

PRÉ – CONVENTION

Période 1 : 2 semaines SALLE et 2 semaines CUISINE

(pour préparer la convention de stage de l'élève)

2MHR

Madame, Monsieur, nous vous remercions d'accueillir un élève de **Seconde BAC PRO Métiers de la Restauration et de l'Hôtellerie** du lycée Jean Monnet dans votre entreprise.

<p>ÉLÈVE :</p> <p>Nom, prénom : _____</p> <p>Âge de l'élève durant la période de formation (Pour les horaires de travail) : _____</p> <p>Numéro de portable : _____</p> <p>Professeur principal : _____</p> <p>Professeur référent : _____</p>	<p>ENTREPRISE :</p> <p>Nom : _____</p> <p>Adresse : _____</p> <p>Code postal, ville : _____</p> <p>Numéro de téléphone : _____</p> <p>Mail d'entreprise : _____</p> <p>Nom du chef d'entreprise : _____</p> <p>Nom, prénom du tuteur : _____</p> <p>Numéro de portable du tuteur : _____</p> <p>Compagnie d'assurance et n° de police : _____</p>
<p>Période de stage :</p> <p>Du _____</p> <p>au _____</p>	

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
Cuisine 2 semaines							
Service 2 semaines							

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 :

Cette période **d'immersion** en entreprise est une totale découverte pour les élèves. C'est leur premier contact avec le monde professionnel. L'objectif principal est de faire découvrir aux jeunes la base des métiers de l'hôtellerie restauration. Les élèves ont besoin d'être guidés, orientés dans les tâches que vous allez leur confier. Il est important de prendre en compte leur jeune âge et le fait qu'ils soient novices.

Critères d'évaluation :

Les élèves sont principalement évalués sur la réalisation des tâches suivantes en salle et en cuisine:

- Faire preuve de curiosité professionnelle et demander des conseils
- Effectuer son travail selon les consignes, sans attendre les ordres
- Respecter les horaires de travail et faire preuve de ponctualité
- Faire preuve de motivation
- Faire preuve de dynamisme, de participation active, de rapidité, de vivacité dans son travail
- Se présenter et avoir une tenue propre et adaptée au milieu professionnel
- S'intégrer d'une manière active au sein de l'équipe
- Garder la maîtrise de soi
- Savoir s'adapter aux remarques formulées
- Faire preuve de discrétion professionnelle.

ACCORD DU PROFESSEUR PRINCIPAL :

Stage accepté : OUI NON

Date et signature :