

PRESENTATION DISPOSITIF « MINI STAGE »

Objectif

L'élève va participer à une séquence de travaux pratiques ce qui va lui permettre de vivre une expérience en lycée professionnel. Il pourra appréhender une séance d'enseignement professionnel. Cette expérimentation sera un acte fort pour son choix d'orientation.

DATES DES MINI STAGES « aide à la personne »

CAP ATMFC (4 élèves) De 8h30 à 12h30	Vendredi 3 février avec Mme Duchateau/M. Leiner Vendredi 24 février avec Mme Duchateau/M. Leiner Vendredi 3 mars avec Mme Duchateau/M. Leiner Vendredi 10 mars avec Mme Duchateau/M. Leiner
BAC PRO ASSP (4 élèves) De 8h30 à 12h30	Mercredi 22 février avec Mme Gautier/M. Leiner Mercredi 1 ^{er} mars avec Mme Gautier/M. Leiner Mercredi 8 mars avec Mme Gautier/M. Leiner Mercredi 15 mars avec Mme Gautier/M. Leiner Mercredi 22 mars avec Mme Gautier/M. Leiner Mercredi 29 mars avec Mme Gautier/M. Leiner Mercredi 05 avril avec Mme Gautier/M. Leiner

DATES DES MINI STAGES « hôtellerie »

CAP OU BAC PRO hôtellerie (12 élèves) De 8h30 à 15h30	Lundi 23 Janvier avec M. Mounoussamy/Mme Cothias Lundi 30 Janvier avec M. Mounoussamy/Mme Cothias Lundi 06 mars avec Mme Dardillac/M. Noël Lundi 13 mars avec Mme Dardillac/M. Noël Lundi 20 mars avec Mme Dardillac/M. Noël
--	--

AVANT LE MINI STAGE

Le stagiaire prendra réservation par téléphone au secrétariat du Lycée les Terres Rouges au **05 49 87 04 50**.

TENUE A APPORTER

Une blouse blanche, être en pantalon et avec des chaussures fermées (pas en toile) et 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.

Aide à la personne	Hôtellerie
Les élèves iront en salle de classe et salle de TP de 8h30 à 12h30 (découverte de la formation). Possibilité de prendre le repas gratuit au self.	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 et une entrée sera élaborée en collaboration avec les serveurs. En service, les élèves réaliseront une mise en place, buffet tables... réalisation d'un cocktail sans alcool.... A partir de 12h30 : Dégustation des préparations avec les enseignants. Suivi d'un rangement et du nettoyage. Fin de la journée de mini-stage : 15h30