

Demande de stage :
Classe de 4^{ème} Enseignement Agricole
STAGE n°3 « Domaine de l'aide à la personne »

<p>Du 9 février au 14 février 2026 Du 16 février au 21 février 2026 Du 09 mars au 14 mars 2026 Du 23 mars au 28 mars 2026 Du 06 avril au 11 avril 2026</p>

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 :

- Connaître le fonctionnement de la structure
- S'intégrer dans une équipe de travail
- Développer et exprimer un comportement adapté (savoir être)
- Assurer l'accueil d'un public et savoir communiquer
- Accompagner les personnes dans les actes de la vie quotidienne

Lieux de stage au choix de l'élève de préférence dans de petite structure, par exemple :

- ▶ Ecole maternelle, Accueil périscolaire
- ▶ EHPAD, foyer logement (service animation, ASH, ...)
- ▶ Multi accueil, MAM, Assistante maternelle agréée
- ▶ Associations caritatives, Caserne de Pompiers, Service Ambulancier

Les stages dans des bars/tabacs ne seront pas acceptés

Activités pouvant être réalisées par le/la stagiaire :

- Recueillir et exécuter correctement les consignes des professionnels
- Nettoyer les locaux en respectant les consignes d'hygiène et de sécurité
- S'informer sur les marches à suivre en cas d'urgence et/ou d'accident
- Préparer, ranger et entretenir le matériel utilisé lors des ateliers en respectant les consignes
- Reformuler les consignes aux usagers et les adapter
- Surveiller et participer aux ateliers prévus par les professionnels
- Préparer et distribuer les collations
- Participer à l'installation des usagers lors des repas
- Participer à la préparation et à la prise des repas
- Aider à l'habillage et au déshabillage
- Rendre compte de ses observations à l'équipe
- Aider à la gestion des produits utilisés

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

