

Règlement des ateliers de la section hôtellerie - Alimentation

Pour tous les apprenants, l'accès dans les locaux professionnels ne peut se faire qu'en tenue professionnelle. Ils ne peuvent, en aucun cas, sortir du Lycée dans cette tenue.

Tenue vestimentaire et règles d'hygiène.

A chaque séance de travaux pratiques, la tenue sera complète, lavée et repassée.

En Atelier de Production,
(Cuisine, Pâtisserie, Primeur) elle se compose de :
la veste de cuisine réglementaire et le pantalon de cuisine, le tablier blanc, la toque ou le calot et les chaussures blanches de sécurité.

En SERVICE,
la tenue comprend :
chemise ou chemisier blanc à manches longues, jupe noire ou pantalon noir de forme classique, tablier de service, gilet de service ou veste, linge, chaussures noires de service conformes à la profession (voir avec le professeur), collant couleur chair (avec la jupe) ou les mi-bas (avec le pantalon).

Lors des phases de mise en place et d'entretien, les élèves de service sont autorisés à porter des chaussures de travail antidérapantes **NOIRES** (type modèle Nathan de chez Bragard).

TOUTE LA TENUE doit être marquée au nom de l'élève. Les vêtements seront marqués avec des étiquettes mercerisées cousues. Les pantalons auront des ourlets faits.

Tout élève dont la tenue sera incomplète pourra être sanctionné comme indiqué au règlement intérieur (Articles 35 et 36).

Le caractère professionnel et technique de la formation dispensée doit créer chez l'élève l'habitude d'une rigueur dans la tenue : élégance, soin et sobriété. Les règles en usage dans le milieu professionnel répondent à des exigences d'hygiène et de sécurité.

Les élèves seront vigilants sur les points suivants:

- Propreté rigoureuse, douche quotidienne, rasage propre, court et soigné (laissé à l'appréciation du professeur selon les usages professionnels).
- Coupe de cheveux de forme classique, non rasée et sans excentricité (laissé à l'appréciation du professeur selon les usages professionnels).
- La coiffure sera soignée, sans excentricité dans la couleur et si nécessaire attachée (laissé à l'appréciation du professeur selon les usages professionnels). Les cheveux seront enfermés sous la toque ou le calot en cuisine.
- Mains soignées avec des ongles courts et propres, vernis interdit en cuisine et pâtisserie, toléré en service si sobre, propre et net (laissé à l'appréciation du professeur selon les usages professionnels).
- En cuisine, les bijoux de toute sorte sont interdits: bagues, bracelets, montres, boucles d'oreilles, piercings,...En service, les bijoux tolérés devront rester discrets et propres. Le professeur, par son expérience professionnelle et ses relations avec le milieu professionnel, reste juge de ce qui est acceptable. En cas de problème, le Chef d'Etablissement décide.
- Les plaies et blessures doivent être protégées par des pansements étanches.

Lors du TP hebdomadaire de cuisine et service à la clientèle, le temps des repas est limité. *L'élève garde donc sa tenue professionnelle durant la demi-heure de pause. Les élèves concernés doivent impérativement prendre leur repas au sein de l'établissement. Les externes peuvent amener un repas froid constitué de produit à conservation longue à température ambiante. Aucune sortie de l'établissement n'est autorisée durant la demi-heure de pause repas.*

Si, pour raison exceptionnelle, une tenue était prêtée par l'établissement, elle devra être rendue à la fin du TP ou de la période de prêt définie avec l'enseignant. Toute tenue non rendue sera facturée à l'élève.

Mallette à couteaux.

Chaque élève possède une mallette à couteaux. Les différents matériels doivent être marqués. La mallette et son contenu doivent être marqués de façon indélébile et maintenus propres.

La mallette sera stockée dans des armoires spécifiques. Accompagné par son professeur, l'élève récupérera sa mallette à chaque début de cours pratique et la remettra à la fin dans une armoire réservée à cet effet.

Pour les élèves de seconde Métiers de l'Hôtellerie et de la Restauration, les mallettes restent durant la première année la propriété du lycée et seront stockées dans l'établissement. Elles seront mises à disposition des élèves lors des ateliers par le professeur.

En fin d'année, lorsque l'élève choisira sa spécialité (Cuisine ou Service), il pourra prendre possession de la mallette correspondante.

Excepté les élèves de seconde M.H.R., les autres élèves de la section peuvent demander à récupérer leur mallette, le week-end, pendant les vacances ou durant les périodes de P.F.M.P.

Dans ce cas, un formulaire de décharge doit être complété et signé. L'élève s'engage à ramener la mallette dès son retour dans l'établissement.

Vestiaire.

Chaque classe dispose d'un casier dans le vestiaire professionnel où les élèves y déposent leur tenue de ville pendant les séances de travaux pratiques. Ce casier doit être maintenu propre, rangé et en bon état. Il est fermé et ouvert par l'enseignant qui est le seul à disposer de la clé.

En aucun cas, les objets de valeur ou l'argent liquide ne devra être laissé dans les vestiaires, et ce, même dans les casiers fermés à clés.

En cas de vol ou de détérioration, l'établissement déclinera toute responsabilité.

Toute dégradation des locaux et du matériel sera sanctionnée comme prévu à l'article 35 du règlement intérieur.

Locaux professionnels.

L'entrée des élèves dans les locaux professionnels ne peut se faire qu'après passage dans les vestiaires. Ceux-ci seront ouverts en début de cours par le professeur ayant en charge les élèves. Les vestiaires seront refermés 5 minutes plus tard. Il en sera de même en fin de cours, l'élève devant avoir quitté les vestiaires avant la sonnerie du début du cours suivant.

Tous les élèves doivent avoir une tenue professionnelle pour assister aux cours d'enseignement professionnel, en atelier.

L'usage du téléphone personnel n'est pas autorisé dans les ateliers professionnels sauf usage pédagogique autorisé par l'enseignant.

Tout élève dispensé momentanément de travaux pratiques doit présenter un certificat médical justifiant l'inaptitude et la durée de sa validité. En fonction du motif, l'élève sera admis en cours ou se rendra obligatoirement en étude après s'être présenté à la Vie Scolaire.

Emploi du temps.

En raison des Travaux Pratiques en cuisine et au restaurant d'application, les horaires de certains cours des classes des sections hôtelières peuvent être différents des horaires des autres classes de l'établissement. Ces horaires sont obligatoires et s'imposent à tous. En conséquence, les familles devront s'assurer des possibilités de transport pour ces jours-là (mercredi après-midi, mardi et jeudi soir).

Pourboires.

Le fonctionnement du Restaurant d'Application peut conduire la clientèle accueillie à verser des pourboires. Ces sommes sont considérées comme une gratification pour la section hôtelière et non pas à titre individuel pour l'élève-serveur. L'agent Comptable du Lycée Jean de Prades est le seul destinataire des sommes perçues. Les classes seront ensuite aidées financièrement pour les projets pédagogiques. Les élèves doivent se plier à cette procédure.

Période de formation en milieu professionnel.

Ces périodes qui partie de la formation sont donc obligatoires. Le calendrier est élaboré par l'équipe pédagogique.. Les dates ne peuvent être modifiées à titre individuel.

Ces périodes de formation en milieu professionnel sont effectuées dans des établissements hôteliers validés par l'équipe pédagogique. C'est elle qui valide les affectations des élèves dans les entreprises. Ces P.F.M.P. font l'objet d'une évaluation qui entre en compte dans les notes de l'examen.

Nom Prénom : _____ Classe : _____

Lu et pris connaissance, A _____, le _____

Le responsable légal,

L'élève,