



**CONSIGNES DE RENTREE
CERTIFICAT DE SPECIALISATION (ex. MC)
BREVET PROFESIONNEL ARTS de la CUISINE
GUIDE DE LA FORMATION**

Document à conserver par l'apprenti-e dans son 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). La coordonnatrice pédagogique récupérera l'ensemble des documents attendus (voir ②).

Un rappel des règles de vie et la lecture du règlement intérieur suivront, puis les cours commenceront 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 ou en Mention Complémentaire :

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

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

- la fiche de renseignements complétée RECTO/VERSO, signée par vos parents ou représentants légaux,
- un R.I.B (au nom des parents pour les enfants mineurs - 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 **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, débardeurs à fines bretelles) 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

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 Fournitures scolaires (voir liste jointe)

Le jour de la rentrée : venir avec le minimum nécessaire pour les cours d'enseignements généraux. Le téléphone portable ne fait pas office de calculatrice. Chaque apprenti-e doit être en possession d'une calculatrice.

⑦ Tenue professionnelle

→ **fournie et distribuée par le CFA**, à tout nouvel apprenti dès la 1^{ère} alternance
(ramener un sac pour le transport)

Uniquement pour les apprentis en 1^{re} année de Brevet Professionnel Arts de la Cuisine : **ramenez exceptionnellement votre ancienne tenue du cuisine, vous aurez cours de travaux pratiques dès le 1^{er} jour à 8h !**

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

NOTA :

Elle sera propre et repassée, les chaussures seront rangées dans un sachet 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 chaussures de sécurité noire
- une toque en papier



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.