



SAVOIR VIVRE DANS LA SECTION CUISINE ET SALLE – RESTAURATEUR/RESTAURATRICE

INTRODUCTION

Les professeurs de la section tiennent à rappeler en ce début d'année scolaire les exigences essentielles propres à la section Cuisine et salle et Restaurateur/Restauratrice.

Précisons que ces exigences doivent être considérées par les élèves comme une aide leur permettant de s'épanouir dans la section tout en y recevant la formation de qualité à laquelle ils aspirent.

Signer ce document revient à confirmer l'inscription de l'élève dans la section et à considérer ce texte comme un règlement qu'on s'engage à respecter en plus du règlement d'ordre intérieur

1. Tenue et soin du corps

1. Suite **aux normes HACCP**, l'élève **qui n'a pas sa tenue complète à chaque cours pratique** (cuisine et salle) sera exclu des cours avec un travail à présenter à la fin de la journée.
2. Les vêtements de cuisine et de salle seront **propres, repassés** pour chaque cours pratique et chaque pièce doit être **marquée au nom de l'élève** avec des nominettes (voir remarque précédente pour la sanction). Dans le but de retrouver le propriétaire en cas de perte ;
3. Le matériel nécessaire aux travaux pratiques doit être acheté par vos soins en respectant la liste imposée par l'école. Celui-ci doit être obligatoirement **gravé** au nom de l'élève en cas de perte. Nous possédons un graveur, les élèves peuvent demander à leur professeur de cuisine de le faire.
4. Les pulls, écharpes, manteaux et sacs de cours se trouveront dans le vestiaire et pas dans le local communard.
5. Les bijoux dont : boucle d'oreille (garçons), piercing sur la langue ou dans le visage, bague et bijoux sont interdits afin de respecter les normes HACCP.
6. Les chewing-gums ne sont pas admis pendant les cours.
7. La chevelure sera soignée et « coiffée » (cheveux longs noués). Pour les garçons, une **coupe classique** est exigée et la barbe faite (la possibilité d'un cache barbe).
8. Les ongles seront courts, propres et non vernis (pas de faux ongles en gel).
9. La toilette corporelle journalière ne sera pas oubliée.
10. le GSM/Smartphone est interdit pendant la journée de cours en salle et en cuisine.

2. Maintien, politesse et respect

a. Le respect du matériel

1. Les élèves doivent respecter les locaux et le mobilier de cuisine et de salle. Toute dégradation entraîne l'obligation de réparer le dommage causé. En cas de dégradation volontaire, des sanctions disciplinaires seront appliquées.
2. Les vestiaires seront maintenus en état de propreté. **Il est interdit d'y fumer**. Un élève sera nommé responsable chaque semaine.
3. L'école se réserve le droit de contrôler l'intérieur des casiers en cas de besoin, même en dehors de la présence des élèves.

b. Le respect des personnes

Pour être respecté par les autres, il faut les respecter.

1. Il est essentiel que chaque élève adopte en toute circonstance une attitude de politesse envers tous :
Cette politesse se traduira notamment par l'usage des formules classiques : « Bonjour, merci, au revoir » suivies du titre.
2. Le langage sera digne, aucune vulgarité ne sera tolérée. L'élève doit savoir écouter et prendre la parole de façon respectueuse.
3. On veillera à s'asseoir de façon correcte, dans une position correcte sur les sièges réservés à cet effet (rappel, les plans de travail ne sont pas des sièges...)
4. Le temps de pause sera fixé par le professeur au moment opportun et se passera à l'intérieur de l'établissement sous peine de sanction immédiate.
5. Chaque professeur a ses propres exigences dans le cours dont il est responsable. C'est donc lui qui impose les équipes de travail.
6. Pendant les heures de cours, aucun élève de cuisine ne va en salle sans la permission du professeur, sauf pour les besoins du service.
7. Dans les travaux pratiques, l'évaluation étant continue, un travail journalier régulier est important pour la réussite
8. Le repas personnel appelé « communard » est obligatoire pour les élèves en cuisine. Son prix est fixé à 4.50€ par jour et sera notifié sur votre facture. Avant l'ouverture du restaurant, le communard sera comptabilisé à raison de deux fois semaine.
9. Un certain nombre de prestations imposées par l'école pendant l'année scolaire sont OBLIGATOIRES : CTA, 3 jours hôtellerie, souper gastronomique, journée portes ouvertes, proclamation des résultats des années terminales en juin, manifestations ponctuelles, la présence lors des épreuves CPU d'autres camarades ... Le service imposé à ces occasions fait partie intégrante de la formation. Les dates sont communiquées très tôt dans l'année.
10. En 4^{ème}, 5^{ème} et 6^{ème} restaurateur, les stages font partie intégrante du programme soit durant le temps scolaire et/ou hors temps scolaire. Les élèves et parents seront avertis en temps opportun. Un règlement particulier des stages est inséré dans le carnet de stages.

CONCLUSIONS

Si elles peuvent paraître contraignantes et parfois rigoureuses, ces exigences ne poursuivent d'autre but que la réussite des élèves, laquelle ne peut être le fruit du laisser-aller ou de l'à-peu-près, mais au contraire d'une discipline de travail et d'une volonté de progresser s'exprimant dans un climat de confiance mutuelle.

Nous invitons les parents à convaincre leurs enfants du bien-fondé de ces exigences et nous les remercions vivement de leur esprit de compréhension et de collaboration.

Fait à Virton, le/...../20

La Directrice

La cheffe d'atelier

Les parents

L'élève

Nom : Prénom :