



RÈGLEMENT DE LA SECTION HÔTELIÈRE

Une tenue vestimentaire soignée et compatible avec la vie scolaire est exigée.

1. POUR LES COURS DE L'OPTION

Les élèves de la section hôtelière sont tenus de posséder un matériel adéquat, bien spécifique à l'option choisie.

Pour suivre les cours pratiques de cuisine et de salle, les élèves des classes professionnelles et techniques doivent obligatoirement posséder le matériel et la tenue vestimentaire cités ci-après :

1ère et 2ème année

Le matériel :

Tenue vestimentaire pour la cuisine :

- Tablier
- 2 essuies pour la vaisselle
- Chaussures fermées avec semelles antidérapantes
- Pas de bas nylon en dessous du pantalon pour les filles.

Pour tous :

- 1 épingle de sûreté
- Fil blanc et noir
- 1 aiguille

Ce qui est interdit :

- Bijoux fantaisies, gourmette, bagues,
- Ongles sales, longs, vernis
- Maquillage extravagant
- Boucles d'oreilles (sauf discrètes pour les filles)

A ne jamais oublier :

- Journal de classe
- Cours de pratique

3ème année technique ou professionnelle :

Tenue vestimentaire pour la cuisine :

- 2 essuies pour la vaisselle
- Chaussures fermées avec semelles antidérapantes (type Horeca)

- Pas de bas nylon en dessous du pantalon pour les filles.
- Veste de cuisine blanche
- Tablier de cuisine blanc
- Tour de cou blanc
- Pantalon pied de poule
- Toque de chef amidonnée

Tenue vestimentaire pour la salle :

1. Garçons

- Chaussures classiques noires et cirées
- Chaussettes noires
- Chemise blanche et classique (manches longues, pas de col cassé)
- Pantalon Noir (tailleur « La Colporteuse)
- Cravate (tailleur « La Colporteuse)
- Gilet gris ligné (tailleur « La Colporteuse)
- Deux serviettes blanches de service (liteaux)
- Un sommelier
- Deux essuies pour la vaisselle (marqués)

2. Filles

- Pantalon Noir (tailleur « La colporteuse)
- Chemisier blanc classique, opaque (manches longues), propre et repassé
- Foulard (tailleur « La Colporteuse)
- Chaussures noires confortables à petits talons
- Deux serviettes blanches de service (liteaux)
- Gilet gris ligné (tailleur « La colporteuse)
- Un sommelier
- Deux essuies pour la vaisselle (marqués)
- Bas nylon de couleur claire

4ème année technique ou professionnelle :

Tenue vestimentaire pour la cuisine :

Cfr 3ème année

Tenue vestimentaire pour la salle :

Cfr 3ème année

5ème, 6ème et 7ème années techniques ou professionnelles :

- Gaine de couteaux complète, poche à douilles + jeu de douilles

Tenue vestimentaire pour la cuisine :

(voir 3ème année)

Tenue vestimentaire pour la salle :

1. Garçons :

- Veste Noir (tailleur « La colporteuse)
- Pantalon Noir (tailleur « La colporteuse)
- Chemisier blanc classique, opaque (manches longues), propre et repassé
- Chaussures classiques noires et cirées

- Cravate (tailleur « La Colporteuse)

2. Filles :

- Veste Noir (tailleur « La colporteuse)
- Pantalon Noir (tailleur « La colporteuse)
- Chemisier blanc classique, opaque (manches longues), propre et repassé
- Chaussures noires confortables à petits talons
- Foulard (tailleur « La Colporteuse)

Ces tenues doivent être achetées à l'école et ce, dans le but d'uniformiser l'ensemble de celles-ci.

2. TENUE DANS L'ENCEINTE DE L'ECOLE :

Voir Code vestimentaire de l'établissement page 8

3. TENUE LORS DES PRESTATIONS ET SORTIES :

Tenue de ville exigée (avec cravate pour les jeunes gens).

4. SANCTIONS :

Tant au point de vue tenue que retard au cours :

- Première fois : - 2 dans la cotation + prévenir les parents.
- Deuxième fois : - 4 dans la cotation + prévenir les parents.
- Après : une retenue + dans la cotation -4, une deuxième retenue, 1 jour de renvoi, 3 jours de renvoi, renvoi définitif ...

La Direction se réserve le droit de renvoyer l'élève à la maison pour se changer en cas de tenue incorrecte et est seule habilitée à prendre position quant au respect du présent code vestimentaire et à son interprétation.

5. EXAMENS DE QUALIFICATION :

Des critères de délibération sont établis pour la réussite ou non de l'année scolaire en cours en fonction des résultats des EAC présentées.

Toutes les épreuves sont obligatoires pour l'obtention du certificat d'étude, de qualification et du CESS.

Les stages en entreprise étant obligatoires, leur réussite est incontournable pour l'obtention du Certificat de Qualification.

Aucun recours externe n'est prévu par la législation pour modifier la décision souveraine du Jury de Qualification quant à la certification en fin de cycle.

6. DIVERS :

1. Vestiaires : Les élèves disposent d'un vestiaire : Ils ne peuvent s'y rendre sans professeur ou éducateur.

2. Hygiène : L'apprentissage du métier requiert des élèves une hygiène personnelle rigoureuse.

Garçons : - Cheveux courts, soignés, sans extravagance
- Rasés de près
- Ongles courts et brossés soigneusement.

Filles : - Cheveux longs noués.
- Maquillage discret,

- Le port de bas nylon est obligatoire en salle mais interdit sous le pantalon en cuisine

- Ongles courts et brossés soigneusement (pas de vernis)

3. Repas : Prix : 4 € pour les repas préparés par les élèves du 2ème degré.
Sous forme de carte de 10 repas

4. Stages : Les stages sont organisés et contrôlés par l'école. Ils sont

déterminants pour la réussite scolaire (voir règlement des stages) et seront pris en compte dans l'évaluation de la qualification.

5. Prestations professionnelles : Une prestation par trimestre, non rémunérée sera demandée par l'école dans le cadre des cours de pratique. Ces prestations seront évaluées, une tournante sera établie afin de permettre à chacun de travailler. Un document officiel reprenant dates et lieux sera remis à l'élève, qui le fera lire et signer par les parents et le déposera ensuite au secrétariat.

6. Cours de cuisine et de salle : L'élève doit se munir de son cours de pratique, de son journal de classe ainsi que de sa tenue complète et propre.