



CONSIGNES DE RENTREE CAP Production et Service en Restaurations (rapide, collective, cafétéria)

GUIDE DE LA FORMATION

Document à conserver par l'apprenti-e 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). 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 les apprentis en 1^{ère} année :

- la fiche de renseignements complétée RECTO/VERSO, signée par vos parents ou représentants légaux,
- une attestation d'assurance scolaire avec la responsabilité civile
- 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)
- votre relevé de notes, si vous êtes déjà titulaire d'un diplôme autre que le Brevet des collèges



Pour les apprentis en 2^{ème} 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, ne venir qu'avec un minimum nécessaire pour les cours d'enseignements généraux - pas de travaux pratiques le 1^{er} jour. **Le téléphone portable ne fait pas office de calculatrice.** Chaque apprenti-e doit être en possession d'une calculatrice.

L'utilisation du téléphone portable est STRICTEMENT INTERDITE pendant les cours.

Le chargement du téléphone portable est INTERDIT dans l'enceinte du lycée : veillez à le charger AVANT de venir au CFA

④ Tenue obligatoire pour les cours de sport

Les apprentis se muniront des affaires nécessaires à la pratique du sport :

- 1 short ou 1 survêtement jogging,
- 1 paire de baskets propres pour la salle de sport
- 1 t-shirt

} Réservés aux cours d'EPS

Il est interdit d'utiliser les baskets que l'on porte à l'extérieur.

**Pour toute dispense de sport, un certificat médical doit
OBLIGATOIREMENT être présenté à l'administration.**



⑤ 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, débardeur 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.

⑥ 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.

⑦ 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.

⑧ Tenue professionnelle

→ **fournie et distribuée par le Centre de formation, à tout nouvel apprenti - lors du 1^{er} cours de Travaux Pratiques (prévoir un sac pour le transport)**

*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 à ranger 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

- une blouse blanche manches longues
- un tablier à bavette couleur bordeaux
-



LES PULLS - SWEATS - HOODIES SONT INTERDITS SOUS LA VESTE DE CUISINE

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

⑨ 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.

Les faux cils et faux ongles sont strictement interdits en Travaux Pratiques CUISINE et RESTAURANT

Les ongles ont toujours une longueur fonctionnelle : ils ne dépassent pas le bout des doigts.

Les bijoux d'ongles sont strictement interdits.