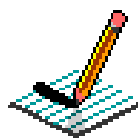


CONSIGNES DE RENTREE
BP Arts du Service et de la Commercialisation en
Restauration
Document à conserver par l'apprenti dans le classeur
GUIDE DE LA FORMATION

① : Fiche de renseignements



A compléter et à rendre à l'accueil du CFA **dès le 1^{er} 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 restaurant pour le TP (dès le 1^{er} jour)

(Voir liste jointe)



③ : Tenue dans l'enceinte du CFA

Le survêtement (jogging), le pantalon treillis et rangers, le jean troué, déchiré ou même usé, la casquette et les tenues de plage (tongs, shorts, bermudas, mini-jupes, 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.



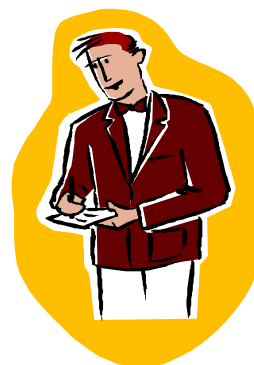
⑤ : Frais de demi-pension

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 EMPLOYES DE RESTAURANT pour les travaux pratiques



Filles	Garçons
<ul style="list-style-type: none">. une veste de service noire. un pantalon de service noir. un chemisier blanc manches courtes non transparent. une paire de chaussures noires fermées avec talon bottier 1,5 cm <p style="text-align: center;">LES BALERINES SONT INTERDITES</p>	<ul style="list-style-type: none">. une veste de service noire. un pantalon de service noir en tergal. une chemise blanche col classique manches courtes. une cravate noire. une paire de chaussettes noires. une paire de chaussures noires de service

Petit matériel : 1 couteau sommelier

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 restaurant**

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.