

PLANNING 2026-2027 QUATRIEME

N° Sem.	DATES	MFR	STAGE	THEMATIQUE DU STAGE	OBJECTIFS DU STAGE	LIEUX DE STAGE
39	21/09 au 25/09	1 Rentrée à 9h15 le mardi		METIERS DE BOUCHE	Découvrir des métiers liés à l'alimentation : fabrication, transformation, production, mise en rayon	Traiteur Supermarché Restaurant Boulangerie Pâtisserie Boucherie Cantine Elevages caprins avec fabrication de fromages
40	28/09 au 02/10	2				
41	05/10 au 9/10		Stage 1 semaine 1			
42	12/10 au 16/10		Stage 1 semaine 2			
43	19/10 au 23/10	3				
44	26/10 au 30/10	VACANCES				
45	02/11 au 06/11		Stage 1 semaine 3			
46	09/11 au 13/11		Stage 1 semaine 4			
47	16/11 au 20/11	4				
48	23/11 au 27/11		Stage 1 semaine 5			
49	30/11 au 04/12	5				
50	07/12 au 11/12		Stage 1 semaine 6			
51	14/12 au 18/12	6 Fin des cours le mercredi 16h45				
52	21/12 au 25/12	VACANCES				
53	28/12 au 01/01					
1	04/01 au 08/01	7		ORIENTATION	Découvrir un autre secteur professionnel de son choix	Choix de la structure libre
2	11/01 au 15/01		Stage 2 semaine 1			
3	18/01 au 22/01	8				
4	25/01 au 29/01		Stage 2 semaine 2			
5	01/02 au 05/02	9				
6	08/02 au 10/02		Stage 2 semaine 3			
7	15/02 au 19/02	10				
8	22/02 au 26/02	VACANCES				
9	01/03 au 05/03	11				
10	08/03 au 12/03		Stage 2 semaine 4			
11	15/03 au 19/03		Stage 2 semaine 5			
12	22/03 au 26/03	12				
13	30/03 au 02/04	13 Lundi férié, Rentrée Mardi 9h15				
14	05/04 au 09/04		Stage 2 semaine 6			
15	12/04 au 16/04	VACANCES				
16	19/04 au 23/04		Stage 3 semaine 1	ORIENTATION	Découvrir un autre secteur professionnel de son choix	Choix de la structure libre
17	26/04 au 30/04	14				
18	03/05 au 07/05		Stage 3 semaine 2			
19	10/05 au 14/05	15				
20	18/05 au 21/05		Stage 3 semaine 3			
21	24/05 au 28/05	16				
22	31/05 au 04/06		Stage 3 semaine 4			
23	07/06 au 11/06	17				
24	14/06 au 18/06		Stage 3 semaine 5			
25	21/06 au 25/06	18				
26	28/06 au 02/07		Stage 3 semaine 6			
28	05/07 au 09/07		Stage 3 semaine 7			