



- École
- Lycée Général
- Lycée Technologique
- Lycée Professionnel
- CFA
- CFC

FICHE DE PREACCORD

Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Nom :

Prénom :

Date de naissance :

Classe : **CAP 1**
Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif

Période

du 27/01/2020 au 14/02/2020 : en milieu collectif

Raison sociale :

Nom du représentant : Fonction :

Numéro de SIRET :

Adresse complète :

N° de téléphone : N° de télécopie :

Courriel :

Domaine d'activité :

Compagnie assurance : Police n°

Nom du tuteur : Fonction :

Téléphone du tuteur : Courriel :

Activités prévues :

Horaires de travail

35 heures par semaine
30 heures par semaine pour l'élève de moins de 15 ans

La durée de travail de l'élève mineur est limitée à **7 heures par jour** pour les élèves de **moins de 16 ans**, **8 heures par jour** entre 16 et 18 ans.

Le repos hebdomadaire de l'**élève mineur** doit être d'une durée minimale de **deux jours consécutifs**. Pour chaque période de 24 h, la période minimale de repos est de **14 h pour l'élève de moins de 16 ans** et de **12 h consécutives pour l'élève de 16 à 18 ans**. La période de repos hebdomadaire doit comprendre le **dimanche**.

Au-delà de **4 heures et demie de travail** quotidien, l'élève mineur doit bénéficier d'une **pause d'au moins 30 minutes consécutives**.

Le **travail de nuit est interdit** à l'élève mineur de **moins de 16 ans** entre 20 h et 6 h, de 16 à 18 ans entre 22 h et 6 h.

Lundi : - = h

Mardi : - = h

Mercredi : - = h

Jeudi : - = h

Vendredi : - = h

Samedi : - = h

TOTAL = h

Nous vous remercions d'avoir accepté notre élève dans votre structure.

Contact
Sandrine HECKETSWEILER – DDPFTP
sandrine.hecketsweiler@clotilde.org

Validation par le professeur de spécialité :

Nom :

Date :

Signature :

Par la présente fiche, **nous nous engageons** à prendre l'élève cité(e) ci-dessus en stage durant la ou les période(s) indiquée(s).

Date :

Signature/cachet

INSTITUTION SAINTE-CLOTILDE

19 rue de Verdun
67083 STRASBOURG Cedex
T. 03 88 45 57 20
www.clotilde.org



Compétences À ACQUÉRIR durant les Périodes de Formation en Milieu Professionnel

Compétences professionnelles

Pôle cuisine

1. Je suis capable de réceptionner, stocker les denrées tout en respectant les règles d'hygiène et les règles administratives de suivi.
2. Je suis capable de préparer des repas, chauds ou froids, dans leur totalité : entrée, plat, dessert.
→ *Je maîtrise donc la préparation, la décongélation, la cuisson des plats ou des collations du début à la fin.*
3. Je suis capable d'assurer le conditionnement des produits dans le temps en respectant les normes de conservation et d'hygiène.
→ *Je sais conserver au frais un plat préparé à l'avance.*
→ *Je sais remettre à température un plat chaud préparé à l'avance et gardé au frais.*
4. Je suis capable de nettoyer les ustensiles dont je me suis servi et de remettre en état le plan de travail, afin de le laisser propre.
5. Je suis capable de préparer l'espace repas.
6. Je suis capable de distribuer les repas et les boissons dans leur intégralité (au lit, en fauteuil, en salle...).
7. Je suis capable de remettre l'espace repas en état et de le nettoyer.
8. Je respecte constamment en toute situation les normes d'hygiène en ce qui concerne la conservation des aliments, mais aussi en ce qui me concerne lorsque je suis en contact avec des aliments (port de charlotte, lavage des mains...).

En cuisine je suis donc capable d'assurer en totalité les tâches pouvant m'être demandées, de la réception au stockage du produit, de la préparation du repas ou de la collation dans son intégralité à sa distribution. Et tout cela en respectant les normes d'hygiène.

Pôle lingerie

1. Je suis capable de gérer le linge qui vient de l'extérieur en le réceptionnant, le contrôlant et le stockant.
2. Je suis capable de m'occuper de l'entretien du linge dans son intégralité, à savoir le trier, le laver, et le repasser.
→ *Je sais quel produit utiliser pour chaque type de matière.*
→ *Je sais à quelle température je dois laver chaque linge, pour ne pas abîmer ou pour assurer la décontamination.*
3. Je suis capable de me servir de tous les outils pouvant être utilisés dans un service de nettoyage (machine à laver, sèche-linge...).
4. Je suis capable d'effectuer des petits travaux de couture pour réparer le linge abîmé.

Je suis donc capable d'assurer le fonctionnement d'un service de lingerie, en réalisant toutes les tâches nécessaires à un bon entretien du linge.

Pôle entretien des locaux

1. Je suis capable d'assurer l'entretien des locaux et des équipements car je maîtrise les différentes techniques de nettoyage.
→ *Je sais laver et sécher manuellement du sol au plafond (sols, parois, vitres...).*
→ *Je sais aussi me servir des machines de nettoyage pour nettoyer et protéger les sols.*
→ *Je sais dépoussiérer avec ou sans l'aide de machines.*
2. Je sais donc nettoyer tout en assurant la décontamination.
3. Je respecte mon environnement car je sais collecter et trier les déchets.
4. Je connais les différents produits et outils de nettoyage et je sais dans quelle situation je dois utiliser chacun d'entre eux.

Je suis donc capable d'assurer l'entretien d'un espace et de ses équipements dans leur totalité, parce que je maîtrise différentes techniques de nettoyage, et que je sais laquelle utiliser pour le meilleur résultat.

Compétences générales

1. Je sais faire preuve d'initiatives, je suis autonome.
2. Je sais comment travailler au sein d'une équipe, communiquer avec mes collègues et respecter leur travail.
3. Je respecte les règles de l'entreprise : ponctualité, présence, tenue.
4. Ayant déjà travaillé de l'expérience en entreprise, j'ai rencontré différentes situations, je sais comment réagir face à une difficulté.
5. Grâce à mes années de travail en entreprise, je sais comment interagir avec les personnes que je rencontre dans le cadre de mon travail.
→ *Je suis poli, aimable et serviable.*
6. Je suis capable de m'adapter à un nouvel environnement de travail et mettre en pratique ce que j'ai appris.