



STAGES Classe de Seconde PRO SAPAT  
2020 - 2021

L'année de 2<sup>nd</sup>e comprend 3 stages.

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

STAGE 1 : ENTRETIEN DES LOCAUX (6 semaines)	
<p><b>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</b></p> <p><b>Les tâches possibles à confier au stagiaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Préparer le matériel, les produits nettoyants nécessaires</li><li>➤ Approvisionner les distributeurs de produits (savon, essuie-mains...)</li><li>➤ Suivre l'état des stocks, identifier les besoins en approvisionnement</li><li>➤ Entretien des espaces privés et communs en respectant les protocoles</li><li>➤ Nettoyer et entretenir des matériels en respectant les protocoles : laver, désinfecter, stériliser, ranger</li><li>➤ Enlever les déchets, vider les poubelles, sortir les poubelles et bacs collectifs pour enlèvements</li><li>➤ Ranger le lieu de vie, le matériel</li><li>➤ Entretien du linge</li></ul>	<p><b>Lieux de stage :</b></p> <p>crèche, micro-crèche, multi accueil, école maternelle privée, centre de loisirs, EHPAD, Maison de retraite, foyer logement, foyer jeune travailleur, IME, foyer de vie</p>

**STAGE 2 : RESTAURATION COLLECTIVE (7 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 culinaire 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