

FEUILLET ANNEXE
STAGE EN ENTREPRISE 3^{ème}

HYGIENE ALIMENTATION SERVICE

LOGO
ETABLI
SSEMEN
T

CAP concernés : Assistant technique en milieu familial et collectif / Agent polyvalent de restauration / Maintenance et hygiène des locaux / Gestion des déchets et de la propreté urbaine / services en milieu rural / Cuisine / Restaurant / des métiers de l'hôtellerie / Services hôteliers / Service en brasserie – café / Métiers du pressing / Couture flou / Prêt à porter / Tapissier d'ameublement décoration / Tapissier d'ameublement siège / Employé de vente / Entretien des articles textiles en entreprise industrielle

Approvisionnement (mise en vitrine, produits d'entretien, linge...)
Précisions*:
Réceptionner stocker
Précisions*:
Entretien courant du poste de travail
Précisions*:
Réalisation de préparations culinaires
Précisions*:
Aide au service (distribution des repas, ...)
Opérations d'entretiens spécifiques (sanitaires, sols, vitres, linge...)
Autre
Précisions*:

*Précision : définir la (les) tâche(s) et la (les) qualité(s) de réalisation

CONCLUSION

Intérêts et aptitudes repérés pour le champ professionnel :