



**STAGES CLASSE DE SECONDE CONSEIL VENTE EN ALIMENATION**

	Intitulé stage	Objectifs	Commentaires
7 semaines	<i>STAGE PC</i> Petit Commerce	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Découverte de la vente</li> <li>☞ Aller vers le client</li> <li>☞ Le fonctionnement d'un magasin</li> <li>☞ Le fonctionnement d'un rayon</li> </ul>	Petits Commerces
7 semaines Consécutives	<i>STAGE PCA</i> Petit Commerce Alimentaire	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Découverte des différentes formes de commerce, des différentes méthodes de vente</li> <li>☞ Le fonctionnement du magasin, d'un rayon</li> </ul>	Petits Commerces Alimentaires <b>OBLIGATOIRE</b>
2 semaines Consécutives	<i>STAGE Transformation</i>	<ul style="list-style-type: none"> <li>☞ Découverte de l'exploitation</li> <li>☞ Transformation et commercialisation des produits finis</li> </ul>	<b>LABO</b> boulangerie, pâtisserie, charcuterie, boucherie, <b>exploitation agricole</b> qui transforme sa production
6 semaines Consécutives	<i>STAGE GMS</i> Ce lieu de stage sera le même en début de classe de 1 <sup>ère</sup> Grande ou moyenne surface  Rayon Fruits et légumes Rayon Frais	Préparation des activités à présenter à l'oral pour le CCF Fiches d'activités qui se déroulera en classe de 1 <sup>ère</sup>	Coccinelle Super U Intermarché Leclerc Carrefour



**STAGES CLASSE DE PREMIERE CONSEIL VENTE EN ALIMENATION**

	Intitulé stage	Commentaires	
11 semaines consécutives à partir de la rentrée	<p><b>GMS/Commerce Alimentaire</b></p> <p>Passage obligatoire en rayon BOF, rayon Crèmerie et rayon F&amp;L et rayon traditionnel</p>	<p>Le lieu de stage doit permettre au jeune de découvrir les rayons précisés.</p> <p>Au cours de cette période le stagiaire doit découvrir les caractéristiques des produits.</p>	<p><b>CCF certification BEPA :</b></p> <p>↳Epreuve E2 (Fiches Activités)</p> <p>↳Epreuve E3 CCF 2 (Fiches Produits)</p> <p>↳Epreuve E3 CCF 3 (organiser un espace de vente de produits alimentaires dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité)</p>
1 semaine	<p><b>Transformation</b></p>	<p>Ce stage doit permettre de découvrir la mise en place et l'utilisation de la norme HACCP et de ses principes.</p>	<p>Laboratoire de transformation : boulangerie, pâtisserie, charcuterie, boucherie, chocolaterie...</p>
3 semaines consécutives	<p><b>Commerce Proximité Alimentaire</b></p>	<p>Petits Commerces Alimentaires</p>	<p><b>Préparation Epreuve E7 CCF N° 2 (Bac) :</b> Oral validant les capacités : Conduite d'une vente, Réaliser le suivi de la clientèle, Contribuer à l'animation du point de vente</p>
6 semaines consécutives	<p><b>Stage EXAMEN</b></p>	<p>Tous commerces alimentaires</p>	<p>Ce lieu de stage devra être le même en début de Terminale afin de préparer au mieux le dossier professionnel à présenter à l'oral. A l'entrée en Terminale le candidat devra avoir rédigé la première partie du rapport et une situation professionnelle. Les informations seront données en temps voulu.</p>



**STAGES CLASSE DE TERMINALE CONSEIL VENTE EN ALIMENATION**

	Intitulé stage	Commentaires	Evaluations
12 Semaines consécutives	Stage Examen	Tous types de commerces alimentaires y compris charcuterie, boulangerie, poissonnerie....	<b>Epreuve E5 : Rapport de stage : présentation du point de vente et de 3 situations pro vécues (une activité merchandisage, une activité de gestion et une activité relation client)</b>
Stage 2 7 semaines consécutives	Stage Complémentaire	Lieu de stage différent du stage examen	<b>Affiner ses connaissances, mettre en valeur ses compétences, préparer la poursuite d'étude en BTS ...</b>