

**ACTIVITES ET LIEUX DE STAGE**

CLASSES	ACTIVITES	LIEUX DE STAGE
1ère année CAP PSR	<b>Du 11 janvier au 6 février 2021</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception des marchandises</li> <li>- Réalisation d'entrées, desserts</li> <li>- Participation à la réalisation du plat chaud</li> <li>- Dressage, conditionnement</li> <li>- Service des clients (chaîne de self)</li> <li>- Entretien des locaux</li> </ul>	<p><b>Restauration collective</b> Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration scolaire (école, collège, lycée)</li> <li>- Restauration hospitalière</li> <li>- Restauration EHPAD</li> <li>- Cuisine centrale</li> <li>- Restaurant d'entreprise</li> </ul>
	<b>Du 7 au 26 juin 2021</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception des marchandises</li> <li>- Réalisation des productions vendues : sandwichs, paninis, plats du jour, quiches, desserts....</li> <li>- Mise en place des espaces de vente</li> <li>- Service au comptoir</li> <li>- Entretien de l'espace restauration et des cuisines</li> </ul>	<p><b>Restauration rapide ou cafétéria.</b> Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cafétéria de grandes surfaces ou indépendante</li> <li>- Sandwicherie</li> <li>- Boulangerie ayant un espace restauration rapide</li> <li>- Fast-food</li> </ul>
2ème année CAP APR	<b>Du 2 au 28 novembre 2020</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception des marchandises</li> <li>- Réalisation d'entrées, desserts</li> <li>- Participation à la réalisation du plat chaud</li> <li>- Dressage, conditionnement</li> <li>- Service des clients (chaîne de self)</li> <li>- Entretien des locaux</li> </ul>	<p><b>Restauration collective</b> Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Restauration scolaire (école, collège, lycée)</li> <li>- Restauration hospitalière</li> <li>- Restauration EHPAD</li> <li>- Cuisine centrale</li> <li>- Restaurant d'entreprise</li> </ul>
	<b>Du 29 mars au 24 avril 2021</b>	
	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Réception des marchandises</li> <li>- Réalisation des productions vendues : sandwichs, paninis, plats du jour, entrées, desserts....</li> <li>- Mise en place des espaces de vente</li> <li>- Service au comptoir ou à table</li> <li>- Entretien de l'espace restauration et des cuisines</li> </ul>	<p><b>Restauration commerciale à thème</b> Exemples :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cafétéria de grandes surfaces</li> <li>- Sandwicherie</li> <li>- Fast-food</li> <li>- Pizzeria</li> <li>- Restaurant ouvrier</li> </ul>