



106, rue des Forgerons
6001 Marcynelle
tél. 071/36.55.94
fax. 071/36.07.36
Matricule 52.082.014.02

REGLEMENT DE LA SECTION HOTELIERE ET DE CUISINE FAMILIALE

1. POUR LES COURS DE L'OPTION

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

Pour suivre les cours pratiques de cuisine et de salle, ils doivent obligatoirement posséder le matériel et la tenue vestimentaire cités ci-après. Celle-ci doit être marquée au nom de l'élève. L'élève est seul responsable de la perte et de la disparition de son matériel et de ses effets personnels.

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

1^{ère} et 2^{ème} année :

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.**

Ce qui est interdit :

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

3^{ème} et 4^{ème} années techniques ou professionnelles :

Tenue vestimentaire pour les cours de cuisine :

- | | |
|---|--|
| <ul style="list-style-type: none">▪ 2 essuies pour la vaisselle▪ Chaussures fermées avec semelles antidérapantes de sécurité (type Horeca)▪ Pas de bas nylon en dessous du pantalon pour les filles. | <ul style="list-style-type: none">▪ 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 :

Garçons

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

Filles

- Pantalon Noir – tailleur.
- Chemisier blanc classique, opaque à manches longues, propre et repassé.
- Cravate – tailleur.
- Chaussures noires confortables à petits talons.
- Deux serviettes blanches de service (litateaux).
- Gilet gris – tailleur.
- Un sommelier.
- Deux essuies pour la vaisselle (marqués)
- Bas nylon de couleur claire.

5^{ème}, 6^{ème} et 7^{ème} années techniques ou professionnelles :

Tenue vestimentaire pour la cuisine : Cfr 2^{ème} degré

Matériels de cuisine :

- Gaine de couteaux d'après la liste donnée par le professeurs complète, poche à douilles + jeu de douilles.
- Nous attirons votre attention sur le fait que, lors des déplacements en dehors de l'école, les couteaux et matériels dangereux doivent se trouver enfermer dans un étui, valisette....
- Selon l'article 1384 du Code Civil, l'étudiant (ou ses parents) seraient civilement responsable(s) de tout usage fautif de cet équipement en dehors du moment où l'étudiant serait sous la surveillance de l'équipe éducative de l'école.

Tenue vestimentaire pour la salle

Garçons :

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

Filles :

- Veste Noir - tailleur
- Pantalon Noir - tailleur
- Chemisier blanc classique, opaque à manches longues, propre et repassé
- Chaussures noires confortables à petits talons
- Cravate - tailleur

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

2. TENUE LORS DES PRESTATIONS ET SORTIES :

La tenue de l'école est obligatoire lors des prestations.

3. SANCTIONS AU COURS DE PRATIQUE :

- L'élève qui n'a pas sa tenue complète aura 0 pour le travail journalier du cours.**
- Une sanction disciplinaire sera appliquée (avertissement via JCL, rapport de mesure d'ordre, retenue, renvoi) en suivant une gradation.
- La Direction ou son délégué se réserve le droit de renvoyer l'élève à la maison pour se changer en cas de tenue incorrecte et/ou de téléphoner aux parents responsables.

4. EPREUVES CERTIFICATIVES – EAC - CPU :

- Un calendrier sera défini en début d'année pour la passation de celles-ci.
- Des critères de délibération sont établis pour la réussite ou non de l'année scolaire en cours en fonction des résultats des EAC et CPU 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 :

Vestiaires :

Les élèves disposent d'un vestiaire : **ils ne peuvent pas s'y rendre sans professeur.**
L'accès au vestiaire est autorisé uniquement au début et à la fin des cours pratique.
Dès le matin, l'élève doit donc prévoir tout ce dont il a besoin tout au long de la journée.
Les vêtements et sac seront rangés dans les casiers prévus à cet effet. Ceux-ci sont munis d'un système de fermeture par un cadenas.
L'élève doit avoir son cadenas à code pour les jours de pratique.
Le respect de ces règles évitera la disparition ou détérioration des effets personnels.

Hygiène : L'apprentissage du métier requiert des élèves une hygiène personnelle rigoureuse dans le respect des règles AFSCA.

- Garçons :
 - Cheveux courts, ou attachés pour tous les cours. Soignés, propre et sans extravagance (pas de coloration de couleurs vives)
 - Rasés de près ou barbe soignée
 - Ongles courts et brossés soigneusement.
 - Pas de bijoux (boucles d'oreilles, bagues...)
- Filles :
 - Cheveux longs noués, propre et sans extravagance (pas de coloration de couleurs vives)
 - Maquillage discret.
 - Ongles soignés et pas de vernis ou d'ongles en gel.
 - Pas de bijoux (boucles d'oreilles, bagues...)

Repas :

Lors de l'inscription de votre enfant dans la section hôtelière, nous vous avons signalé que dans le profil de formation, il cuisine et déguste les plats que lui et ses condisciples ont préparé.

Ces repas sont obligatoires pour la réussite de son année et ne sont pas gratuits.

Les cartes repas sont achetées auprès de notre économiste :

- 20 euros pour le 1^{er} degré est à acheter tous les 10 repas.
- 40 euros pour les élèves du 2^{ème} degré est à acheter tous les 10 repas.
- 25 euros pour les élèves du 3^{ème} degré est à acheter tous les 5 repas.

La 1^{ère} carte est achetée en début d'année et sera renouvelée dès que **le professeur le signalera par le biais du journal de classe** (deux repas avant la fin de la carte).

Pour toutes difficultés financières je vous invite à contacter au plus vite notre chef d'atelier ou notre économiste.

Si vous ne souhaitez pas confier une telle somme d'argent à votre enfant, pour l'achat de cette carte, il vous est possible de payer par Bancontact en contactant le chef d'atelier ou l'économiste, au 071/36.55.94.

Conséquence si votre enfant ne paye pas la carte repas :

Votre enfant sera écarté du cours avec du travail théorique. Cela signifie qu'il **ne respecte pas le règlement d'hôtellerie accepté** lors de son inscription, il va à l'encontre du bon fonctionnement de l'établissement et **il se met en difficulté pour la réussite** de son année scolaire.

La Directrice

L. DUVIVIER

Notre fils/fille Élève de a choisi la section hôtelière de votre établissement.

Nous avons pris connaissance de ce règlement et nous nous engageons à le faire respecter par notre enfant.

Date :

Signature du responsable légal

Signature de l'élève

.....

.....