MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

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

Demande de stage :

Classe de 3ème Enseignement Agricole

STAGE n°3 « Restauration »

Du 22 février au 27 février 2027
Du 01 mars au 06 mars 2027
Du 15 mars au 20 mars 2027
Du 29 mars au 03 avril 2027
Du 12 avril au 17 avril 2027

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 :

7h/jour	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

Maximum 35 h hebdomadaire et pour les moins de 15 ans maximum 32 h .

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 :

- 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

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

- ► 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'imprévus
- 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