



SEMAINES			ALTERNANCE	SECTEURS PROFESSIONNELS POSSIBLES	COMPETENCES VISEES- TACHES POSSIBLES A REALISER
36	31-août-26	04-sept-26	MFR	<p><b>SECTEUR SERVICES AUX PERSONNES</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• <b>Petite enfance et jeunesse</b> : école maternelle, multi-accueil, micro-crèche, maison d'assistance maternelle, ULIS</li> <li>• <b>Personnes âgées</b> : EHPAD, MARPA, PUV, foyer logement, association d'aide à domicile</li> <li>• <b>Personnes handicapées</b> : MAS, IME</li> <li>• <b>Personnes malades</b> : clinique, hôpital</li> </ul> <p><b>SECTEUR VENTE DE PROXIMITE</b></p> <p><b>ALIMENTAIRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Boulangerie</li> <li>• Charcuterie-boucherie-traiteur</li> <li>• Pâtisserie- chocolaterie</li> <li>• Epicerie</li> <li>• Superette</li> <li>• Grande surface : rayons fruits et légumes-poissonnerie-boucherie...</li> <li>• Magasin de produits bio</li> <li>• Vente à la ferme</li> <li>• Animalerie : rayon alimentation</li> <li>• Etc....</li> </ul> <p><b>NON ALIMENTAIRE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Magasin prêt-à-porter</li> <li>• Magasin de décoration</li> <li>• Parfumerie</li> <li>• Animalerie</li> <li>• Etc....</li> </ul>	<p><b>Découvrir une structure et ses métiers</b></p> <p><b>Observer et participer à des activités liées à un milieu professionnel</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérer et respecter le rôle de chaque membre du personnel</li> <li>• Respecter l'organisation du travail (horaires, discrétion, secret professionnel)</li> <li>• Avoir une tenue professionnelle</li> <li>• Avoir un langage et un comportement adapté</li> <li>• Appliquer les protocoles du lavage des mains</li> <li>• Transmettre ses observations et rendre compte à son référent</li> <li>• Repérer l'organisation des locaux, le rôle des différents espaces</li> <li>• Repérer les équipements et le matériel à disposition.</li> <li>• Repérer les caractéristiques des usagers</li> <li>• Adapter sa pratique au public et au contexte</li> </ul> <p><b>Etre capable de participer à des tâches liées au confort matériel des personnes (l'entretien des locaux et du linge)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Repérage et application de l'hygiène concernant le personnel</li> <li>• Repérage et respect des protocoles (lavage des mains, tenue...)</li> <li>• Repérage et application de la sécurité concernant le personnel et les usagers</li> <li>• Application des règles de sécurité liées aux locaux, équipements et matériels</li> <li>• Préparation du matériel d'entretien</li> <li>• Entretien des espaces privatifs et communs en respectant les protocoles</li> <li>• Préparation d'une salle ou d'un espace en fonction des besoins</li> <li>• Rangement du matériel et du lieu de vie</li> <li>• Réfection d'un lit occupé, non occupé</li> </ul> <p><b>Etre capable de participer à des tâches liées l'alimentation et les besoins nutritionnels des personnes (restauration collective)</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participation à la préparation des repas</li> <li>• Préparation préliminaires sur les denrées</li> <li>• Assemblages des entrées froides, des desserts...</li> <li>• Repérage des spécificités des usagers (biberons, repas spéciaux,...)</li> <li>• Dressage d'un buffet et participation à la distribution des repas</li> <li>• Débarrassage des tables et rangement</li> <li>• Participation au tri et élimination des déchets</li> </ul> <p><b>Etre capable de proposer et mettre en place des activités d'animation simple</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Prise de renseignements sur les spécificités des usagers</li> <li>• Préparation et vérification du matériel avant l'activité</li> <li>• Installation de l'espace avant l'activité</li> <li>• Participation à l'accueil et à l'installation des usagers</li> <li>• Participation à la présentation de l'activité et à la transmission des consignes</li> <li>• Co-animation de l'activité</li> </ul> <p><b>Etre capable de participer à des tâches liées au bien-être des personnes et l'aide aux tâches de la vie quotidienne</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aide aux déplacements</li> <li>• Transferts des personnes et application des règles de sécurité et d'ergonomie</li> <li>• Aide à l'habillage et au déshabillage</li> <li>• Mise en place des conditions favorables au repos, à l'endormissement</li> <li>• Aide au coucher et au lever</li> <li>• Aide à la prise de repas.</li> <li>• Participation à l'hygiène de vie des personnes</li> </ul> <p><b>Etre capable de proposer et mettre en place des activités d'animation simple</b></p> <p><b>Etre capable de communiquer avec les usagers</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à l'accueil de la clientèle</li> <li>• Faire préciser les besoins ou attentes</li> </ul> <p><b>Etre capable de rendre attractif le lieu de vente et les produits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Réaliser une mise en rayon, un étalage, une vitrine</li> <li>• Participer au packaging (emballages cadeau...)</li> <li>• Contribuer à la décoration du local d'accueil ou du lieu de vente</li> </ul> <p><b>Etre capable de participer à des actions de découverte des produits</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à des actions de communication (publicité)</li> <li>• Participer à des animations et des actions de promotion</li> <li>• Organiser des dégustations de produits</li> </ul> <p><b>Etre capable de participer à l'entretien et à l'aménagement du lieu de vente</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à l'entretien des locaux d'accueil ou du magasin</li> <li>• Participer au rangement des réserves, des stocks</li> </ul> <p><b>Etre capable d'accompagner le client dans son acte d'achat</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Participer à l'accueil de la clientèle, lui faire préciser ses besoins</li> <li>• Assurer un accueil de qualité (amabilité, présentation, disponibilité...)</li> <li>• Distinguer la composition, la variété, la date limite de consommation</li> <li>• Contribuer à la tenue des documents commerciaux</li> <li>• Déchiffrer l'ensemble des codes de l'étiquetage</li> <li>• Etablir une fiche de caisse et procéder à l'encaissement</li> </ul>
37	07-sept-26	11-sept-26	Entreprise		
38	14-sept-26	18-sept-26	Entreprise		
39	21-sept-26	25-sept-26	MFR		
40	28-sept-26	02-oct-26	Entreprise		
41	05-oct-26	09-oct-26	Entreprise		
42	12-oct-26	16-oct-26	Entreprise		
43	19-oct-26	23-oct-26	MFR		
44	26-oct-26	30-oct-26	Entreprise		
45	02-nov-26	06-nov-26	Entreprise		
46	09-nov-26	13-nov-26	Entreprise		
47	16-nov-26	20-nov-26	MFR		
48	23-nov-26	27-nov-26	Entreprise		
49	30-nov-26	04-déc-26	MFR		
50	07-déc-26	11-déc-26	STAGE Vente alimentaire si non effectué en CAPA1		
51	14-déc-26	18-déc-26	STAGE Vente alimentaire si non effectué en CAPA1		
52	21-déc-26	25-déc-26	Entreprise		
53	28-déc-26	01-janv-27	Entreprise		
1	04-janv-27	08-janv-27	MFR		
2	11-janv-27	15-janv-27	Entreprise		
3	18-janv-27	22-janv-27	Entreprise		
4	25-janv-27	29-janv-27	Entreprise		
5	01-févr-27	05-févr-27	MFR		
6	08-févr-27	12-févr-27	Entreprise		
7	15-févr-27	19-févr-27	Entreprise		
8	22-févr-27	26-févr-27	Entreprise		
9	01-mars-27	05-mars-27	MFR		
10	08-mars-27	12-mars-27	Entreprise		
11	15-mars-27	19-mars-27	MFR		
12	22-mars-27	26-mars-27	Entreprise		
13	29-mars-27	02-avr-27	MFR_week-en-dombes_samedi		
14	05-avr-27	09-avr-27	Entreprise		
15	12-avr-27	16-avr-27	Entreprise		
16	19-avr-27	23-avr-27	Entreprise		
17	26-avr-27	30-avr-27	Entreprise		
18	03-mai-27	07-mai-27	MFR		
19	10-mai-27	14-mai-27	Entreprise		
20	17-mai-27	21-mai-27	Entreprise		
21	24-mai-27	28-mai-27	MFR		
22	31-mai-27	04-juin-27	Entreprise		
23	07-juin-27	11-juin-27	Entreprise		
24	14-juin-27	18-juin-27	Entreprise		
25	21-juin-27	25-juin-27	Entreprise		
26	28-juin-27	02-juil-27	Entreprise		

**Cadre à compléter et transmettre le document à la MFR pour édition du contrat d'apprentissage**

<p><b>Signature du futur apprenti</b></p>  <p><b>Signature et cachet du futur employeur</b></p>	<p><b>Apprenti</b></p> <p>Nom : .....</p> <p>Prénom : .....</p> <p>Adresse : .....</p> <p>.....</p> <p>E-mail : .....</p>	<p><b>Structure/Entreprise d'apprentissage</b></p> <p>Nom de la structure : .....</p> <p>Adresse : .....</p> <p>.....</p> <p>Téléphone : .....</p> <p>E-mail : .....</p> <p>Nom du maître d'apprentissage : .....</p>
---	---	---