

PRÉ - CONVENTION

pour préparer la convention de stage

T BAC
CSR

Madame, Monsieur, nous vous remercions d'accueillir un élève de **Terminale BAC PRO Commercialisation et Services en Restauration** du lycée Jean Monnet dans votre entreprise.

ÉLÈVE :

Nom, prénom : _____

Âge de l'élève durant la période de formation

(Pour les horaires de travail) : _____

Numéro de portable : _____

Professeur principal : _____

Professeur référent : _____

Période de stage :

Du _____

au _____

ENTREPRISE :

Nom : _____

Adresse : _____

Code postal, ville : _____

Numéro de téléphone : _____

Mail d'entreprise : _____

Nom du chef d'entreprise : _____

Nom, prénom du tuteur : _____

Numéro de portable du tuteur : _____

Compagnie d'assurance et n° de police :

Notre entreprise accepte de recevoir M./ Mme _____ en stage à la date ci-dessus.

Signature et cachet de l'entreprise :

HORAIRES DE TRAVAIL, rappel :

<input checked="" type="checkbox"/>	Âge de l'élève	Durée hebdomadaire de travail	Durée journalière	Travail de nuit interdit	Repos quotidien
<input type="checkbox"/>	Moins de 15 ans	30h /semaine	7h / jour	Entre 20h et 6 h	14h
<input type="checkbox"/>	Moins de 16 ans	35h /semaine			
<input type="checkbox"/>	De 16 à la veille de la majorité			8h / jour	Entre 22h et 6h

HORAIRES DE L'ÉLÈVE PENDANT LE STAGE :

Repos hebdomadaire : **Dimanche / Lundi** ou **Samedi / Dimanche**

Horaires de l'élève	Lundi	Mardi	Mercredi	Jeudi	Vendredi	Samedi	Dimanche
Matin							
Après-midi							

Tenue professionnelle fournie par l'entreprise : OUI NON

ANNEXE FINANCIÈRE :

Régime au lycée : INT DP EXT

Changement de statut pendant la PFMP : INT DP EXT

Le stage occasionne à la famille des frais supplémentaires : OUI NON

Si OUI, merci de prendre contact avec le service Intendance (Mme Julien 04.71.06.61.73)



OBJECTIFS LIÉS À LA PÉRIODE DE FORMATION EN MILIEU PROFESSIONNEL

Objectifs pédagogiques :

Cette période de formation est la dernière du cycle de formation du baccalauréat. Elle doit préparer l'élève à intégrer pleinement la vie professionnelle active, ou le préparer aux formations post bac.

L'élève doit être capable de réaliser l'ensemble des tâches en autonomie en respectant les consignes données, Intégrer les dimensions liées à l'environnement et au développement durable dans sa pratique, Appliquer des principes de nutrition et de diététique.

Critères d'évaluation :

Les élèves sont principalement évalués sur la réalisation des tâches suivantes :

- Vendre des prestations
- Facturer et encaisser
- Contrôler les mises en place
- Organiser et répartir les activités et les tâches avant, pendant et après le service
- Évaluer son travail et/ou celui de son équipe
- Déterminer les besoins en consommables et en petits matériels en fonction de l'activité prévue
- Intégrer les dimensions liées au développement durable dans sa pratique professionnelle
- Appliquer des principes de nutrition

ACCORD DU PROFESSEUR PRINCIPAL :

Stage accepté : OUI NON

Date et signature :