



**CONSIGNES DE RENTREE
BTS MANAGEMENT
EN HOTELLERIE-RESTAURATION
(option A ou B)**

GUIDE DE LA FORMATION

Document à conserver par l'apprenti dans le classeur

① Accueil

Le Directeur vous accueillera dans la cour à l'heure indiquée sur le planning annuel. Vous irez ensuite en salle de cours avec votre formateur(trice) et la coordonnatrice pédagogique, qui récupérera l'ensemble des documents attendus (voir ②).

Un rappel des règles de vie et la lecture du règlement intérieur suivront, puis les cours démarreront comme indiqué sur votre emploi du temps.

Pour les apprentis en 1^{re} année, une visite du centre sera également organisée.

② Documents à remettre dès la rentrée

Pour tous les apprentis en 1^{re} année :

- une attestation d'assurance scolaire avec la responsabilité civile
- une copie du relevé de notes du BAC / BREVET Professionnel ou tout autre diplôme autre que le brevet des collèges

Y ajouter pour les nouveaux apprentis en 1^{re} année au CFA :

- la fiche de renseignements complétée RECTO/VERSO, signée par vos parents ou représentants légaux,
- un R.I.B (pour la participation aux frais de transport)
- 2 photos avec vos nom et prénoms indiqués à l'arrière (sauf si elles ont été remises au maître d'apprentissage lors de l'inscription)

Pour les apprentis en 2^{me} année :

- une attestation d'assurance scolaire avec la responsabilité civile
→ pour les redoublants : y joindre votre relevé de notes.

Le Directeur pourra refuser l'accès de l'établissement tant que l'ensemble du dossier administratif ne sera pas complet.

③ Fournitures scolaires (voir liste jointe)

Le jour de la rentrée, venir avec **TOUT** le nécessaire demandé pour les cours d'enseignements généraux - pas de travaux pratiques le 1^{er} jour.

④ 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, tee-shirt marcel, mini-jupe, crop-top) sont **interdits** à l'intérieur de l'établissement (voir règlement intérieur).

Veillez à venir, dès le 1^{er} jour, avec une tenue appropriée au centre de formation.



→ Suite au verso

⑤ 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.

⑥ Frais de demi-pension

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

⑦ Tenue professionnelle

→ Possibilité de se fournir en tenues professionnelles au CFA à prix préférentiel

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

Tenue de travail pour les travaux pratiques CUISINE

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 manches longues
- un tablier blanc (sans bavette)
- un tour de cou / - deux torchons de cuisine
- une paire de chaussure de sécurité noire
- une toque en papier



ET Tenue de travail pour les travaux pratiques RESTAURANT

| | | | |
|----------------|--|---------------|--|
| GARÇONS | <ul style="list-style-type: none">▪ une veste de service noire▪ un pantalon noir en tergal▪ une cravate noire▪ une chemise blanche col classique manches courtes▪ une paire de chaussures noires▪ une paire de chaussettes noires▪ un tablier à bavette couleur bordeaux | FILLES | <ul style="list-style-type: none">▪ une veste de service noire▪ un chemisier blanc manches courtes non transparent▪ un pantalon noir de service▪ une paire de derbies noires vernies▪ un tablier à bavette couleur bordeaux <p>LES BALERINES SONT INTERDITES</p> |
|----------------|--|---------------|--|

PETIT MATERIEL (pour les garçons et les filles)

- un torchon type essuie-verre
- un linceul (50 x40 cm)
- un sommelier ou un couteau limonadier

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

⑧ Consignes d'hygiène et de sécurité pour les travaux pratiques en cuisine

Les sabots, baskets, même en cuir, **sont interdits**. Les bijoux (bagues, boucles d'oreille, gourmettes, piercings) **sont interdits** dans les ateliers pour des raisons d'hygiène et de sécurité.

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.