



Rue Charlemagne  
CS 80023  
85035 LA ROCHE SUR YON Cedex  
☎ 02.51.47.74.74  
Telecopie : 02 51.46.12.96  
E.Mail : direction@lycee-ndduroc.com

## Annexe 1

### REGLES PARTICULIERES CONCERNANT LES ELEVES DES "FORMATIONS AUX METIERS DE L'HOTELLERIE, RESTAURATION, ALIMENTATION"

- 1.** Les métiers de l'hôtellerie et de l'alimentation supposent propreté et présentation soignée. La présentation, l'hygiène, la tenue sont des critères retenus pour l'évaluation des élèves (*contrôle continu et examens*). Les mêmes règles sont également valables pour les périodes de formation en entreprise.

Les élèves doivent se présenter aux cours de travaux pratiques en tenue professionnelle. Cette tenue doit être propre et conforme aux exigences professionnelles qui sont transmises et expliquées aux élèves.

Les garçons devront avoir une coupe de cheveux classique, sans excentricité ; le port de boucles d'oreilles et des piercings est interdit afin de respecter les règles de sécurité en pratique et les usages de la profession. Les professeurs d'enseignement professionnel préciseront aux élèves les exigences dans ce domaine.

Pour les autres cours, il n'y a pas de tenue vestimentaire strictement imposée mais on ne saurait admettre des tenues négligées ou sales. L'habitude d'une présentation soignée ne s'acquiert pas, tout d'un coup, à la sortie de l'école. En dehors des travaux pratiques, la tenue de ville est la tenue habituelle recommandée pour la préparation à ces métiers.

Les tenues professionnelles de cuisine et de pâtisserie sont réservées aux cours professionnels et ne doivent pas être utilisées en dehors de ces périodes (*notamment hors de l'établissement, sauf cas d'activités professionnelles extérieures*). La tenue professionnelle, la présentation, l'hygiène sont évaluées lors des examens professionnels.

Les vêtements professionnels à remplacer (*usure, taille trop petite,...*) doivent être remplacés par des **vêtements identiques** à se procurer auprès de l'établissement. Ceci afin d'éviter la disparité des tenues.

- 2.** La correction du langage sera recherchée en toute circonstance, quel que soit l'interlocuteur (*direction, professeurs, personnels, élèves, personnes extérieures à l'établissement*).

- l'accueil des clients suppose politesse et correction
- le respect des autres exclut insultes ou grossièretés.

Sans qu'il soit nécessaire de les rappeler, les règles élémentaires de la politesse et du savoir-vivre s'appliquent en toute circonstance.

3. Chaque élève doit prendre soin de son matériel personnel et veiller à son rangement dans les lieux prévus. Les élèves utiliseront les moyens mis à leur disposition pour le rangement de leurs matériels (*vestiaires **pour les vêtements professionnels** et « local mallettes » pour les matériels professionnels*). ***L'établissement ne sera nullement responsable en cas de perte ou de vol de matériel qui n'aurait pas été rangé sous clé dans les locaux mis à disposition des élèves.***
4. Les matériels doivent être utilisés en respectant les consignes (*d'utilisation, de sécurité, de nettoyage*). Casse ou perte doivent être évitées autant que possible. Nettoyages et entretien des matériels et des locaux professionnels font partie intégrante de la formation professionnelle des élèves. Ils font partie des critères retenus pour l'évaluation lors des examens.
5. Au cours des travaux pratiques, les élèves doivent veiller au respect des règles d'utilisation des machines et des appareils, à l'utilisation conforme des produits et ainsi assurer leur propre sécurité et celle des autres. Les élèves en travaux pratiques doivent respecter toutes les règles imposées par la réglementation concernant la salubrité des denrées alimentaires (*méthode HACCP*). S'y soustraire par négligence ou paresse constituerait une faute professionnelle grave ; sa répétition serait incompatible avec l'exercice du métier.
6. Les activités extérieures (*travaux pratiques hors établissement, manifestations professionnelles, concours, périodes de formations en entreprises,...*) ont par leur nature ou par les textes qui les régissent, un caractère obligatoire. Les "périodes d'essai", les "stages" non prévus par le référentiel et donc non couverts par une convention, les "extras" non couverts par un contrat de travail, ne peuvent pas se tenir sur temps scolaire. En outre, ils relèvent du travail clandestin et présentent les risques qui s'y rapportent (*couverture en cas d'accident, poursuites judiciaires*).