

COMMIS DE CUISINE

REGLEMENTATION ET ORGANISATION DES STAGES

- Stage : Cuisine (1^{ère} année du cycle)
 Stage : commis de cuisine (2^{ème} année du cycle)

(Cochez la case en référence avec le stage concerné)

GENERALITES

1. Aucun étudiant ne peut effectuer un stage sous le couvert de la section "Commis de cuisine" sans :

- ◆ satisfaire aux conditions de capitalisation ;
- ◆ être inscrit administrativement dans l'unité de formation : "Stage";
- ◆ avoir rentré, **1 exemplaire complet et 2 fois les feuilles 6,7 et 8** complétés, auprès de Madame Michèle SERVILLE, chef d'atelier, pour signature par la Direction ;
- ◆ avoir dûment complété le document d'analyse de risques qui accompagne la présente convention.
Remarque : Il est indispensable que cette analyse de risques soit complétée afin que le service interne de prévention de la Province détermine les examens médicaux à passer et/ou les vaccins à effectuer et autorise l'étudiant à effectuer son stage.
Sans cette autorisation le stage ne pourra être effectué.

2. La durée de stage est définie comme suit :

Pour le stage de Cuisine

- ◆ 120 périodes dont 20 périodes au service de l'établissement (manifestations diverses) qui se déroulent parallèlement aux activités d'enseignement des unités de formation « cuisine niveau 1 » et « formation générale de base pour les métiers de l'alimentation ». Il permettra à l'étudiant de mettre en application les capacités acquises dans ces unités de formation ;
- ◆ le choix du ou des lieux de stages sera fixé en accord avec le maître de stage ;
- ◆ les fonctions du stagiaire doivent être clairement définies ;
- ◆ seuls les établissements donnant des garanties de formation professionnelle suffisantes ou employant un personnel qualifié en nombre suffisant peuvent accueillir des stagiaires ;
- ◆ les horaires de prestations seront établis en concertation entre les différentes parties ;

Pour le stage de Commis de cuisine

- ◆ 120 périodes dont 20 périodes au service de l'établissement (manifestations diverses) qui se déroulent parallèlement aux activités d'enseignement de l'unité de formation « cuisine niveau 2 ». Il permettra à l'étudiant de mettre en application les capacités acquises dans cette unité de formation et les capacités acquises au cours de la première année du cycle de formation ;
- ◆ le choix du ou des lieux de stages sera fixé en accord avec le maître de stage ;
- ◆ les fonctions du stagiaire doivent être clairement définies ;
- ◆ seuls les établissements donnant des garanties de formation professionnelle suffisantes ou employant un personnel qualifié en nombre suffisant peuvent accueillir des stagiaires ;
- ◆ les horaires de prestations seront établis en concertation entre les différentes parties ;

3. A la fin de la période de stage l'étudiant devra **impérativement** rentrer, **au professeur maître de stage**, son évaluation et/ou les documents demandés selon le type d'activité "stage". L'institution d'accueil conserve un exemplaire de l'évaluation.
4. Lors de la remise de ses rapports et évaluation au maître de stage, l'étudiant peut obtenir une attestation de dépôt de ses documents auprès de Madame SERVILLE.

DATES DES STAGES POUR L'ANNEE SCOLAIRE 2011-2012

Les dates ont été fixées comme suit :

Pour le stage de Cuisine : du 01/12/2011 au 31/05/2012.

Pour le stage de Commis de cuisine : du 01/12/2011 au 31/05/2012.

ATTENTION : Vérifiez les dates de fermeture du secrétariat et les congés scolaires.

Le Directeur,



Alain BLONDEAU.



ANNEE SCOLAIRE 2011 - 2012



ATTESTATION DE DEPOT DE CONVENTION DE STAGE DE LA SECTION COMMIS DE CUISINE

Nom et Prénom de l'étudiant :	
Section :	
Date de dépôt :	
Convention de stage évaluée	Signée par : Cotée par :

Noms et Signatures :

Pour la direction du C.P.E.P.S.B.,
Le professeur maitre de stage,

Pour l'étudiant,

*Madame la Directrice,
Monsieur le Directeur,*

Concerne : Stage de la section «Commis de cuisine »

Etudiant(e) :

=====

*Nous avons l'honneur de solliciter l'autorisation pour notre
étudiant(e) repris(e) sous rubrique de réaliser un stage dans votre établissement.*

Veillez trouver, en annexe, la convention de stage.

*Nous vous remercions déjà de la suite que vous réserverez à la
présente et vous prions d'agréer, Madame la Directrice, Monsieur le Directeur,
l'expression de nos sentiments très distingués.*

Le Directeur,



A. BLONDEAU.

ATTESTATION

*Je soussigné, Alain BLONDEAU, Directeur du CENTRE
PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT DE PROMOTION SOCIALE DU BORINAGE
atteste que*

Me, Mlle, Mr,

Né(e) à, le

Domicilié(e) à

suit régulièrement les cours de l'Enseignement Secondaire Inférieur de Transition

*Section : « **Commis de cuisine** »*

durant l'année scolaire 2011-2012.

Son stage s'effectue dans l'institution suivante :

.....
.....
.....

*Durant cette période de stages, les étudiants ne reçoivent pas de rémunération et
en cas d'accident, sont couverts par l'assurance du Centre Provincial
d'Enseignement de Promotion Sociale du Borinage.*

Fait à HORNU, le

Le Directeur,



A. BLONDEAU.

CONVENTION DE STAGES

- Stage : Cuisine (1ère année du cycle)**
 Stage : commis de cuisine (2ème année du cycle)

(Cochez la case en référence avec le stage concerné)

Entre l'Etablissement scolaire : CENTRE PROVINCIAL D'ENSEIGNEMENT
DE PROMOTION SOCIALE DU BORINAGE
Route de Valenciennes, 58 – 7301 HORNU
représenté par Monsieur A. BLONDEAU, Directeur

Entre l'Institution :

.....

représentée par

.....

.....

Et le stagiaire : M..... NOM : PRENOM :

Adresse :

.....

Le CPEPSB délègue au professeur Monsieur Vincent EVERAERT, le rôle de maître de stage.

Il est convenu que le stagiaire effectuera ses activités de stage dans l'établissement sous la responsabilité du tuteur
M..... en respectant les règles reprises aux articles ci-après.

Article 1. Le stagiaire s'engage à :

Pour le stage de Cuisine

- respecter la convention de stage ;
- tenir et compléter un carnet de stage ou un tableau de bord ;
- découvrir le contexte de travail en cuisine, les tâches et les spécificités de la profession ;
- appliquer les méthodes de travail en usage dans la cuisine ;
- établir et entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- décrire l'organisation générale de la cuisine ;
- identifier l'équipement et l'outillage ;
- participer aux différents travaux de cuisine en suivant les consignes de la personne ressource dans l'entreprise et en respectant les règles d'hygiène et de bien-être au travail ;
- effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage du matériel et des postes de travail en appliquant les règles élémentaires de méthodologie, d'hygiène et bien-être au travail.

Pour le stage de Commis de cuisine

- respecter la convention de stage ;
- tenir et compléter un carnet de stage ;
- appliquer les méthodes de travail en usage dans la cuisine ;
- établir et entretenir avec le patron et le personnel des rapports professionnels positifs ;
- décrire l'organisation générale de la cuisine ;
- identifier l'équipement et l'outillage ;
- réaliser différents travaux de cuisine en suivant les consignes de la personne ressource dans l'entreprise et en respectant les règles d'hygiène et de bien-être au travail ;
- effectuer différents travaux d'entretien et de nettoyage du matériel et des postes de travail en appliquant les règles élémentaires de méthodologie, d'hygiène et bien-être au travail.

Le stagiaire :

- sera évalué au moins une fois durant la période de stage (évaluation formative) et une fois en fin de stage (évaluation certificative) ;
- conserver son carnet de stage sous sa propre responsabilité ; il le tiendra à disposition du maître de stage et le remettra à l'établissement scolaire en fin de stage dans les délais fixés d'un commun accord.

Article 2. Le maître de stage :

- informera les étudiants des tâches, des droits et des devoirs prévus dans le cadre de l'unité de formation ;
- vérifiera l'adéquation du stage avec le contenu de la formation, le niveau de compétences atteint par l'étudiant ainsi que ses projets professionnels ;
- donnera les consignes nécessaires à la tenue du carnet de stage ;
- vérifiera le bon déroulement du stage ;
- guidera l'étudiant dans l'analyse de ses pratiques professionnelles et le conseillera pour le faire progresser ;
- vérifiera le carnet de stage ;
- amènera l'étudiant à pratiquer l'auto-évaluation ;
- évaluera les savoir-faire et savoir-être des étudiants en concertation avec la personne ressource dans l'entreprise.

Article 3. Obligations du tuteur :

- le stagiaire travaillera toujours sous la conduite du tuteur ou d'un membre du personnel qualifié. Celui-ci s'assurera du bon déroulement du travail et favorisera l'acquisition de comportements facilitant l'insertion socio professionnelle ;
- les tâches confiées au stagiaire devront lui procurer de réelles perspectives de formation professionnelle ;
- le tuteur s'engagera dans toutes les situations (maladie, accident, etc) à se comporter en bon père de famille vis-vis du stagiaire ;
- le tuteur veillera à la ponctualité, à la bonne présentation et au respect des règles spécifiques de la profession ;
- le tuteur s'obligera à un devoir de réserve et à tenir confidentielles les informations concernant le stagiaire.

- Article 4.** Il peut être mis fin à la présente convention, d'une manière concertée entre les parties. En cas de problème, l'entreprise est invitée à prendre contact avec l'établissement scolaire le plus rapidement possible.
- Article 5.** Au cours du stage, l'étudiant stagiaire ne pourra prétendre à aucune rémunération et sera couvert par l'assurance de l'établissement scolaire.

Fait à HORNU, le

Pour l'Institution,

Le stagiaire,

Le coordonnateur de stage,

Pour l'Etablissement scolaire,

Le Directeur,

A. BLONDEAU.

