

**Supplément spécifique du règlement intérieur pour la  
section hôtellerie et la section boulangerie pâtisserie du  
Lycée Simon Lazard de Sarreguemines**

**PRESENTE AU CA DU MARDI 9 JUIN 2015**

Une présentation, une tenue et une conduite irréprochable sont attendus dans nos formations.

Article 1 : Conditions d'accès aux ateliers

L'accès aux ateliers ne se fera que revêtu de la tenue professionnelle. Pour se changer les élèves seront toujours accompagnés d'un professeur.

Article 2 : Horaires des cours de travaux pratiques

Les travaux pratiques peuvent amener élèves et stagiaires de la formation continue à terminer plus tard (22h30) selon les nécessités du service. Ces horaires sont précisés dans les emplois du temps de chaque classe. Les élèves qui sont en cours de travaux pratiques n'ont pas de récréations, mais les emplois du temps tels qu'ils sont établis permettent de répondre aux obligations de temps de pause réglementaires.

Article 3 : Usage des locaux et des matériels

Les locaux professionnels mis à disposition sont à usage collectif : chacun doit participer à ce qu'ils restent propres, en ordre et/ou en état de bon fonctionnement. Toute utilisation malencontreuse amenant un désordre ou une détérioration devra faire l'objet d'une réparation. Toute dégradation volontaire sera sanctionnée.

Le nettoyage des ateliers fait partie des apprentissages et des compétences professionnelles tant au lycée que dans les entreprises d'accueil lors des PFMP. C'est une tâche effectuée sous la responsabilité des professeurs ou tuteurs, confiée aux élèves et stagiaires. Elle doit être réalisée très soigneusement pour respecter les impératifs de sécurité sanitaire.

Article 4 : Périodes de formation en milieu professionnel

Les stages et périodes de formation en entreprise font partie intégrante de la scolarité. Lors d'un stage, l'élève représente l'image du lycée Simon Lazard. Son bon comportement est le meilleur gage pour que l'entreprise d'accueil continue d'accueillir d'autres élèves du lycée. A l'inverse, quitter l'entreprise ou s'en faire exclure sera considéré comme un manquement à l'obligation scolaire et par conséquent sanctionné.

Seule l'équipe pédagogique est habilitée à valider un lieu de stage.

Article 5 : Modalités de l'enseignement et contrôle des connaissances

Certains cours sont assurés hors de l'établissement (TP déplacés) : la présence des élèves y est obligatoire et son contrôle se déroule sur les lieux du cours.

Article 6 : Allure générale exigée en atelier et en PFMP

L'allure générale doit respecter les usages établis dans les professions préparées au lycée, usages fondés sur des considérations sanitaires et de sécurité. **Le rasage quotidien est demandé**, les cheveux doivent être entretenus, et coiffés, les ongles doivent être nets, les piercings et autres prothèses représentant **un risque sanitaire sont interdits**,

les éventuels bijoux sont interdits. Le maquillage devra être léger et discret. Les écarteurs sont interdits. Seules les boucles d'oreilles discrètes peuvent être admises.

- Tenues professionnelles

**La Région Lorraine par le biais de la prime au 1<sup>er</sup> équipement participe au coût de la tenue et de la mallette des élèves. Cependant une somme de 30 euros reste à la charge des familles. Un chèque ou du numéraire de ce montant sera donc demandé lors de la prise de mesure des tenues à la rentrée de septembre.**

Chaque élève aura dans le vestiaire des ateliers une armoire personnelle pour laquelle il devra fournir **un cadenas à code** et dont il sera responsable tout au long de sa scolarité. Ce vestiaire devra être vidé à chaque vacances et la porte laissée ouverte.

Les élèves de cuisine recevront une mallette de couteaux. Cette mallette sera leur propriété, ils devront la garder ensuite chez eux.

Les élèves de Boulangerie Pâtisserie se verront remettre leur mallette à la fin de leur cycle de scolarité (juin de l'année de terminale)

Les élèves de CSR (Commercialisation et Services en Restauration n'auront pas de mallette, mais un trousseau plus complet, qu'ils se verront remettre la 1<sup>ere</sup> quinzaine de septembre.

**LES FAMILLES SONT RESPONSABLES DE L'ENTRETIEN REGULIER DES TENUES. (Lavage et repassage)**

La tenue d'atelier obligatoire à chaque TP :

<b>Cuisine</b>	<b>CSR ( Service)</b>	<b>Boulangerie Pâtisserie</b>
Chaussures de sécurité antidérapantes 1 tablier blanc 1 pantalon de cuisine 1 veste blanche marquée au nom de l'élève 2 torchons 1 toque 1 tour de cou	Chaussures de villes noires cirées Chaussettes noires ou collants chair Pantalon ou jupe de costume Gilet noir et cravate rouge Chemise blanche Maillot de corps blanc (caraco) 1 blouse blanche marquée au nom de l'élève	Chaussures de sécurité antidérapantes 1 tablier blanc 1 pantalon professionnel 1 veste blanche marquée au nom de l'élève 2 torchons 1 calot

Pour des raisons évidentes d'hygiène, il est interdit d'entrer au lycée ou d'en sortir avec sa tenue professionnelle : elle sera revêtue dans les vestiaires des élèves.

En cas de non-respect de cette tenue, des punitions, voire des sanctions seront prises.

Article 7: utilisation des téléphones mobiles et des lecteurs audio dans les ateliers

Chaque enseignant pourra exiger que les téléphones soient déposés dans un endroit sécurisé et seront rendus en fin de TP. Pour toute urgence : 03.87.95.04.78 (ligne directe du restaurant)

**Le Chef de travaux**

**F. Corbillon**

**Le Proviseur**

**B. Menger**