



SEMAINES			ALTERNANCE	SECTEURS PROFESSIONNELS POSSIBLES	COMPETENCES VISEES - TACHES A REALISER
47	16-nov-26	20-nov-26	MFR		
48	23-nov-26	27-nov-26	Vente alimentaire	• Boulangerie	• Participer à l'accueil de la clientèle, lui faire préciser ses besoins • Assurer un accueil de qualité (amabilité, présentation, disponibilité...)
49	30-nov-26	04-déc-26	MFR	• Charcuterie-boucherie-traiteur	• Distinguer l'origine, la composition, la variété, la date limite de consommation des produits
50	07-déc-26	11-déc-26	Vente alimentaire	• Pâtisserie- chocolaterie	• Participer au conditionnement des produits
51	14-déc-26	18-déc-26	Vente alimentaire	• Epicerie	• Participer à la gestion des stocks et à l'approvisionnement du rayon
52	21-déc-26	25-déc-26	Vacances scolaires	• Superette	• Mettre en œuvre les différents modes de conservation et de stockage des marchandises
53	28-déc-26	01-janv-27	Vacances scolaires	• Grande surface : rayons fruits et légumes-poissonnerie-boucherie...	• Contribuer à la tenue des documents commerciaux • Déchiffrer l'ensemble des codes de l'étiquetage
1	04-janv-27	08-janv-27	MFR		• Etablir une fiche de caisse et procéder à l'encaissement
2	11-janv-27	15-janv-27	Vente alimentaire	• Magasin de produits bio	• Suivre le planning de travail en appliquant les consignes reçues
3	18-janv-27	22-janv-27	Vente alimentaire	• Vente à la ferme	• Préparer le matériel et les produits nécessaires à son activité
4	25-janv-27	29-janv-27	Vente alimentaire	• Animalerie : rayon alimentation	• Exécuter les tâches dans les règles relatives à l'hygiène, la sécurité et le respect de l'environnement

Ce document est un PLANNING DE STAGE

1- Le présenter lors des démarches de recherche de structure

2- Le compléter après accord de l'entreprise

3- Le transmettre à la MFR pour éditer la convention

Apprenant	Structure/Entreprise
Nom :	Nom de la structure :
Prénom :	Adresse :
	Téléphone :
	E-mail :
E-mail :	Nom du maître de stage :