



Les stages en 2nde Bac Pro SAPAT

17 semaines MFR, 22 semaines stage

Consignes générales :

- Au moins 2 structures de stage et 2 publics différents sur les stages 1 et 2.
- L'ensemble des compétences doit être acquis à la fin de l'année.
- Chaque lieu de stage doit être validé par les responsables de formation.

Compétences principales développées sur la structure de stage			
Intitulé du stage	Stage n°1 Découvrir une structure de stage et devenir stagiaire. L'environnement matériel des personnes	Stage n°2 Les activités d'animation proposées aux personnes	Stage n°3 L'alimentation et les besoins nutritionnels des personnes
Dates	de septembre à décembre	de janvier à avril	d'avril à juin
Objectifs	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de se situer dans son environnement professionnel : acquérir des connaissances concernant les missions des structures, les publics accueillis et les professionnels. - Etre capable d'acquérir un savoir-être et de suivre une démarche de gestion de stage. 		
	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de participer à des tâches liées à l'entretien du cadre de vie - Etre capable de repérer les risques concernant les usagers et les professionnels 	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de participer à l'encadrement d'activités d'animation et à l'organisation d'une activité. 	<ul style="list-style-type: none"> - Etre capable de participer à des tâches liées à la restauration des personnes
Durée	7 semaines	8 semaines	7 semaines
Lieux de stage possibles	<ul style="list-style-type: none"> - Hôpitaux, cliniques, structures d'accueil de personnes âgées (MARPA, EHPAD, Petite Unité de Vie...) - Structures d'accueil petite enfance (moins de 6 ans : multi-accueil, crèche...) <p>(école uniquement si les activités ci-dessous peuvent être réalisées)</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Structures d'accueil de personnes âgées (MARPA, EHPAD, Petite Unité de Vie...) - Structures d'accueil petite enfance (moins de 6 ans : multi-accueil, crèche, école...) - Centres de loisirs - Structures d'accueil de personnes en situation de handicap (IME, ...). - Structures touristiques 	Toute structure avec une cuisine collective (avec préparation culinaire et distribution sur place)
Activités professionnelles	<ul style="list-style-type: none"> - Entretien des locaux et du matériel - Entretien du linge - Réfection d'un lit 	<ul style="list-style-type: none"> - Encadrement d'ateliers d'animation - Organisation d'une activité d'animation 	<ul style="list-style-type: none"> - Préparation culinaire - Distribution / services des repas - Accompagnement des usagers lors des repas