Formation par alternance
et par apprentissage
À la Maison Familiale Rurale du Pont du Gard

Demande de stage :

2nde Bac Pro S.A.P.A.T. « Services Aux Personnes et Animation des Territoires »

STAGE n°1 : « Restauration collective »

Du 07 septembre au 12 septembre 2026
Du 14 septembre au 19 septembre 2026
Du 28 septembre au 03 octobre 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 :

8h/jour maximum	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

Maximum 35 h hebdomadaire et pour les moins de 15 ans maximum 32h
Les élèves âgés de 16 ans ou plus peuvent être présents sur leur lieu de stage entre 6h et 22h
Les élèves de moins de 16 ans peuvent être présents sur leur lieu de stage entre 6h et 20h

Tenue Exigée : Oui ☐ si oui préciser :
Non ☐

Date : Nom et signature du responsable de l'entreprise

Objectifs du stage :

- 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 autorisés :

☞ Service restauration des E.H.P.A.D.
☞ Cantines d'Ecoles, de Collèges, de Lycées (il ne doit pas y avoir seulement la remise en température des plats mais bien la préparation)
☞ Restaurants d'entreprises (publics ou privés)
☞ Cuisines centrales
☞ Service restauration des Centres Hospitaliers, Cliniques, …..

Activités pouvant être réalisées par le/la stagiaire :

- Participer à la gestion des stocks et des matériels
- Recueillir et exécuter les consignes des professionnels
- Identifier les marches à suivre en cas d'urgence, d'accident ou d'imprévus
- Participer à l'élaboration et au suivi de protocoles d'entretiens des locaux
- Préparation et distribution des repas
- Repérer et appliquer les règles d'hygiène
- Mettre en œuvre les règles de sécurité
- Aménager l'espace pour assurer le confort et la sécurité des personnes
- Trier et éliminer les déchets