MFR
CULTIVONS LES RÉUSSITES

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

Demande de stage :

Classe de CAPA 1ère année Services aux Personnes et Vente en Espace Rural

Stage n°2 « Restauration collective »

Du 09 novembre au 14 novembre 2026
Du 23 novembre au 28 novembre 2026
Du 30 novembre au 05 décembre 2026
Du 07 décembre au 12 décembre 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 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 :

- 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
- Entretenir les 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.