

PRÉ - CONVENTION

pour préparer la convention de stage en cuisine

TBAC
Cuisine

Madame, Monsieur, nous vous remercions d'accueillir un élève de **Terminale BAC PRO CUISINE** 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
	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'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 **POSTBAC**.

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 HACCP.

CRITÈRES D'ÉVALUATION :

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

- Planifier et organiser son travail
- Entretenir les locaux et les matériels
- Réaliser les préparations préliminaires et apprêter les matières premières
- Mettre en œuvre les cuissons
- Réaliser les garnitures d'accompagnement
- Mettre en œuvre les bases de la pâtisserie
- Dresser, distribuer et mettre en valeur les préparations
- Participer au approvisionnements, réceptions, stockage des marchandises

ACCORD DU PROFESSEUR PRINCIPAL :

Stage accepté : OUI NON

Date et signature :