

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 • www.mfr-pontdugard.com

