

MFR DE MONTLUEL Allée Césaire Nivière 01120 MONTLUEL 04 78 06 64 33 mfr.montluel@mfr.asso.fr www.mfr-montluel.fr



2^{nde} professionnelle SAPAT

STAGE N°2 : ENVIRONNEMENT MATERIEL ET BIEN-ETRE DES PERSONNES L'hygiène des locaux et la restauration collective

	SEMAINES		ALTERNANCE	SECTEURS PROFESSIONNELS POSSIBLES	COMPETENCES VISEES - TACHES A REALISER
4	19-janv-26	23-janv-26	MFR	Petite enfance :	
5	26-janv-26	30-janv-26		Ecole maternelle Centre de loisirs-Accueil périscolaire Multi-accueil	Etre capable de participer à des tâches liées au confort matériel des personnes (l'entretien des locaux et du linge) • Repérage et application de l'hygiène concernant le personnel
6	02-févr-26	06-févr-26	NAED	Micro-crèche Maison d'assistance maternelle	 Repérage et respect des protocoles (lavage des mains, tenue) Repérage et application de la sécurité concernant le personnel et les
7	09-févr-26	13-févr-26	Environnement matériel et bien- être des personnes	• Personnes âgées : EHPAD	usagers • Application des règles de sécurité liées aux locaux, équipements et matériels
8	16-févr-26	20-févr-26		MARPA Petite Unité de Vie	 Préparation du matériel d'entretien Entretien des espaces privatifs et communs en respectant les protocoles
9	23-févr-26	27-févr-26		Foyer logement Résidence séniors Association d'aide à domicile	(aérer, ranger, laver, désinfecter, stériliser) • Entretien du linge • Préparation d'une salle ou d'un espace en fonction des besoins
10	02-mars-26	06-mars-26		• Personnes malades :	Rangement du matériel et du lieu de vie
11	09-mars-26	13-mars-26	Environmentent materiel et bien	Clinique Hôpital Service rééducation	Etre capable de participer à des tâches liées l'alimentation et les besoins nutritrionnels (préparation et distribution de repas) • Repérage des documents de suivi et de traçabilité
12	16-mars-26	20-mars-26		• Personnes en situation d'handicap :	 Repérage des documents de saivi et de traçabilité Repérage et application de la réception des denrées Partcipation à la gestion des stocks
13	23-mars-26	27-mars-26	MFR	MAS, IME	Application des normes d'hygiène alimentaire Participation à la préparation des repas
14	30-mars-26	03-avr-26	MFR		 Préparation préliminaires sur les denrées Assemblages des entrées froides, des desserts Repérage des spécificités des usagers et préparation des repas
15	06-avr-26	10-avr-26	Environnement matériel et bien- être des personnes		(biberons, repas spéciaux : mixés, allergies, culturels et événementiels) • Dressage d'un buffet et participation à la distribution des repas
16	13-avr-26	17-avr-26			 Débarrassage des tables et rangement Participation au tri et élimination des déchets
17	20-avr-26	24-avr-26	Environnement matériel et bien- être des personnes		
18	27-avr-26	01-mai-26	MFR		

Ce document est un PLANNING DE STAGE

- 1- Le présenter lors des démarches de recherche de stage.
- 2- Le compléter après accord du maître de stage.
- 3- Le transmettre à la MFR pour éditer la convention de stage.

Stagiaire	Struc
Nom :	Nom de
Prénom :	Adresse
Classe :	Télépho
E-mail :	Nom du

Structure de stage

E-mail :

Nom du tuteur chargé du suivi du stage :

E-mail : ...