

Demande de stage

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

Stage 2 « Restauration collective »

Du 14 novembre au 19 novembre 2022
Du 21 novembre au 26 novembre 2022
Du 28 novembre au 3 décembre 2022
Du 12 décembre au 17 décembre 2022
Du 9 janvier au 14 janvier 2023
Du 16 janvier au 21 janvier 2023

L'élève _____ est accepté en stage dans l'entreprise.

Nom, téléphone et adresse de l'entreprise (ou tampon) :

Nom du maître de stage : _____ Fonction : _____

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 hebdomadaires. Pour les moins de 15 ans maxi 32 h hebdomadaires. 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'Écoles, 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

