaborer les repas et leur distribution
- Repérer et appliquer les règles d'hygiène
- Mettre en œuvre les règles de sécurité
- Participer à l'organisation et la gestion des repas
- 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](mailto:mfr.castillon@mfr.asso.fr) • [www.mfr-pontdugard.com](http://www.mfr-pontdugard.com)

