



LYCEE NICOLAS APPERT

LIVRET DE SUIVI DE FORMATION EN ENTREPRISE

BACCALAUREAT TECHNOLOGIQUE

ELEVE

Nom.....

Prénom.....

PRESENTATION DU CYCLE DE FORMATION

L'élève que vous recevez en période de formation dans votre entreprise est issu du cycle **Baccalauréat technologique**. Ce diplôme ne permet pas une insertion professionnelle directe et le candidat qui le prépare se destine plutôt à une poursuite d'étude vers un BTS ou une mention complémentaire.

La durée de la formation est de 3 ans.

L'élève effectue un stage de 8 semaines en restaurant au cours de sa première année puis un stage de 8 semaines en cuisine au cours de sa deuxième année.

Ces périodes de formation ont pour but de favoriser la découverte de l'entreprise.

Le niveau technique acquis par l'élève avant ces stages est une initiation aux techniques de base du restaurant puis de la cuisine. Il complétera sa formation par un approfondissement de ces techniques et une pratique régulière dans l'entreprise.

OBJECTIFS ET UTILISATION DU LIVRET

Le livret est remis à l'élève au début de son cycle de formation et doit lui servir durant les 3 ans.

Son fonctionnement précis sera expliqué par un professeur de pratique.

Ce livret est un document de liaison et d'échange avec l'entreprise. L'élève devra prendre connaissance du contenu et des objectifs de son stage afin de préparer au mieux son intégration dans l'entreprise.

Le livret sera complété avant le stage pour les objectifs que se fixe l'élève, pendant le stage pour son suivi/évaluation avec le professionnel puis après le stage pour le bilan fait par l'élève.

Il comprend :

- ⇒ Le parcours professionnel de l'élève (page 3)
- ⇒ Une recherche sur l'entreprise qui sera complétée par le stagiaire avant puis pendant son stage
- ⇒ L'avis des professeurs techniques sur le profil de l'élève à l'issue de sa première année (page 8) puis de sa deuxième année (page 15)
- ⇒ Les objectifs pour chaque période (page 9 et 16)
- ⇒ Les fiches de suivi et d'évaluation du stagiaire à utiliser en milieu de période puis en fin de période : stage en restaurant (page 10 et 11), stage en cuisine (page 17 et 18)
- ⇒ Les bilans de fin de période complétés par le stagiaire

PARCOURS PROFESSIONNEL DE L'ELEVE

ENTREPRISE :
Nom
Adresse

DATES : du..... .au

STAGE

CONTRAT DE TRAVAIL

SERVICE :

TACHES REALISEES :

ENTREPRISE :
Nom
Adresse

DATES : du..... .au

STAGE

CONTRAT DE TRAVAIL

SERVICE :

TACHES REALISEES :

PARCOURS PROFESSIONNEL DE L'ELEVE

ENTREPRISE : Nom Adresse
DATES : du..... .au
<input type="checkbox"/> STAGE <input type="checkbox"/> CONTRAT DE TRAVAIL
SERVICE :
TACHES REALISEES :

ENTREPRISE : Nom Adresse
DATES : du..... .au
<input type="checkbox"/> STAGE <input type="checkbox"/> CONTRAT DE TRAVAIL
SERVICE :
TACHES REALISEES :

PARCOURS PROFESSIONNEL DE L'ELEVE

ENTREPRISE :

Nom

Adresse

DATES : du..... .au

STAGE

CONTRAT DE TRAVAIL

SERVICE :

TACHES REALISEES :

ENTREPRISE :

Nom

Adresse

DATES : du..... .au

STAGE

CONTRAT DE TRAVAIL

SERVICE :

TACHES REALISEES :



LYCEE NICOLAS APPERT

LIVRET DE SUIVI DE FORMATION EN ENTREPRISE

Baccalauréat technologique

Première année

Période de formation du.....au.....

ELEVE

Nom.....

Prénom.....

ENTREPRISE

Nom.....

Adresse.....

.....

.....

Nom du tuteur

LYCEE NICOLAS APPERT

Nom du professeur responsable du suivi

.....

PROFIL DE L'ELEVE AU LYCEE EN PREMIERE ANNEE

NOM/PRENOM :

A Point fort B Satisfaisant C Insuffisant D Faible

CUISINE

Comportement	Niveau technique			
	A	B	C	D
Tenue				
Ponctualité				
Politesse				
Motivation				
Dynamisme				

Appréciation du professeur	
Nom :	
Signature :	

HEBERGEMENT

Comportement	Niveau technique			
	A	B	C	D
Tenue				
Ponctualité				
Politesse				
Motivation				
Dynamisme				

Appréciation du professeur	
Nom :	
Signature :	

RESTAURANT

Comportement	Niveau technique			
	A	B	C	D
Tenue				
Ponctualité				
Politesse				
Motivation				
Dynamisme				

Appréciation du professeur	
Nom :	
Signature :	

OBJECTIFS DE LA FORMATION EN ENTREPRISE EN RESTAURANT

Techniques vues au lycée et qu'il serait souhaitable d'approfondir en entreprise :

- ⇒ Mise en place
- ⇒ Accueil du client
- ⇒ Service des mets
- ⇒ Service des boissons froides et chaudes
- ⇒ Organisation du service
- ⇒ Commande des clients

Techniques non vues au lycée et que le stagiaire souhaite pratiquer en entreprise :

- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒
- ⇒

Remarques :

EVOLUTION DE L'ELEVE EN ENTREPRISE EN RESTAURANT

COMPORTEMENT

Nom du tuteur :

A : Point fort **B** : Satisfaisant **C** : Insuffisant **D** : Faible

Date :

Date :

Comportement général

- Politesse, amabilité
- Ponctualité
- Attitude
- Discrétion
- Dynamisme
- Maîtrise de soi
- Acceptation d'une remarque
- Prise en compte positive d'une critique

Bilan intermédiaire			
A	B	C	D

Bilan final			
A	B	C	D

Travail en équipe

- Demande de conseils
- Intégration dans la brigade
- Qualité des relations avec l'équipe
- Qualité des relations avec le tuteur
- Respect d'autrui
- Respect des consignes

Qualités professionnelles

- Tenue professionnelle
- Prise d'initiative
- Rapidité de compréhension
- Rapidité d'exécution
- Propreté
- Respect des denrées
- Respect du matériel
- Respect des consignes d'hygiène
- Respect des consignes de sécurité
- Respect du client
- Soin apporté au travail
- Exactitude des gestes
- Faire preuve de curiosité

EVOLUTION DE L'ELEVE EN ENTREPRISE EN RESTAURANT

NIVEAU TECHNIQUE

A : Point fort B : Satisfaisant C : Insuffisant D : Faible

Date : Date

Mise en place

- Préparer les locaux
- Préparer le matériel
- Préparer les denrées
- Dresser une table

Bilan intermédiaire			
A	B	C	D

Bilan final			
A	B	C	D

Accueil du client

- Prendre contact
- Prendre en charge
- Suivre le service
- Assurer le départ du client
- Informers le client

Service des mets (techniques à compléter selon l'entreprise)

- *
- *
- *

Service des boissons

- Servir les apéritifs
- Servir le vin
- Servir un café
- Servir un thé
- Techniques particulières :
- *
- *

Organisation du service

- Synchroniser le service de plusieurs tables
- Rapidité

Commande

- Informers la cuisine
- Mémoriser les mets
- Informers les clients

Signature :

SYNTHESE GENERALE : (Appréciation du tuteur)

DATE ET SIGNATURES DES PARENTS

BILAN DU STAGE

à compléter par le stagiaire avant son retour au lycée

Points positifs :



Points négatifs :



Commentaires :



LYCEE NICOLAS APPERT

LIVRET DE SUIVI DE FORMATION EN ENTREPRISE

Baccalauréat technologique

Deuxième année

Période de formation du.....au.....

ELEVE

Nom.....

Prénom.....

ENTREPRISE

Nom.....

Adresse.....

.....

.....

Nom du tuteur

LYCEE NICOLAS APPERT

Nom du professeur responsable du suivi

.....

RENSEIGNEMENTS SUR L'ENTREPRISE (à compléter par l'élève avant puis pendant le stage)

Situation géographique, contexte économique local, type d'entreprise, classement, type de menu, prix, type de service, moyenne couverts, ...

Lined area for student input.

PROFIL DE L'ELEVE AU LYCEE EN DEUXIEME ANNEE

NOM/PRENOM :

A Point fort B Satisfaisant C Insuffisant D Faible

CUISINE

Comportement					Niveau technique				
	A	B	C	D		A	B	C	D
Tenue					Qualité du travail				
Ponctualité					Rapidité, efficacité				
Politesse					Respect des consignes				
Motivation					Intégration à l'équipe				
Dynamisme					Curiosité professionnelle				

Appréciation du professeur
Nom :
Signature :

HEBERGEMENT

Comportement					Niveau technique				
	A	B	C	D		A	B	C	D
Tenue					Qualité du travail				
Ponctualité					Rapidité, efficacité				
Politesse					Respect des consignes				
Motivation					Intégration à l'équipe				
Dynamisme					Curiosité professionnelle				

Appréciation du professeur
Nom :
Signature :

RESTAURANT

Comportement					Niveau technique				
	A	B	C	D		A	B	C	D
Tenue					Qualité du travail				
Ponctualité					Rapidité, efficacité				
Politesse					Respect des consignes				
Motivation					Intégration à l'équipe				
Dynamisme					Curiosité professionnelle				

Appréciation du professeur
Nom :
Signature :

OBJECTIFS DE LA FORMATION EN ENTREPRISE EN CUISINE

Techniques vues au lycée et qu'il serait souhaitable d'approfondir en entreprise :

- ⇨ Mettre en place son poste de travail
- ⇨ Eplucher et laver des végétaux
- ⇨ Réaliser des tailles (macédoine, brunoise, julienne, jardinière)
- ⇨ Trier et préparer des fines herbes
- ⇨ Réaliser des opérations préliminaires sur des poissons et volailles
- ⇨ Réaliser des cuissons (pocher, sauter, griller, rôtir, ragoût)
- ⇨ Réaliser des assaisonnements (vinaigrette, mayonnaise, dérivées)
- ⇨ Mettre en œuvre des Produits Agro-alimentaires Intermédiaires
- ⇨ Réaliser des dressages
- ⇨ Réaliser des pâtes de base (brisée, pâte à chou)
- ⇨ Réaliser des crèmes (appareil à crème prise, crème chantilly, crème pâtissière)
- ⇨ Respecter les protocoles de nettoyage
- ⇨ Nettoyer et ranger son poste de travail
- ⇨ Nettoyer et ranger le matériel
- ⇨ Nettoyer et ranger les locaux

Techniques non vues au lycée et que le stagiaire souhaite pratiquer en entreprise :

- ⇨
- ⇨
- ⇨
- ⇨
- ⇨
- ⇨
- ⇨
- ⇨

Remarques :

EVOLUTION DE L'ELEVE EN ENTREPRISE EN CUISINE
--

COMPORTEMENT

Nom du tuteur :

A : Point fort B : Satisfaisant C : Insuffisant D : Faible

Date : Date

Comportement général

- Politesse, amabilité
- Ponctualité
- Attitude
- Discrétion
- Dynamisme
- Maîtrise de soi
- Acceptation d'une remarque
- Prise en compte positive d'une critique

Bilan intermédiaire			
A	B	C	D

Bilan final			
A	B	C	D

Travail en équipe

- Demande de conseils
- Intégration dans la brigade
- Qualité des relations avec l'équipe
- Qualité des relations avec le tuteur
- Respect d'autrui
- Respect des consignes

Qualités professionnelles

- Tenue professionnelle
- Prise d'initiative
- Rapidité de compréhension
- Rapidité d'exécution
- Propreté
- Respect des denrées
- Respect du matériel
- Respect des consignes d'hygiène
- Respect des consignes de sécurité
- Respect du client
- Soin apporté au travail
- Exactitude des gestes
- Faire preuve de curiosité

EVOLUTION DE L'ELEVE EN ENTREPRISE EN CUISINE

NIVEAU TECHNIQUE

A : Point fort B : Satisfaisant C : Insuffisant D : Faible

Date : Date

Techniques préliminaires

- Mettre en place son poste de travail
- Eplucher et laver des légumes
- Réaliser des pesées
- Autres :(précisez)
- *
- *

Bilan intermédiaire			
A	B	C	D

Bilan final			
A	B	C	D

Techniques de préparation

- Respecter les recettes de cuisine
- Effectuer des tailles :(précisez)
- *
- *

- Assaisonner des aliments
- Dresser des préparations chaudes et froides
- Mettre en œuvre des produits intermédiaires
- *
- *

Techniques de cuisson

- Réaliser des cuissons simples
- Réaliser des cuissons complexes
- *
- *

Techniques de nettoyage

- Respecter les procédures de nettoyage
- Nettoyer et ranger du matériel
- Nettoyer et ranger son poste de travail
- Nettoyer et ranger les locaux

Signature :

SYNTHESE GENERALE : (Appréciation du tuteur)

DATE ET SIGNATURES DES PARENTS

BILAN DU STAGE

à compléter par le stagiaire avant son retour au lycée

Points positifs :



Points négatifs :



Commentaires :