



Objectifs du stage :

- S'intégrer dans une équipe de travail
- Repérer le fonctionnement de la structure de Restauration
- 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 au choix de l'élève de préférence dans de petite structure, par exemple :**

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

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

- Recueillir et exécuter les consignes des professionnels
- Elaborer les repas et assurer leur distribution
- Repérer et appliquer les règles d'hygiène
- Mettre en œuvre les règles de sécurité
- Prendre connaissance des documents liés à la traçabilité
- Rendre compte de ses observations
- Participer à la gestion des stocks et des matériels
- Identifier les marches à suivre en cas d'urgence, d'accident ou d'imprévu
- Utiliser des documents liés à l'activité de la structure
- Participer à l'élaboration et au suivi de protocoles

**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](mailto:mfr.castillon@mfr.asso.fr) • [www.mfr-pontdugard.com](http://www.mfr-pontdugard.com)

