

PRESENTATION DISPOSITIF « MINI STAGE »

Objectifs

L'élève va participer à une séquence de travaux pratiques ce qui va lui permettre de vivre une expérience en lycée professionnel.

Lorsqu'il s'agit d'une immersion, il pourra appréhender une séance d'enseignement professionnel. Cette expérimentation sera un acte fort pour son choix d'orientation.

Afin de parfaire son intégration, le déjeuner sera offert au restaurant d'application. Des élèves de la formation seront présents dans l'objectif d'un partage d'expérience.

DATES DES MINI STAGES « aide à la personne »

<p>CAP ATMFC</p> <p>⇒ <i>Immersion de 2 stagiaires au sein d'une classe</i></p>	<p>Mercredi 8 Décembre 2021(4 pers)</p> <p>Mercredi 2 Février 2022 (4 pers)</p> <p>Mercredi 9 Février 2022 (4 pers)</p> <p>Mardi 8 mars 2022 (2 pers max)</p> <p>Mardi 15 mars (2 pers max)</p>
<p>BAC PRO ASSP</p> <p>⇒ <i>Les stagiaires sont reçus en groupe</i></p>	<p>Mardi 30 Novembre 2021</p> <p>Mardi 7 Décembre 2021</p> <p>Lundi 24 Janvier 2022</p> <p>Mardi 1^{er} Mars 2022</p> <p>Mercredi 16 Mars 2022</p>

DATES DES MINI STAGES « hôtellerie »

<p>CAP OU BAC PRO hôtellerie</p> <p>⇒ <i>Les stagiaires sont reçus en groupe</i></p>	<p>Jeudi 2 Décembre 2021</p> <p>Jeudi 9 Décembre 2021</p> <p>Jeudi 1 avril 2022</p> <p>Jeudi 7 avril 2022</p>
	<p>Lundi 10 Janvier 2022</p> <p>Mardi 8 Mars 2022</p> <p>Lundi 28 Février 2022</p> <p>Lundi 14 Mars 2022</p>

AVANT LE MINI STAGE

Le stagiaire prendra réservation par téléphone au secrétariat du Lycée les Terres Rouges au **05 49 87 04 50**.
Réservation possible jusqu'à 15 jeunes sur une journée.

TENUE A APPORTER

- blouse blanche
- pantalon
- chaussures fermées (pas en toile) qui ne glissent pas

PENDANT LE MINI STAGE

- L'élève se présentera à l'accueil de l'établissement et sera pris en charge par le professeur référent.
- **Le professeur référent s'assure que l'ensemble des élèves est présent.**
Si ce n'est pas le cas, prévenir Mme Doublet au plus vite.
- **Le professeur référent remet une attestation de présence au stagiaire.**

Aide à la personne

De 8h30 à 12h30 :

- Les élèves iront en salle de classe et salle de TP (découverte de la formation).

À 12h30 :

- Repas au restaurant d'application.

À 15h :

- Visite de l'établissement

De 15h30 à 16h30 en salle Agora :

- retour sur l'expérience
- réponses aux questions
- fiche bilan (à redonner au secrétariat)
- distribution des fiches métiers.

Hôtellerie

De 8h30 à 12h30 :

- Formation de deux groupes (1 groupe cuisine et l'autre service)
1 groupe de 8h30 à 10h30 et un échange de 10h30 à 12h30.

En cuisine

- seront produits un plat et un dessert .
- une entrée sera élaborée en collaboration avec les serveurs.

En service

- les élèves réaliseront une mise en place (buffet tables...) et un cocktail sans alcool.

A partir de 12h30 :

- Dégustation des préparations avec les enseignants, **d'autres élèves de la formation.**
- Nettoyage et rangement.

A 15h :

- Visite de l'établissement avec Mme Deschamps, DDFPT

De 15h30 à 16h30 en salle Agora:

- retour sur l'expérience
- réponses aux questions
- fiche bilan (à redonner au secrétariat)
- distribution des fiches métiers.