

**CONSIGNES DE RENTREE**  
**BP ARTS de la CUISINE – MCT et MCCDR**  
Document à conserver par l'apprenti dans le classeur  
**GUIDE DE LA FORMATION**

**① : Fiche de renseignements**



A compléter et à rendre à l'accueil du CFA dès le 1<sup>er</sup> jour de la rentrée accompagnée :

- du relevé de notes de votre examen précédent
- d'une attestation d'assurance scolaire avec la responsabilité civile
- d'un R.I.B (au nom des parents pour les enfants mineurs)
- de 2 photos (sauf si elles ont été remises au maître d'apprentissage lors de l'inscription)

Le Directeur du CFA pourra refuser l'accès de l'établissement tant que l'ensemble du dossier administratif ne sera pas en possession du CFA



**② Fournitures scolaires**

Le jour de la rentrée, ne venir qu'avec un minimum nécessaire pour les cours d'enseignements généraux et sa tenue professionnelle de cuisine pour le TP (dès le 1<sup>er</sup> jour)

(Voir liste jointe)

**③ : Tenue dans l'enceinte du CFA**

Le survêtement (jogging), le pantalon treillis et rangers, jean troué, déchiré ou même usé, la casquette et les tenues de plage (tongs, shorts, bermudas, mini-jupe, tee-shirt marcel) sont **interdits** à l'intérieur du CFA (voir règlement intérieur).



**④ : Rangement des effets personnels lors des pauses**

Des casiers sont à la disposition des apprentis. Ils doivent se munir d'un cadenas de taille moyenne et suffisamment solide à 2 clés.



**⑤ : Frais de demi-pension**

Tous les apprenti(e)s prendront **OBLIGATOIREMENT** leur repas de midi à la demi-pension du CFA. Les repas seront facturés à l'entreprise.



**⑥: Tenue professionnelle** (voir détail sur liste commerciale jointe à titre d'information)

**L'appel des apprentis pour les cours de travaux pratiques se fera au foyer, 10 minutes avant le début du cours.**

**Tenue de travail des CUISINIERS pour les travaux pratiques**

**NOTA :**

Elle sera propre et repassée, les chaussures seront rangées dans un sac séparé des autres effets

- un pantalon de cuisinier (pied de poule)
- une veste blanche manche longue
- un tablier blanc (sans bavette)
- deux torchons de cuisine
- un tour de cou
- une paire de chaussure de sécurité noire
- une toque en papier



**Pour toute dispense de travaux pratiques, un certificat médical, doit obligatoirement être présenté à l'administration**

**⑦: Consignes d'hygiène et de sécurité pour les travaux pratiques en cuisine**

**LES SABOTS, BASKETS, MEME EN CUIR sont interdits.**

**LES BIJOUX (BAGUES, BOUCLES D'OREILLE, GOURMETTES, PIERCINGS) sont interdits dans les ateliers pour des raisons d'HYGIENE et de SECURITE.**

**Toute tenue incomplète entraînera automatiquement un renvoi des cours. L'hygiène vestimentaire et corporelle (cheveux, ongles, ...) devra satisfaire aux exigences professionnelles des services de santé.**