

NOM :

Classe :

Prénom :

DOSSIER PERSONNEL CFG

IMAGE, PHOTO



Session 20.....

SOMMAIRE

Présentation : Mon CV	1
Tableau récapitulatif des stages	2
Activités observées	3
Description d'une activité liée au champ professionnel choisi.....	4
Mon projet professionnel	5
Annexes	7

PRESENTATION : MON CV

NOM Prénom

Adresse

Date de naissance

Téléphone

PHOTO

FORMATIONS ET DIPLOMES

- 2021 3^{ème} au Collège Pierre Corneille (Le Neubourg)
- Acquisition de l'ASSR1, ASSR2, B2i et PSC1
- Inclusion en atelier Cuisine

EXPERIENCE PROFESSIONNELLE

- 2021 Restaurant « La Longère » au Neubourg
Stage d'application de trois semaines dans le domaine de la restauration
Ecole maternelle Ste Opportune
Stage d'application de deux semaines dans le domaine de l'éducation
- 2020 Restaurant « La Table de Tom » au Neubourg
Stage d'initiation de deux semaines dans le domaine de la restauration
Ecole maternelle Ste Opportune
Stage d'initiation d'une semaine dans le domaine de l'éducation

MES ACTIVITES

- Cuisine, pâtisserie
- Garde d'enfants
- Activités manuelles

TABLEAU RECAPITULATIF DES STAGES

N°	CLASSE	DATE DU STAGE	LIEU DU STAGE	METIERS OBSERVES	BILAN
1	4ème				
2	4ème				
3	4ème				
4	3ème				
5	3ème				
6	3ème				

PRESENTATION DES ENTREPRISES

↪ STAGE n°1 :

Leclerc est une entreprise dont l'activité principale est la vente. C'est une grande surface ouverte au public de 9h à 19h du lundi au samedi. Il y a toutes sortes de produits rangés dans différents rayons, par types de marchandises. Il y a 25 employés, allant du magasinier au boulanger ou caissier qui sont sous la responsabilité des chefs de rayons et du directeur.

↪ STAGE n°2 :

↪ STAGE n°3 :

↪ STAGE n°4 :

ACTIVITES OBSERVEES

STAGE	ACTIVITES OBSERVEES
n° 1 :	
n° 2 :	
n° 3 :	
n° 4 :	

DESCRIPTION D'UNE ACTIVITE LIEE AU CHAMP PROFESSIONNEL CHOISI

Métier observé	
Titre de l'activité	
Matériel nécessaire	
Règles d'hygiène et de sécurité	
Etapas de réalisation de l'activité	
Conclusion	

MON PROJET D'ORIENTATION

- LE MÉTIER QUE JE SOUHAITE FAIRE
- POURQUOI ?
- LE DIPLOME QUE JE VAIS PRÉPARER
- MES CHOIX D'ÉTABLISSEMENTS
- LES DÉMARCHES EFFECTUÉES POUR MON ORIENTATION
- MON AVENIR PROFESSIONNEL

ANNEXES