

REGLEMENT D'ORDRE INTERIEUR SPECIFIQUE
Formation secteur HORECA

Pour un travail en bonne cohabitation et le confort de chacun.

Toute personne en activité dans l'atelier doit avoir une raison valable de s'y trouver.

Appliquer le règlement d'ordre intérieur spécifique à la section
Restaurateur -Chocolaterie -Cuisine du monde

Ainsi que le règlement d'ordre intérieur de l'IEPSCF Vielsalm Stavelot Manhay

- Respecter les consignes données par le professeur et celles signalées par des pictogrammes (hygiène-sécurité).
- Effectuer seulement le travail demandé par le professeur en respectant la méthode enseignée.
- Etre équipée d'un vêtement de travail présentant toutes les garanties de sécurité et d'hygiène pour l'activité concernée. La tenue professionnelle sera précisée par le professeur.
- Porter les protections individuelles requises par le travail à effectuer: coiffe, tablier, gants. ..
- Respecter les règles d'hygiène les plus stricts: ○ Les piercings seront enlevés ou protégés par un pansement. Les bagues seront ôtées. Pas de vernis à ongles et une hygiène corporelle et vestimentaire irréprochable. - Pas de G.S.M pendant les cours (sauf dérogation spéciale du professeur en cas d'urgence)
- Toute absence non justifiée par un certificat médical et non prévue 48 heures auparavant impliquera le paiement du repas.
- Brancher ou allumer les fours et tout appareil seulement après avoir reçu l'autorisation du professeur.
- Signaler immédiatement toute anomalie constatée dans le fonctionnement d'un appareil. Tout équipement défectueux sera isolé des circuits de gaz et d'électricité.
- Aucune modification aux installations n'est permise.
- Quitter le local en y laissant l'intégralité du matériel et des équipements ○ Propre et rangé dans les emplacements prévus.
- Poubelles vidées, lavées et garnies d'un nouveau sac.
- Sol propre-tableau effacé-tout matériel électrique coupé.
- Un horaire de nettoyage approfondi avant congés scolaires sera défini.
- Le cours de restauration respecte un programme établi par la Communauté Française, basé sur la cuisine française et belge, qui comprend des ingrédients nécessaires à son application, tels que : farine, crème, alcool, gélatine, viande de toutes origines,
- Pour les stages prestés dans les restaurants de cuisine française, la connaissance de l'utilisation de ces mêmes ingrédients, est indispensable.
- Pour obtenir le diplôme de restaurateur, il ne sera toléré aucune dérogation à leurs emplois.

La direction
V Morovich

L'étudiant

Les chargés de cours
P sadron – B Colin – M Fievret