ROI INTERNE
A LA RESTAURATION

Généralités

Le ROI de l'école reste prioritaire sur ce règlement qui a pour but de gérer et organiser au mieux les ateliers de restauration.

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.

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

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

Avant de manipuler des denrées alimentaire, 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-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
- 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.

Divers

L'étudiant veillera à payer sa quote-part du cours en fonction de l'organisation du professeur.
Le trésorier préviendra le professeur dès le 1er 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 matièrers premières.

Dans la restauration, aucun chef ne sort une assiette sans en avoir goûter 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 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 du module.
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.
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 pourra 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.

La prise de connaissance de ce document est attestée par la signature de l'élève sur une liste tenue par le professeur

Les professeurs Le chef d'atelier La direction

.