

## Demande de stage :

**Classe de CAPA 1<sup>ère</sup> année Services aux Personnes et Vente en Espace Rural**

**Stage n°2 « Restauration collective »**

**Du 17 novembre au 22 novembre 2025**  
**Du 01 décembre au 06 décembre 2025**  
**Du 08 décembre au 13 décembre 2025**  
**Du 05 janvier au 10 janvier 2026**  
**Du 12 janvier au 17 janvier 2026**

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 :**

- 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'Ecoles, 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 des 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](mailto:mfr.castillon@mfr.asso.fr) • [www.mfr-pontdugard.com](http://www.mfr-pontdugard.com)

