

RÈGLEMENT SPÉCIFIQUE AUX ATELIERS

DE RESTAURANT ET DE CUISINE - LYCÉE NELSON MANDELA

1- TENUE VESTIMENTAIRE

L'accès aux cuisines et aux salles de restaurant s'effectue conformément à la législation en vigueur en matière d'hygiène et de sécurité. **Le port de la tenue professionnelle complète, propre, et entretenue (repassée) est obligatoire. Cela signifie que le port de la tenue civile est interdit.**

RAPPEL : Le règlement intérieur général, le guide des bonnes pratiques professionnelles et les référentiels de formation élaborés en concertation avec les professionnels de l'hôtellerie exigent l'acquisition des deux compétences suivantes :

- « Adopter une attitude et un comportement professionnels ;
- Respecter les dispositions réglementaires, les règles d'hygiène, de santé et de sécurité ».

PRÉSENTATION

Jeunes filles

- Coupe de cheveux classique : cheveux mi- longs ou longs attachés (chignon)
- Maquillage et bijoux discrets : une seule paire de boucle d'oreille discrète, pas de piercing, aucune bague acceptée, ni bracelet fantaisiste, seule la montre est nécessaire
- Pas de tatouages apparents, de vernis, de faux-ongles et d'écarteurs

Jeunes gens

- Coupe de cheveux classique : coupés courts, pas de cheveux rasés
- Barbe et moustache non acceptées
- Pas de boucle d'oreille, aucune bague acceptée, ni bracelet fantaisiste, seule la montre est nécessaire pour le service, pas de piercing, d'écarteurs, ni de tatouages apparents

Le non-respect de ces consignes entraîne une dépréciation de la note conformément au critère d'évaluation retenu dans le cadre de l'examen qui est le suivant : « Respecter une tenue professionnelle, une présentation, une hygiène corporelle irréprochable conforme aux exigences de la profession ».

Toute coupe de cheveux rasés, voire partiellement, fera l'objet d'une punition au même titre que l'oubli de matériel (voir page suivante).

TENUE

<u>EN SERVICE</u>	<u>EN CUISINE</u>
<p><u>Jeunes filles</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Pantalon pour les classes de seconde, jupe pour les classes de première et terminale, définis par le lycée• Collants : couleur « chair ou fumée »• Chemisier blanc non transparent à manches longues. Les dessous de couleur ne sont pas autorisés.• Veste définie par le lycée• Chaussures noires de service cirées• Tablier bleu marine <p><u>Jeunes gens</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Tee-shirt blanc en coton non imprimé sous la chemise blanche classique• Veste définie par le lycée• Pantalon défini par le lycée, pli marqué• Chaussettes noires, chaussures noires de service cirées• Cravate• Tablier bleu marine	<p><u>Jeunes filles et jeunes gens</u></p> <ul style="list-style-type: none">• Veste de cuisine blanche• Tee-shirt blanc en coton non imprimé sous la veste• Pantalon pied de poule• Tablier blanc• Toque ou coiffe blanche• Chaussures de sécurité

MATÉRIEL

<u>EN SERVICE</u>	<u>EN CUISINE</u>
<ul style="list-style-type: none">• Stylo rétractable• 2 Porte-documents (100 vues)	<ul style="list-style-type: none">• Stylo rétractable• 2 Porte-documents (100 vues)• Livre de cuisine

PUNITIONS

L'oubli du matériel défini ci-dessus, du tablier, de la cravate, des chaussettes entraîne une dépréciation de la note conformément au critère d'évaluation retenu dans le cadre de l'examen qui est le suivant : « Respecter une tenue professionnelle conforme aux exigences de la profession ».

En cas d'oubli de la tenue complète, d'un chemisier, d'une jupe, d'une chemise, d'une veste, d'un pantalon, des chaussures de service ou de sécurité, l'élève ne peut pas accéder aux cuisines et aux salles de restaurant. L'élève sera présenté(e) immédiatement à la vie scolaire ou au bureau de Mesdames Les Proviseures adjointes. La famille sera invitée à apporter les éléments manquants dans les plus brefs délais pour que l'élève puisse assister au cours et travailler le jour même.

2 – COMPORTEMENTS À OBSERVER

- Utiliser un langage correct.
- Entretenir des relations courtoises et professionnelles avec l'équipe de travail et avec les clients.

PUNITIONS

Le non-respect de ces consignes entraîne une dépréciation de la note conformément au critère d'évaluation retenu dans le cadre du référentiel qui est le suivant : « Communiquer au sein d'une équipe ». Tout langage vulgaire, à l'appréciation du professeur entraîne un devoir supplémentaire.

SANCTIONS

TOUTE VIOLENCE PHYSIQUE, TOUTE VIOLENCE VERBALE, TOUTE DÉGRADATION DE MATÉRIEL, LE NON RESPECT DES RÈGLES DE SÉCURITÉ PORTANT ATTEINTE AUX PERSONNES ET AU MATÉRIEL (Exemple : utilisation des réchauds à gaz), entraînent UNE EXCLUSION PONCTUELLE DU COURS. Cette exclusion fait l'objet d'un rapport circonstancié transmis aux conseillers principaux d'éducation et au chef d'établissement.

DANS LES ATELIERS, IL EST INTERDIT

- d'avoir un téléphone portable ;
- de boire : alcools, jus de fruits réservés à la clientèle ;
- de consommer des mets sans l'autorisation du professeur ;
- de sortir de cours sans l'autorisation du professeur ;
- **de sortir en tenue professionnelle en dehors des bâtiments G & H, y compris lors des pauses au moment des récréations. Fumer est strictement interdit durant l'intégralité de l'amplitude horaire des travaux pratiques.**
Les repas (déjeuner ou dîner) seront consommés au self H102, la présence est obligatoire, aucun vagabondage ne sera toléré dans les locaux durant ce temps de pause.

PUNITIONS ET SANCTIONS : se référer au règlement intérieur général.

Les vestiaires doivent être impérativement libérés et laissés propres à chaque fin de cours. Les élèves sont seuls responsables en cas de problème (cadenas non verrouillé, vol...).

Les équipes pédagogiques - Madame La Proviseure, Madame BOUET,
Proviseures adjointes : Madame GRUSS, Madame GHIOTTI

Règlement expliqué et distribué aux élèves :

- par les professeurs de Commercialisation et Service en Restauration,

*Madame BUFFET
Madame FONTANEL
Madame FRANDAZ
Monsieur JAMET
Monsieur TOURNIER*

- par les professeurs de Cuisine,

*Madame GRANDJEAN
Monsieur HIGELIN
Monsieur MÉCHET
Monsieur MOURCELY
Monsieur VALTON*

Règlement lu et approuvé par l'élève :

Nom :

Prénom :

Classe :

Signature de l'élève :

Date :

Règlement lu et approuvé par les responsables légaux :

Signatures :

Date :

*Règlement spécifique aux ateliers de restaurant et de cuisine
rédigé à partir des exigences des référentiels :*

- CAP Cuisine : Arrêté du 17 mars 2016*
- CAP Commercialisation et Services en Hôtel - Café -
Restaurant : Arrêté du 27 février 2017*
- BEP Spécialité Restauration : Arrêté du 18 août 2011*
 - BAC PRO Cuisine : Arrêté du 31 mai 2011*
 - BAC PRO Commercialisation et Service
en Restauration : Arrêté du 31 mai 2011*

Année scolaire 2017 - 2018