

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 • www.mfr-pontdugard.com

