

				<b>STAGE N°1 : AU CHOIX - SERVICES AUX PERSONNES OU VENTE</b>	
37	09-sept-19	15-sept-19	MFR		
38	16-sept-19	22-sept-19	Au choix (SAP ou Vente)	<b>SECTEURS PROFESSIONNELS POSSIBLES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Services à la personne</li> <li>petite enfance ou personnes fragiles</li> <li>Vente - commerce de proximité</li> <li>magasin alimentaire, prêt à porter, décoration, bricolage...</li> </ul>	<b>OBJECTIFS DU STAGE</b> Découvrir une structure et ses métiers Observer et participer à des activités liées à un milieu professionnel  <b>Savoir-être :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>repérer et respecter le rôle de chaque membre du personnel</li> <li>respecter l'organisation du travail (horaires, discrétion, secret professionnel)</li> <li>avoir une tenue professionnelle</li> <li>adapter son langage, son comportement, et sa pratique au public et au contexte</li> </ul> <b>Savoir-faire :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>appliquer les protocoles du lavage des mains</li> <li>transmettre ses observations et rendre compte à son référent</li> <li>repérer l'organisation des locaux, le rôle des différents espaces, les équipements et le matériel à disposition.</li> <li>repérer les caractéristiques des usagers</li> </ul>
39	23-sept-19	29-sept-19	MFR		
40	30-sept-19	06-oct-19	Au choix (SAP ou Vente)		
41	07-oct-19	13-oct-19	MFR		
42	14-oct-19	20-oct-19	Au choix (SAP ou Vente)		
43	21-oct-19	27-oct-19	Visite de stage		
44	28-oct-19	03-nov-19	CONGES		
				<b>STAGE N°2 : HYGIENE DES LOCAUX</b>	
45	04-nov-19	10-nov-19	MFR	<b>SECTEURS PROFESSIONNELS POSSIBLES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Résidence séniors, EHPAD, MARPA, PUV</li> <li>Association d'aide à domicile</li> <li>Hôpital, clinique</li> <li>Milieu du handicap</li> <li>Hôtellerie</li> <li>Entreprise de nettoyage</li> </ul>	<b>OBJECTIFS DU STAGE</b>  <b>Participer à des tâches liées à l'hygiène des locaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation du matériel</li> <li>Entretien des espaces communs en respectant les protocoles</li> <li>Entretien et désinfection des espaces privés</li> <li>Entretien des matériels en respectant les protocoles</li> <li>Rangement du matériel</li> </ul> <b>Participer à des tâches liées à la sécurité</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Application des règles de sécurité liées aux locaux, aux équipements et aux matériels</li> <li>Tri et élimination des déchets</li> </ul> <b>Participer à des tâches liées au confort</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Respect du circuit du linge et respect des protocoles</li> <li>Réfection d'un lit occupé, non occupé</li> <li>Préparation d'une salle ou d'un espace en fonction des usagers et des besoins</li> <li>Rangement du lieu de vie</li> </ul>
46	11-nov-19	17-nov-19	Hygiène des locaux		
47	18-nov-19	24-nov-19	Hygiène des locaux		
48	25-nov-19	01-déc-19	Hygiène des locaux		
49	02-déc-19	08-déc-19	MFR		
50	09-déc-19	15-déc-19	Hygiène des locaux		
51	16-déc-19	22-déc-19	Bilan de stage téléphonique		
52	23-déc-19	29-déc-19	CONGES		
1	30-déc-19	05-janv-20	CONGES		
2	06-janv-20	12-janv-20	MFR	<b>SECTEURS PROFESSIONNELS POSSIBLES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Artisan métiers de bouche</li> <li>Magasin prêt-à-porter</li> <li>Magasin de décoration</li> <li>Parfumerie</li> <li>Parapharmacie</li> <li>Fleuristerie</li> <li>Animalerie</li> <li>....</li> </ul>	<b>OBJECTIFS DU STAGE</b>  <b>Etre capable de communiquer avec les usagers</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Participer à l'accueil de la clientèle</li> <li>Faire préciser les besoins ou attentes</li> </ul> <b>Etre capable de rendre attractif le lieu de vente et les produits</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Réaliser une mise en rayon, un étalage, une vitrine</li> <li>Participer au packaging (emballages cadeau...)</li> <li>Contribuer à la décoration du local d'accueil ou du lieu de vente</li> </ul> <b>Etre capable de participer à des actions de découverte des produits</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Participer à des actions de communication (publicité)</li> <li>Participer à des animations et des actions de promotion</li> <li>Organiser des dégustations de produits</li> </ul> <b>Etre capable de participer à l'entretien et à l'aménagement du lieu d'accueil ou de vente</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Participer à l'entretien des locaux d'accueil ou du magasin</li> <li>Participer au rangement des réserves, des stocks</li> </ul>
3	13-janv-20	19-janv-20	Merchandising		
4	20-janv-20	26-janv-20	Merchandising		
5	27-janv-20	02-févr-20	MFR		
6	03-févr-20	09-févr-20	Merchandising		
7	10-févr-20	16-févr-20	MFR		
8	17-févr-20	23-févr-20	Merchandising		
9	24-févr-20	01-mars-20	CONGES		
10	02-mars-20	08-mars-20	Visite de stage Evaluation pratique		
11	09-mars-20	15-mars-20	MFR	<b>SECTEURS PROFESSIONNELS POSSIBLES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Petite enfance et jeunesse</li> <li>école, multi accueil, CLSH, Temps d'accueil périscolaire</li> <li>Milieu gériatrique</li> <li>EHPAD, résidence séniors, MARPA</li> <li>Milieu hospitalier</li> <li>Milieu du handicap</li> </ul>	<b>OBJECTIFS DU STAGE</b>  <b>Participer à l'encadrement d'une activité d'animation</b> Exemples d'activités auprès de personnes âgées : <ul style="list-style-type: none"> <li>Activités manuelles : confection de bouquet, origamis, cartes de vœux...</li> <li>Activités artistiques : musique, chants, gymnastique douce, peinture...</li> <li>Activités cognitives : jeu de mémoire...</li> <li>Accompagnement à l'extérieur : promenade, sortie...</li> </ul> Exemples d'activités auprès d'enfants : <ul style="list-style-type: none"> <li>Activités manuelles : cuisine, découpage, collage, pâte à modeler...</li> <li>Activités artistiques : musique, chants, comptines, danse, peinture...</li> <li>Activités graphiques</li> <li>Jeux extérieurs</li> </ul> <b>Mise en place d'une activité simple :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prise de renseignements sur les spécificités des usagers</li> <li>Prise de renseignements sur les objectifs de l'activité</li> <li>Préparation et vérification du matériel avant l'activité</li> <li>Installation de l'espace avant l'activité</li> <li>Participation à l'accueil et à l'installation des usagers</li> <li>Participation à la présentation de l'activité et à la transmission des consignes.</li> <li>Respect de la chronologie et les différents temps de l'activité</li> <li>Co-animation de l'activité</li> </ul>
12	16-mars-20	22-mars-20	Animation		
13	23-mars-20	29-mars-20	Animation		
14	30-mars-20	05-avr-20	MFR		
15	06-avr-20	12-avr-20	Animation		
16	13-avr-20	19-avr-20	Animation		
17	20-avr-20	26-avr-20	Animation		
18	27-avr-20	03-mai-20	CONGES		
19	04-mai-20	10-mai-20	MFR		
20	11-mai-20	17-mai-20	Animation		
21	18-mai-20	24-mai-20	Visite de stage Evaluation pratique		
22	25-mai-20	31-mai-20	MFR		
				<b>STAGE N°5 : RESTAURATION COLLECTIVE</b>	
23	01-juin-20	07-juin-20	Restauration collective	<b>SECTEURS PROFESSIONNELS POSSIBLES</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Restaurant de structures sanitaires et sociales</li> <li>Restaurant d'entreprise ou Cafétéria</li> <li>Cuisine centrale</li> </ul>	<b>OBJECTIFS DU STAGE</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Repérage et application de l'hygiène concernant le personnel</li> <li>Repérage et respect des protocoles (lavage des mains, tenue...)</li> <li>Repérage et application de la sécurité concernant le personnel et les usagers</li> <li>Repérage et application de la méthode HACCP</li> <li>Prélèvement des échantillons et suivi de la traçabilité</li> <li>Repérage et application de la marche en avant</li> <li>Repérage et application de la réception des denrées et de la gestion des stocks</li> <li>Participation à la préparation des repas</li> <li>Préparation préliminaires sur les denrées et assemblage des entrées froides, des desserts...</li> <li>Mise en place de la salle de distribution</li> <li>Mise en route les appareils de chauffe, cellule de chauffe</li> <li>Dressage d'un buffet et participation à la distribution des repas</li> <li>Débarrassage des tables et au rangement et l'entretien du matériel</li> <li>Participation au tri et à l'élimination des déchets</li> </ul>
24	08-juin-20	14-juin-20	Restauration collective		
25	15-juin-20	21-juin-20	Restauration collective		
26	22-juin-20	28-juin-20	MFR		
27	29-juin-20	05-juil-20	Visite de stage		
28	06-juil-20	12-juil-20	CONGES		