

Généralités

Le ROI WBE de l'école reste prioritaire sur ce règlement qui a pour but de gérer et organiser au mieux les ateliers de restauration, cuisine, salle, pâtisserie, chocolaterie dans le respect des dossiers pédagogiques.

Le ROI permet de donner aux apprenants les informations nécessaires à leur bonne compréhension des risques encourus et ainsi de les associer pleinement à la démarche de prévention.

Les **ateliers comme le matériel** mis à disposition des étudiants doivent être entretenus, rangés et respectés en bon père de famille par tous.

Leur entretien fait partie intégrante de l'évaluation.

Tout dysfonctionnement doit être signalé au professeur qui le signale au conseiller en prévention ou au secrétariat.

Respect du dossier pédagogique :

Les dossiers pédagogiques établis par la Communauté Française sont de stricte application, basés sur la réalisation des fiches techniques imposées par le professeur, représentatives d'une cuisine belgo-française (d'autres dossiers pédagogiques sont orientés : diététique, zéro risque, cuisine étrangère, cuisine régionale,...).

Cette cuisine contient les ingrédients nécessaires à son application, tels que : toutes les variétés de viandes, de volailles et de poissons, de fruits, de légumes, de farines, de crèmes et matières grasses de différentes origines. Alcools, vins, gélatine et encore bien d'autres matières entre dans la réalisation des recettes et l'apprentissage des techniques. L'apprentissage passe par la maîtrise des techniques induites par les ingrédients des fiches techniques.

Organisation des stages :

Les stages cuisine et restaurateur sont à prester dans des restaurants de cuisine plutôt belgo-française en relation avec les fiches techniques de la formation. Connaissance, utilisation et maîtrise des ingrédients est indispensable.

L'obtention du certificat de restaurateur est soumise au respect des dossiers pédagogiques de la section.

Pour participer aux cours, l'étudiant devra obligatoirement avoir :

1. Hygiène corporelle impeccable et soignée, (déodorant, alun ...)
Veste propre et repassée, tablier d'atelier propre et repassé, calot ou charlotte ou casquette, chaussures de sécurité ou chaussures fermées plates.
Sont donc refusés = short, bermuda, jupe, talons hauts, bas nylon...
⇒ **Rappel par rapport au ROI (1^{ère} sanction = refus au cours – récidive = ajournement)**
2. Disposer de son petit matériel (couteaux affûtés, essuies de cuisine propres...)

Avant de manipuler des denrées alimentaires, les points suivants sont requis:

3. Les ongles doivent être courts, propres et non vernis.
4. Les bijoux ne sont pas autorisés (pas de boucles d'oreille, de piercing, bracelet ...)
5. Le premier travail avant de cuisiner, consiste en un lavage et désinfection des mains et avant-

REGLEMENT D'ORDE INTERIEUR FORMATION HORECA

bras. Il va de soi que ces consignes s'appliquent également au retour des toilettes ou d'une pause, ou lors d'éternuements ou après s'être mouché !

Attitude générale à avoir

- Utilisation de tous les appareils uniquement après information et démonstration par le professeur
- Respecter en tout temps les instructions du professeur
- Respecter le matériel mis à votre disposition
- Respecter les locaux
- Respecter les collègues de travail
- Pour les fumeurs, une pose est tolérée après s'être inquiété auprès du groupe de la fin des tâches et la fin de l'envoi et avec l'autorisation du professeur
- Signaler toute anomalie au professeur
- Remise en ordre, nettoyage et désinfection des locaux après utilisation, les poubelles seront vidées d'une manière **eco responsable** et le sac sera remplacé. Aucun matériel ne peut quitter le local
- Chaque étudiant participera activement au tri des déchets (PMC = sac bleu, cartons au conteneur pliés, déchets ménagers = sac noir, les verres dans les bulles)
- L'étudiant respectera le mode opératoire de la **recette** indiqué par le professeur.

Délégué de classe.

Un délégué de classe sera proposé pour être l'interface entre la classe et la Direction afin de trouver solution aux demandes, aux difficultés rencontrées

Divers

L'étudiant veillera à payer sa quote-part du cours en fonction de l'organisation du professeur.

Le trésorier prévient le professeur dès le 1^{er} non-paiement d'un élève afin de pouvoir régulariser au plus vite la situation. Le trésorier conserve les tickets de caisse permettant le suivi des matières premières.

L'étudiant qui prévient minimum 48h avant le chargé des achats de son absence ne sera pas redevable de l'achat du prix des marchandises

Dans la restauration, aucun chef ne sort une assiette sans en avoir goûté le contenu, donc en tant que futur chef, il va de soi que vous DEVEZ GOUTER les différentes préparations afin de pouvoir vous faire une idée de ses qualités organoleptiques.

Le dressage d'une assiette fait partie intégrante de l'apprentissage.

Les surplus éventuels de produits préparés seront à partager entre tous les étudiants et de manière équitable après le repas et la repasse de chaque plat.

La consommation de boisson alcoolisée doit se faire avec modération.

- Hors repas → **Tolérance 0**
- Apéritif → **1 verre dosage normal**
- Repas → **1 verre à chaque plat**
- **Pas d'alcool dur**

Lors de mises en situation réelles organisées par l'école (concerne surtout les Cuisine 3), les étudiants assureront le service jusqu'à la fin. « Dans la restauration, on sait toujours

REGLEMENT D'ORDE INTERIEUR FORMATION HORECA

quand on commence, jamais lorsque l'on finit !!! »

Dès lors un en-cas sera prévu.

En cas d'absences, la « récupération » de la matière non vue est à charge de l'étudiant. Tous les étudiants seront évalués sur l'ensemble de la matière prévue par le programme pédagogique. Si L'élève est absent pour une évaluation, il devra d'office la présenter à la date prévue en accord avec le professeur.

Les évaluations théoriques et pratiques se déroulent tout le long de chaque unité d'enseignement. Aucune forme de tricherie n'est admise sous peine de nullité du test et d'une procédure disciplinaire **L'évaluation est individuelle !** Le professeur communiquera le résultat de chaque évaluation à l'étudiant qui aura été informé préalablement des critères de réussite (grille d'évaluation).

Pour les unités non déterminantes (Cuisine 1 et 2 - Spécialisations), le professeur est seul juge de la qualité du travail fourni par l'étudiant.

Lors des unités déterminantes (Cuisine 3, Épreuves Intégrées), le professeur sera être assisté d'un jury extérieur validé par la direction de l'école. En cas de conflit d'intérêt, il appartient à l'étudiant de se manifester avant le début de l'épreuve.

Les professeurs

Le conseiller en prévention

La direction

L'étudiant