

Nom, Prénom de l'élève :

Diplôme préparé/année de formation :

| CAP Agent de Sécurité | | BAC Pro Métiers de la Sécurité | | | MC SEOP |
|-----------------------|----------|--------------------------------|-----------------------|--------|---------|
| AS 1 ____ | AS2 ____ | 2 ^{nde} ____ | 1 ^{ère} ____ | T ____ | MC ____ |

Nom du (ou des) enseignant(s)-réfèrent(s) chargé(s) de suivre le déroulement de la formation en entreprise :

Nom du tuteur :

Dates de la période de formation en milieu professionnel :
du _____ au _____

1. Horaires journaliers de l'élève : Soit une durée hebdomadaire de :

| | Matin | Après - midi |
|----------|-------|--------------|
| Lundi | | |
| Mardi | | |
| Mercredi | | |
| Jeudi | | |
| Vendredi | | |
| Samedi | | |

2. Modalités de concertation entre le(s) enseignant(s)-réfèrent(s) et le tuteur pour contrôler le déroulement de la période :

- Appel téléphonique en début de stage
- Entretien-bilan du stage la dernière semaine

3. Objectifs assignés et compétences à acquérir ou à développer au cours de la période de formation en milieu professionnel :

- découvrir différents milieux de travail du secteur social et médico-social et d'en appréhender l'organisation et les contraintes
- s'insérer dans des équipes de travail pluri professionnelles
- mettre en œuvre des compétences acquises
- découvrir d'autres compétences.»

4. Activités prévues en milieu professionnel :

5. Travaux effectués, équipements ou produits utilisés soumis à la procédure de dérogation pour les travaux interdits aux mineurs (cf. article 9 de la présente convention) :

6. Modalités d'évaluation de la période de formation en milieu professionnel, en référence au règlement d'examen du diplôme préparé :

- Evaluation des compétences professionnelles de l'élève réalisée par un professeur de l'enseignement général et le tuteur de stage. (PFMP n°1)
- Evaluation des compétences professionnelles de l'élève et évaluation certificative de l'épreuve EP1 du BEP ASSP (techniques de service des repas et des collations et techniques d'aide à la prise des repas) réalisées par un professeur de l'enseignement professionnel et le tuteur de stage. (PFMP n°2)