

L'année de 2nde comprend 3 stages.

Obligation d'avoir vu 2 publics différents sur l'année : Petite Enfance et personnes Agées

**STAGE 1 : ENTRETIEN DES LOCAUX (7 semaines)**

**Objectifs : Découvrir le monde professionnel, sa structure et être capable de participer à des tâches liées à l'entretien des locaux et au circuit du linge**

**Les tâches possibles à confier au stagiaire :**

- Préparer le matériel, les produits nettoyants nécessaires
- Approvisionner les distributeurs de produits (savon, essuie-mains...)
- Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement
- Entretien des espaces privatifs et communs en respectant les protocoles
- Nettoyer et entretenir des matériels en respectant les protocoles : laver, désinfecter, stériliser, ranger
- Enlever les détritrus, vider les poubelles, sortir les poubelles et bacs collectifs pour enlèvements
- Ranger le lieu de vie, le matériel
- Entretien du linge

**Lieux de stage :**

crèche, micro-crèche, multi accueil, école maternelle privée, centre de loisirs, EHPAD, Maison de retraite, foyer logement, foyer jeune travailleur, IME, foyer de vie

**STAGE 2 : RESTAURATION COLLECTIVE (6 semaines)**

**Objectifs : Participer à des tâches accompagnées d'un référent professionnel liées à la restauration collective.**

**Les tâches possibles à confier au stagiaire :**

**Répondre aux besoins alimentaires :**

- Repérer la nature et le rôle des différents constituants alimentaires
- Comprendre les caractéristiques des menus adaptés aux besoins des personnes et les modalités d'élaboration
- Comprendre l'équilibre alimentaire
- Repérer les menus à thèmes
- Observer l'approvisionnement, les commandes, la réception, l'état des stocks.

**Préparer les repas :**

- Repérer les différents services de restauration collective et repérer les caractéristiques du dispositif de mise en place
- Appliquer les règles d'hygiène et d'ergonomie au niveau des personnes, des locaux, des produits, des denrées
- Réaliser des techniques culinaires de base : préparer des légumes et fruits frais, utiliser des denrées conservées, fabriquer des préparations simples
- Distribuer des repas : servir les repas, éveiller et stimuler le goût à travers les préparations culinaires

**Servir les repas et collations :**

- Repérer les différentes activités proposées sur la structure
- Repérer les différents menus à thèmes sur l'année, le mois la semaine
- Utiliser différents supports de communication
- Participer à l'organisation d'une activité : préparer les denrées, la salle

**Lieux de stage :**

Crèche, micro-crèche, multi accueil, école maternelle privée, EHPAD, maison de retraite, IME, cuisine centrale, restaurant d'entreprise, restaurant scolaire

**STAGE 3 : ANIMATION (7 semaines)**

**Objectif général : Participer à différentes animations accompagnées d'un référent professionnel**

**Les tâches :**

- Repérer les différentes activités proposées sur la structure (ex : élaborer un calendrier / planning récapitulatif des animations de la structure sur le mois, la semaine)
- Repérer les différents temps forts sur l'année le mois, la semaine ou une journée en fonction de la structure
- Participer à l'organisation d'une activité : préparer le matériel, la salle, vérifier le stock de matériel manuel et ou pédagogique.
- Participer à l'encadrement d'une activité simple (Ex : intervenir auprès de plusieurs groupes et animateurs).
- Repérer et utiliser différents supports de communication : créer un moyen de communication de l'activité (affiche, tract...), l'afficher à un endroit cohérent avec l'utilisation et le public destinataire de l'outil.

**Lieux de stage :**

crèche, micro-crèche, multi accueil, RAM, centre de loisirs, EHPAD, maison de retraite, MARPA, foyer logement, foyer de vie