

Nom :

Classe :

Prénom :



## Annexe au règlement intérieur

### Charte de la section Hôtellerie - Restauration

Le rappel des principaux règlements se veut informatif et convivial. Ces informations sont particulièrement importantes pour un jeune qui découvre le monde du travail, car elles font partie de son apprentissage.

Cette charte a pour objet de définir le cadre dans lequel s'inscrivent les activités de formation et d'éducation de l'établissement.

Elle précise les droits et obligations de chaque élève de la section Hôtellerie Restauration.

Votre enfant entre dans le monde de l'hôtellerie/restauration.

Il passera du statut de collégien à celui de jeune professionnel avec toute la maturité, l'autonomie et la responsabilité que ce nouveau statut implique.

Il doit avoir une tenue vestimentaire adaptée, dès l'entrée dans le lycée et dans tous les cours.

## I. La tenue corporelle

Pour sensibiliser les élèves aux exigences générales du secteur professionnel, tant en matière commerciale, qu'en terme de respect des règles d'hygiène, et faciliter ainsi l'intégration sur le marché du travail, une propreté corporelle irréprochable est exigée.

Dans ce même esprit :

### - **En service** :

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, sont autorisés (Atelier Expérimental, Synthèse, APS court, APS long) :

Garçons	Filles
Coiffure courte et soignée (pas de teinture, pas rasé ou de démarcation)	Cheveux attachés et soignés (pas de teinture extravagante)
Etre rasé	Maquillage discret
Pas de piercings et tatouages visibles	
Montre discrète	
Pas de bague	
Pas de boucle d'oreille	Une paire de boucles d'oreilles discrètes
Ongles courts et non vernis	
Parfum léger	
Vêtements propres et repassés	

### - **En cuisine** :

Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, sont autorisés (Atelier Expérimental, Synthèse, APS court, APS long) :

Garçons	Filles
Coiffure courte et soignée (pas de teinture)	Cheveux attachés et soignés (pas de teinture extravagante)
Etre rasé	Maquillage discret voir absent
Pas de piercings et tatouages visibles	
Montre discrète attachée à la veste de cuisine	
Pas de bague	
Pas de boucle d'oreille	Une paire de boucles d'oreilles discrètes
Ongles courts et non vernis	
Parfum léger voir absent	
Vêtements propres et repassés	

## II. La tenue vestimentaire

- **En service** : Tenue en enseignement professionnel autorisée :

Garçons	Filles
Atelier Expérimental, Synthèse, Chef d'œuvre, APS court, APS long	
Costume du lycée	
Chemise blanche	
Cravate du lycée	
Chaussettes noires (pas de socquette)	Collants couleur chair ou chaussettes noires
Chaussures noires du lycée cirées	
Ceinture noire avec boucle discrète	

- **En cuisine** : Pour des raisons d'hygiène et de sécurité, sont autorisés (Atelier Expérimental, Synthèse, APS court, APS long) :

Garçons	Filles		
Atelier Expérimental, APS court, APS long			
<b><i>Pour des raisons d'hygiène et d'exigences de la profession</i></b>			
	Coiffure courte	Cheveux attachés sous la coiffe, pas de mèche qui dépasse	
	Etre rasé	Maquillage discret voir absent	
	Ongles courts	Ongles courts et non vernis	
	Parfum léger voir absent		
	Pas de piercings et tatouages visibles		
	Pas de boucle d'oreille	Boucles d'oreilles discrètes voir absentes	
<b><i>Objets vecteurs de bactéries, champignons...</i></b>			
Pas de montre bracelet, gourmette, bracelet...			
Seul le port de l'alliance est toléré tout autres bagues sont à proscrire			
Vêtements propres et <b>repassés</b> (Au-delà de l'aspect, le repassage et une stérilisation supplémentaire nécessaire aux tenues)			
Synthèse			
Pantalon de ville (pas de survêtement, de short et de jean)	Pantalon de ville (pas de joggng, legging ou pantalon moulant, de survêtement, de short et de jean), jupe mi-cuisse, robe.		
Chemise ou polo	Chemise / chemisier/polo		
Chaussures de ville (pas de basket, de tongs...)			

### III. Sécurité et respect

Les élèves sont tenus au respect le plus strict du matériel scolaire et professionnel mis à leur disposition. Ils doivent respecter scrupuleusement les règlements de sécurité établis pour l'ensemble des usagers et ceux des différents locaux spécialisés où ils sont accueillis.



Les élèves sont invités à n'avoir sur eux ni somme d'argent, ni objet de valeur. Ne laissez aucun objet de valeur dans les vestiaires.

**Les téléphones seront déposés, en début d'atelier, dans une boîte fermée.** En cas d'urgence les familles peuvent joindre les élèves au restaurant d'application au **04.92.70.78.41**.

L'usage des baladeurs, téléphones mobiles et appareils équivalents n'est pas autorisé à l'intérieur des bâtiments, sauf travail spécifique avec autorisation du professeur. Tout manquement au règlement sera sanctionné.

L'établissement ne peut en aucun cas être tenu responsable des vols ou pertes d'objets.

### IV. Hygiène

Les vêtements et effets personnels (blousons, sacs, trousse à maquillage, etc..) ne sont pas autorisés dans les ateliers, ils doivent être laissés aux vestiaires.

Après avoir revêtu sa tenue, chaque élève doit obligatoirement se laver les mains avant de débiter toute activité.



### V. Horaires

Le passage aux vestiaires se fait en début et fin de séance, sous la surveillance du professeur chargé du groupe ; aucun retour aux vestiaires pendant le cours n'est autorisé ; la ponctualité est donc de rigueur. Il convient de prendre sa carte de cantine avant la sortie des vestiaires.



Concernant les cours professionnel, l'ouverture des vestiaires et des armoires se fait 10 minutes avant le début du cours. La fermeture se fait au début du cours.

En cuisine, la mallette de couteaux, le classeur d'activité professionnel de synthèse ainsi qu'un stylo sont obligatoires.

En service, le cahier de TP, le matériel de service (limonadier, ramasse miettes) ainsi qu'un stylo sont obligatoires. Pour tous retards ou manquements à ces dernières obligations, l'élève ne sera pas accepté en cours.

## VI. Attitudes professionnelles



La responsabilité vis-à-vis de la clientèle, entraîne un savoir-être conforme aux exigences professionnelles : **discrétion, courtoisie, sourire, politesse, présentation, respect des procédures et des règles d'hygiène.**

Les installations et le matériel mis à la disposition des élèves appellent de leur part le plus grand respect ; toute dégradation « volontaire », casse ou vol, nuisant ainsi à la qualité de leur formation, sera facturé à la famille. L'élève sera quant à lui sanctionné par l'administration.

Durant les différents enseignements, les élèves seront amenés à déguster des produits alimentaires. Toute consommation en dehors de la surveillance et de l'autorisation de l'enseignement est interdite.

## VII. Périodes de formation en milieu professionnel

Elles font parties intégrantes de la scolarité et, à ce titre, sont obligatoires. Elles font l'objet d'une évaluation conjointe du formateur en entreprise et de l'enseignant chargé du suivi de l'élève. Elles sont prises en compte pour l'examen final.



Le choix des lieux de stage et l'affectation des élèves sont du ressort exclusif des équipes pédagogiques sous l'autorité du chef d'établissement. **Aucun élève ne peut quitter son stage sans l'accord préalable du chef d'établissement.**

Nous attendons des élèves un comportement et une attitude exemplaires dans tous les enseignements (professionnels et généraux) mais également à l'internat. Nous demandons également des qualités de solidarité et d'entraide dans le travail et le respect de l'ensemble des personnels de l'établissement.

Nom :

Classe :

Prénom :

Signature de l'élève :

Signature du responsable légal :