

PRÉ - CONVENTION

Pour préparer la convention de stage en restaurant traditionnel

1 BAC
Cuisine

Madame, Monsieur, nous vous remercions d'accueillir un élève de **Première BAC PRO CUISINE** du lycée Jean Monnet dans votre entreprise.

ELEVE :

Nom, prénom : _____

Numéro de portable : _____

Professeur principal : _____

Professeur référent : _____

Âge de l'élève durant la période de formation
(Pour les horaires de travail) : _____

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
	Moins de 15 ans	30h /semaine	7h / jour	Entre 20h et 6 h	14h
	Moins de 16 ans	35h /semaine			
	De 16 à la veille de la majorité			8h / jour	Entre 22h et 6h

HORAIRES DE L'ELEVE 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 FINANCIERE :

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 :

L'élève doit être capable de gérer et d'organiser son poste de travail, réaliser toutes les préparations préliminaires simples (épluchage et taillage de base), les cuissons simples, les bases de la pâtisserie, contrôler les denrées, les livraisons.

L'élève doit être capable de réaliser une recette à partir d'une fiche technique, suivre les commandes au passe ou à l'envoi pendant le service sur son poste. Effectuer la marche en avant et la remise en état des locaux et le tri-sélectif.

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

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

- Mettre en place le(s) poste(s) de travail pour la production
- Déterminer les besoins en consommables *et en petits matériels* en fonction de l'activité prévue
- Réaliser les préparations préliminaires, apprêter les matières premières, Tailler, découper
- Produire des mets à base de viandes, volailles, gibiers, abats, œufs
- Réaliser les garnitures d'accompagnement
- Réaliser les desserts
- Dresser et mettre en valeur les préparations
- Distribuer la production

ACCORD DU PROFESSEUR PRINCIPAL :

Stage accepté : OUI NON

Date et signature :