



ROI INTERNE A LA BOULANGERIE-PATISSERIE

Généralités

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

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.

Conditions générales d'accès aux ateliers



Pour participer aux cours, l'étudiant devra obligatoirement être en **tenue professionnelle** (une veste et un tablier blanc dépourvus d'éléments flottants, un pantalon, une charlotte qui enserre tous les cheveux, des chaussures fermées de sécurité) et disposer de son **petit matériel et des matières premières spécifiées par le professeur**. Aucun bijou ne sera permis (les piercings qui ne peuvent être ôtés seront couverts d'un sparadrap bleu disponible au secrétariat). Les mains seront lavées, les ongles courts, propres et exempts de vernis (pas de faux ongles tolérés), avant toute manipulation de denrées alimentaires. Un certificat médical spécifique aux métiers de l'alimentation sera déposé au secrétariat en début de formation (validité de 3 ans).

Si l'une de ces consignes n'est pas respectée, l'étudiant est exclu du cours et l'évaluation d'un test ne pourra être validée (voir point divers).

Des étudiants responsables seront désignés par le professeur lors de chaque cours afin de prendre en charge le **comptage du matériel et sa remise en place**.

Tout matériel manquant ou sale sera d'office signalé immédiatement au professeur qui décidera des sanctions à appliquer au contrevenant.

Chaque étudiant **sera tenu responsable du matériel qu'il emprunte à l'établissement**.

Il devra impérativement le rendre propre et séché au responsable du matériel désigné par le professeur. Tout manquement entraînera un rappel par le professeur pour effectuer une mise en ordre dans un délai court. Un second rappel pourra entraîner une non réussite du module de cours pour non respect des consignes.

Une partie de matériel prêté par l'école sera utilisé de manière commune par table.

Régime des interdictions

- Pas d'accès aux machines sans les professeurs ;
- Pas d'accès aux machines non conformes ou présentant des défaillances de fonctionnement (lire les affiches collées sur ou au-dessus des machines avant utilisation) ;
- Pas de mise en route d'une machine sans information préalable du professeur ;
- Pas de jeux ni d'interférences dans les travaux des camarades ;
- Pas d'utilisation de machines pour lesquelles on n'est pas formé ;
- Pas de travail sur une machine sans utilisation des protecteurs de celle-ci et des protections individuelles éventuellement nécessaire.



Régime des obligations

- Respecter en tout temps les instructions du professeur ;
- Utilisation des protections (collectives) des machines ;
- Nettoyage du poste de travail avant et après utilisation ;
- Maintien du bon état des vêtements de protection ainsi que des équipements de protection individuelle
- Signaler toute anomalie.

Chaque étudiant participera activement au **tri des déchets** (PMC= sac bleu, cartons au conteneur, ménage = sac noir, verres à reprendre).

L'étudiant respectera strictement la **recette** indiquée par le professeur tant dans les quantités, le mode opératoire que les matières premières. En cas d'absence, 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 représenter à la date prévue en accord avec le professeur.

Divers

L'étudiant apportera ses **marchandises à chaque cours** sauf lorsque la production est destinée à l'école. S'il arrive qu'un élève oublie ses marchandises et/ou sa tenue, il pourra participer « passivement » au cours après obligation de s'être muni d'une tenue jetable disponible au secrétariat.

Le fait de refuser de participer à l'élaboration de produits destinés à l'établissement sera considéré comme motif d'exclusion du cours.

Les évaluations théoriques et pratiques se déroulent tout au long de l'année scolaire. 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 le professeur est seul juge de la qualité des produits proposés par l'étudiant. Lors des unités déterminantes, 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.

Les recettes seront mises à disposition des étudiants sur le site du CEFOR dans l'espace « élève » ou sur un site personnel qui leur sera communiqué en début de formation. A charge de l'étudiant d'imprimer le **support de cours** et de s'en munir à chaque séance.

La prise de connaissance de ce document est attestée par signature de l'élève sur une liste tenue par le professeur en date du / / 20 . Placer ce document dans la farde de cours.

Signatures :

Apprenant

Professeur(s)

Chef d'Atelier

Direction & Prévention