

REGLEMENT DES ATELIERS : SECTEUR HÔTELIER ET PATISSERIE

Prise en charge des élèves :

- Les élèves sont pris en charge par leur professeur dès la première sonnerie.
- Ils se mettent en tenue professionnelle dans leur salle de rechange sous la surveillance de leur professeur.
- Les élèves restent sous la responsabilité du professeur jusqu'à la sonnerie de fin de cours.
- Les élèves ne sont pas autorisés à quitter leur lieu de travail, sauf cas particulier sous la responsabilité du professeur.

Sécurité et exigences de la profession :

- Seuls les élèves étant en règle avec la visite médicale seront autorisés à travailler sur les machines dangereuses (type électriques, coupantes etc....)
- A partir de la 2^{ème} semaine après la rentrée, seuls les élèves en tenue professionnelle correcte seront admis dans les salles de travaux professionnels.
- Pour être dans une tenue de travail correcte, l'élève doit porter la tenue demandée dans le courrier envoyé fin juin ou début juillet aux familles. **Cette tenue est obligatoire pour tous les élèves de C.A.P et BAC PRO.**
- Chaque élève doit veiller au respect strict des règles de sécurité et d'hygiène auxquelles il sera formé par les professeurs dès les premières heures de cours et en fonction de la progression pédagogique. Les contraintes imposées pour l'utilisation des machines électriques ou tranchantes doivent systématiquement être respectés.
- Un langage correct et professionnel est attendu en atelier, tout comme dans l'enceinte du lycée.

Ces exigences prennent une place de plus en plus grande dans le monde de l'hôtellerie et de la pâtisserie et de la boulangerie

S'imposent à tous de façon cruciale.

En cas de non-respect de ces règles, les élèves ne pourront pas suivre les cours de pratique professionnelle pour des raisons d'hygiène, de sécurité et de respect de l'éthique professionnelle attendue.

Quelques points importants pour la cuisine:

- Les garçons devront être rasés de près. S'ils ont la barbe, celle-ci devra être une barbe taillée et propre.
- les filles et les garçons auront les cheveux maintenus sous la toque ou charlotte en cuisine, si les cheveux sont longs (prévoir barrette, élastique, etc..., aucun cheveux long ne devra dépasser).
- Les piercings et écarteurs seront interdits pour les filles et les garçons (Cf. Décision du Conseil d'Administration du 26 juin 2003) montre, bracelet, bague sont interdits lors des cours de travaux pratiques.

Quelques points importants pour le restaurant:

- Pour le restaurant, même remarque, cheveux attachés et rassemblés dans une coiffure correcte, maquillage, bijoux et boucles d'oreilles (1 paire) pour les filles seront discrètes, non autorisées pour les garçons.
- Les piercings et écarteurs seront interdits pour les filles et les garçons (Cf. Décision du Conseil d'Administration du 26 juin 2003) montre, bracelet, bague seront interdits.
- Les téléphones portable sont interdits pendant les cours de pratique et devront rester dans les casiers individuels de chaque élève.

Le port des tenues professionnelles n'est pas autorisé en dehors de l'enceinte du lycée, par soucis de respect des règles d'hygiène

(en particulier pendant les récréations).