



## MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION NATIONALE

### ACADÉMIE DE ROUEN

#### AVENANT AU RÉGLEMENT INTÉRIEUR

Spécialités : Hôtellerie, Restauration et Cuisine

#### RÉGLEMENT DES ATELIERS PROFESSIONNELS

##### **Article 1 : Tenue professionnelle**

- Pour intégrer les ateliers en cours d'enseignement professionnel (Technologie Appliquée, TP court et APS), les élèves doivent être en tenue professionnelle complète.
- La tenue doit être propre et repassée afin de respecter les règles d'hygiène et la clientèle qui accède au restaurant.
- La mallette à couteaux doit être propre et les outils la composant nettoyés après chaque utilisation.
- Toutes les tenues composant le trousseau seront **stockées au LP** et seront identifiées.

##### **Article 2 : Les vestiaires**

- Chaque élève a la responsabilité de ses affaires professionnelles et personnelles. Après s'être changé dans les vestiaires, l'ensemble des affaires non nécessaires aux activités professionnelles, devront être rangées dans le casier de l'élève qui sera fermé avec un cadenas.

##### **Article 3 : Tenue des élèves**

- **Les cheveux** : Les couleurs, rajouts et autres fantaisies ne seront pas acceptés. Les garçons doivent avoir les cheveux propres, courts et peignés. Les filles doivent avoir les cheveux propres, coiffés et attachés sans aucunes mèches (Utilisation de barrettes est fortement recommandée).
- Le maquillage et vernis à ongle sont interdits dans les ateliers. Dans les ateliers de restaurant seul, un maquillage discret est autorisé.
- Les garçons doivent être rasés correctement.
- Les colliers, bracelets, boucles d'oreille, piercings, tatouages apparents sont interdits.

##### **Article 4 : Comportement des élèves :**

- Il est interdit de s'asseoir sur les plans de travail, tables et autres mobiliers des ateliers.
- Il est interdit de consommer des produits alimentaires sans l'autorisation du professeur.
- Les élèves ne peuvent accéder aux ateliers qu'accompagnés de leur professeur.

##### **Article 5 : Hygiène :**

- La manipulation et la transformation des aliments impliquent des règles d'hygiène strictes. Les consignes données aux élèves par les professeurs doivent être impérativement respectées.

**Article 6 : Sécurité :**

Pour l'utilisation des machines dites « dangereuses » les procédures mises en place et les recommandations des professeurs doivent être appliquées à la lettre.

**Article 7 : Périodes de Formation en Milieu Professionnel :**

- Ces périodes sont obligatoires et imposées par les enseignants concernés en fonction des niveaux des élèves et des caractéristiques de l'entreprise. Elles entrent dans la formation et dans la certification de l'élève. Tous les jours manqués devront être rattrapés pendant les vacances scolaires. Sans la validation des ces périodes l'examen ne pourra être validé.