

ECOLE HOTELIERE I. S. V

25, place Vander Elst - 1180 Bruxelles - Tél. 344.13.60 / 345.46.26

Chef d'atelier : Madame CAVALLERO

La formation en section " Hôtellerie - Restauration " est complète.

D'une part, une formation pratique qui, par le fonctionnement d'un restaurant didactique au sein même de l'école et par les stages en entreprise, prépare les jeunes, dans une situation réelle, à leur futur métier.

D'autre part, une formation théorique qui complète la formation pratique ainsi qu'une approche culturelle par un voyage scolaire œnologique au cours de la 5<sup>ème</sup> ou de la 6<sup>ème</sup> année ; ce voyage est obligatoire puisqu'il complète la formation des étudiants.

Enfin, une formation sportive (gym, natation , escalade, .....), qui assure un épanouissement physique indispensable à la pratique de ce métier.

Ce métier exigeant est préparé à travers des études sérieuses, menées par un groupe d'enseignants dynamiques, volontaires, compétents.

L'éducation, pour ce métier, est indispensable: nous y apportons une attention toute particulière.

**REGLEMENT PARTICULIER A L'ECOLE HOTELIERE I.S.V.<sup>1</sup>**  
(en complément du règlement général de l'institut)

Le matériel ainsi que les vêtements de cuisine et de salle s'achètent chez des commerçants spécialisés en se référant **exclusivement aux adresses préconisées par l'école**. Quelques accessoires sont cependant commandés par l'intermédiaire de l'école moyennant paiement **préalable** de la part du responsable de l'étudiant.

Ainsi, l'élève possède le matériel et les vêtements adéquats à sa formation, et ce au meilleur rapport qualité / prix.

**Sachez qu'équiper un étudiant représente un investissement financier très lourd d'environ 350,00 €**

Le jour de la rentrée, une liste est remise à l'élève, celui-ci doit être en ordre lors du 1er cours de pratique.

Les élèves se présenteront en tenue impeccable à chaque cours:

a) vêtements : lavés, repassés, toques amidonnées, pantalons de salle et de cuisine serrés à la taille par une ceinture en cuir.

b) hygiène :

Les étudiants en section hôtellerie – restauration veilleront à leur hygiène personnelle en :

- Portant des vêtements propres lavés et repassés pour le début de chaque service, que ce soit en salle ou en cuisine.
- En cuisine ils porteront toujours un couvre-chef soit la toque de coton, soit en dépannage une charlotte jetable à usage unique.
- Les mains seront lavées avant de commencer le service ainsi qu'après chaque passage aux toilettes, mais également après s'être mouché ou après avoir éternué. Les ongles ne peuvent être couverts de vernis.
- Les bagues, **piercings**, bracelets, montres ou tout autre bijou ou ornement ne peuvent être portés et ce, conformément à la loi.
- Les plaies, coupures, ou autres seront masquées par un sparadrap (bleu de préférence) ; et recouvertes d'un gant si celles-ci se trouvent au niveau des doigts ou de la main.
- Tout le matériel personnel (les couteaux et autres outils) ayant servi au cours des services pratiques **sera ramené à la maison afin de subir un lavage méticuleux et éventuellement un affutage**
- **Concernant les garçons** : Les cheveux seront courts : minimum 3 cm de long, sans toutefois toucher le col de chemise ni cacher les sourcils et propres.
- Leur visage sera fraîchement et entièrement rasé avant toute séance de pratique salle ou cuisine

c) outils : l'ensemble du matériel de cuisine ainsi que la mallette de rangement seront **lavés et désinfectés** soigneusement après chaque séance de pratique.

Tout outil destiné au service de salle ou de cuisine sera **exclusivement transporté dans la mallette prévue à cet effet**.

**Tout élève qui ne respecte pas l'un des points du présent règlement s'expose à des mesures disciplinaires.**

---

<sup>1</sup> Reglhotnew/admin

## **1. Présences aux cours pratiques**

Vu la formation permanente et importante dans cette section, qui à chaque cours développe une autre facette du métier, la présence régulière des élèves est indispensable pour réussir.

Nous insistons sur le point "présences - absences" du Règlement d'Ordre Intérieur de l'Institut.

Un taux d'absentéisme égal ou supérieur à 20% aux cours pratiques tant de salle que de cuisine est susceptible de voir son année compromise.

Un certificat médical est exigé pour une absence (même d'un jour) lors des cours pratiques. Tout élève qui est absent un jour de pratique doit prévenir le secrétariat 02-345 46 26 et pour les élèves de 5<sup>ème</sup> et 6ème, prévenir **en plus Mme Delannoy** qui communiquera le n. en début d'année.

## **2. Développement du goût et (re)connaissance des saveurs**

Tout élève de restauration s'engage à tester l'assaisonnement de tout plat quand le professeur le demande et cela en dépit de toute conviction personnelle ou religieuse.

Dès la " 3ème Hôtellerie -Restauration ", les élèves fréquenteront le restaurant didactique et le restaurant " dîner élèves ".

### **2.1. Participation active au restaurant didactique gastronomique:**

Dès la troisième année, tout étudiant de la section hôtellerie-restauration est tenu de manger au restaurant didactique en bénéficiant d'un tarif préférentiel.

Le but de cette exigence est double:

Tout d'abord, il s'agit pour l'étudiant d'acquérir la connaissance des "classiques" de la gastronomie française par le biais de la dégustation, et d'autre part d'assurer à tout moment une clientèle minimum au restaurant afin de permettre le déroulement de la pratique en salle pour les étudiants en service à ces moments-là.

Nombre de présence sur l'année : 5 fois.

Modalités : L'élève s'inscrit et fait son choix à l'avance; il choisit obligatoirement **un menu 2 services**.

Le coût avec une boisson n'excède normalement pas 10,00€. Il s'agit d'un engagement; ne pas venir est considéré comme une absence et le prix du repas sera comptabilisé et réclamé à l'élève.

### **2.2 Participation au restaurant didactique élèves :**

Chaque étudiant, de 3ème, 4ème, 5ème et 6ème année mange au restaurant "des élèves" chaque fois qu'il preste une journée de cours pratiques. Le repas, payé, peut être emporté si l'élève ne peut le manger durant son temps de midi.

### 3. Frais pour les élèves de la section "Hôtellerie-Restoration "

#### 3.1. Les frais scolaires à payer chaque année pour les 3èmes, 4èmes, 5èmes et 6èmes :

3.1.1. les frais scolaires communs à toute l'école : ils englobent le journal de classe, le bulletin, les activités piscines, internet, etc.

90.00 €

3.1.3. les frais de fonctionnement pour l'organisation des repas chaque jour de pratique pendant toute l'année en 3<sup>ème</sup>, 4<sup>ème</sup>, 5<sup>ème</sup> et 6<sup>ème</sup> année  
(60 X 3.70 E)

222.00 €

3.1.4. les frais pour la participation au restaurant gastronomique (6 fois) : à verser pour l'année à l'école à titre de provision (réajustement en fin d'année).

60.00 €

3.1.5. Les photocopies pour l'année représentent un forfait de

60.00 €

**Premier total: pour les élèves de l'option hôtellerie restauration s'élève à :**

**432.00 €**

Ces frais n'englobent pas : la dégradation du matériel ni le bris de vaisselle ; d'ailleurs si la responsabilité d'un élève est engagée en cas de casse, celui-ci devra en assumer les frais.

A ce total s'ajoutent les frais annexes.

#### 3.2. Les frais annexes :

Ils concernent **tout étudiant qui démarre** des études en Cuisine et Salle :

- pour s'équiper en matériel, il faut compter environ :

175.00 €

- pour s'équiper en vêtements, il faut compter environ :

170.00 €

**Soit un total de :**

**345.00 €**

**Aux 345 € qui concernent l'équipement ajouter le premier total des frais scolaires de 422 €**

**432.00 €**

**Soit un total global de :**

**777.00 €**

C'est un investissement de base qu'il faut **compléter en 5<sup>ème</sup> année** par l'achat d'un smoking pour les garçons et d'un tailleur pour les filles.

#### 3.3. Modalités de paiement :

3.3.1. les frais scolaires : à payer chaque année 422.00 € se payent en liquide ou par virement pour la totalité de la somme, ou par tranche de 42,20€ pendant 10 mois le 15 de chaque mois, par domiciliation bancaire **obligatoire** (prendre contact avec Madame Baele, Econome) sur le compte **191/6558271/67**, la première tranche avant le 15 septembre de chaque année.

3.3.2. Matériel et vêtements personnels : le matériel et les vêtements se paient au comptant aux commerçants renseignés par l'école.

#### **4. responsabilité du poste de caissier**

Tout élève au poste de caissier en salle est responsable du contenu de la caisse dès le moment où il reçoit celle-ci jusqu'au moment où il la remet au professeur ou au chef d'atelier. Tout argent manquant dans la caisse quel qu'en soit le montant sera à rembourser par le caissier.

#### **5. Sécurité**

L'exercice des cours pratiques met l'élève et son entourage en situation de risque.

##### **5.1. Sécurité vestimentaire :**

Afin de limiter ces risques, nous exigeons le port de chaussures de sécurité en cuisine et **interdisons formellement** pour tout cours de pratique le port de baskets ou de toute chaussure qui ne correspond pas à des critères de sécurité suffisante. Les lacets devant être noués.

##### **5.2. Sécurité pour le transport des couteaux :**

Tout élève doit transporter ses outils en prenant toutes les mesures de sécurité qui s'imposent. Il s'agit d'une décision visant à la sécurité des élèves et des autres personnes.

Dans ce but, nous avons imposé l'utilisation d'une mallette de rangement métallique afin de répondre aux normes de sécurité requises. Nous exigeons que chaque élève transporte ses outils dans la mallette prévue et **cadennassée** tant le jour **de pratique salle** que le jour de **pratique cuisine**.

**Tout élève qui sera surpris à transporter ses outils dans son sac ou son cartable s'exposera à des sanctions disciplinaires.**

De même, à l'Institut, les élèves ne sont pas autorisés à quitter l'étage des cuisines en portant leurs outils à la ceinture, que ce soit pour se rendre aux toilettes, chez l'Econome, ou en récréation ou pour quelque raison que ce soit.

Nous tenons à signaler que la responsabilité de l'école ne sera pas engagée ni dans l'école, ni sur le chemin de l'école en cas d'accident qui surviendrait à l'élève ou à un tiers du fait du non respect des dispositions précitées.

#### **6. Vestiaires**

Des armoires métalliques sont à la disposition des élèves uniquement pour les filles.

##### **6.1. Règlement général des vestiaires :**

Les vestiaires sont ouverts de 7 h 50 à 8 h 10 sous la surveillance d'un professeur de pratique.

**Tout élève ayant un cours pratique, de cuisine doit être en tenue pour 8 h 10. A cette fin, les vestiaires ne sont plus accessibles à partir de 8H00.**

**Tout élève qui arrive au-delà de 8H 00 un jour de pratique cuisine est considéré en retard et doit passer par le secrétariat muni de son journal de classe afin d'y faire inscrire son heure tardive.**

**Il passera ensuite auprès du chef d'atelier qui lui permettra de se changer dans un local qui convient.**

- 6.2 Lutte contre les pertes et vols :

Afin de limiter la perte et le vol du matériel et des vêtements, y compris les chaussures nous vous prions instamment de **MARQUER CHAQUE OBJET, CHAQUE EFFET PERSONNEL DE MANIERE INDELEBILE ET LISIBLE.**

Tout objet qui sera trouvé sans signe de reconnaissance deviendra **automatiquement la propriété de l'école.**

Chaque élève (fille) peut louer un casier en début d'année, elle utilisera ce casier lors de chaque prestation pratique ; **elle le videra entièrement à la fin de chaque journée.**

- 6.2.1 procédure de location d'un casier :

Chaque élève (fille) qui **paiera 25 Euro recevra en prêt un casier et un cadenas à numéro** qu'elle « loue-achète ».

Ces 25 euros représentent : 12 euros pour le cadenas qui devient la propriété de l'élève. Et 10 euros de caution.

Au terme des études, les 25 euros sont restitués dans leur totalité pour autant que le cadenas à code fonctionne toujours et que nous constatons que le casier est propre et en bon état.

- 6.2.2. respect de l'intégrité des casiers :

Chaque élève veillera à maintenir propre et en bon état le casier qui lui est attribué.

Au terme des études le cadenas doit être remis en ordre de marche et le casier propre, vide et dans son état de départ. Le casier est à usage strictement personnel et ne peut être prêté à un tiers.

- 6.2.3. remboursement total ou partiel des 25 Euros :

La caution sera remboursée totalement : si le cadenas et son code en ordre de marche est remis chez le chef d'atelier et que l'état du casier est tel qu'au départ. Si le cadenas ne fonctionne plus il sera retenu 12,00 € sur la caution.

## **7. Stages**

Les stages de pratiques sont organisés par l'école dans des établissements donnant des garanties de formation suffisantes et employant un personnel qualifié et expérimenté.

Ils se déroulent durant les congés scolaires. Ces stages sont obligatoires à partir de la 4ème année.

### 7.1. Règlement relatif aux stages :

L'inscription d'un étudiant en section Hôtellerie-Restauration implique de sa part, outre le règlement spécifique à cette section, un engagement total au niveau des stages:

**L'étudiant réservera d'emblée ses vacances scolaires de Toussaint, Noël et Carnaval afin de lui permettre de prester :**

- en quatrième année 180 heures
- en cinquième année 150 heures
- en sixième année 150 heures plus 10 jours de stage résidentiel.

Au cas où les périodes de vacances précitées n'auraient pas été suffisantes pour mener le stage à terme, les autres vacances ou les week-ends moyennant accord de l'équipe pédagogique seront également utilisés.

Les stages interviennent pour une partie des points dans la cote de pratique au bulletin. Les stages ont un caractère obligatoire et doivent avoir atteint leur terme en fonction du calendrier établi par le maître de stage.

Stage non terminé ou non fait pour la date butoir entraînera l'ajournement en juin.

#### 7.1.1. Modalités à suivre tout au long du stage :

7.1.1.1. Prendre rendez-vous auprès du maître de stage dès que le lieu est connu; se présenter à l'heure convenue, muni du carnet de stage et des conventions; faire compléter celles-ci par le patron.

7.1.1.2. Respecter l'horaire établi par le patron pour la durée du stage (début et fin du service) et être donc ponctuel.

7.1.1.3. En cas de maladie ou pour un motif jugé valable par l'école, l'élève est obligé de téléphoner au patron le matin du premier jour d'absence et motiver celle-ci.

Lors du retour sur le lieu de stage, l'élève présente un certificat médical et une copie de celui-ci qui sera jointe au carnet de stage.

7.1.1.4. Concernant la tenue de salle ou de cuisine : déterminer en accord avec le patron si l'uniforme adopté à l'Institut convient pour le lieu de stage (certains patrons fournissent en effet un uniforme particulier).

L'élève soigne lui-même l'entretien de ses vêtements de salle ou de cuisine afin de se présenter à chaque fois en tenue propre et repassée.

7.1.1.5. La fin des stages coïncide en principe avec la fin des vacances de Pâques; si tel n'est pas le cas, l'école se réserve le droit de décider de la suite à donner : par exemple supplément de stages pendant les grandes vacances.

7.1.1.6. Le carnet de stage est remis au professeur responsable des stages ou au chef d'atelier le premier jour de la rentrée d'une période de congé pendant laquelle des services ont dû être prestés.

7.1.1.7. Au cas où le stage subit une interruption, ou est annulé du fait de l'élève, différentes mesures sont envisagées

- le nombre d'heures de stage est augmenté, voire doublé en fonction de la gravité des faits en concertation avec la Direction le Chef d'atelier et les professeurs.

## **8. Investissement personnel**

Dans le cadre d'activités liées au bon fonctionnement de l'Institut, nous souhaitons pouvoir compter sur la collaboration de chaque élève de l'option restauration pour l'une ou l'autre prestation extra scolaire.

Toute la journée du samedi consacré à la journée portes ouvertes + 3 soirées.

## **9. Règlement relatif au diplôme de gestion**

Le cours de gestion fait partie de la grille horaire de 5ème année et de 6ème année.

Il implique donc :

- la présence régulière au cours
- le respect des critères énoncés pour ce cours
- d'obtenir 60% à l'examen de 5ème année et de 6ème année pour avoir droit au certificat relatif aux connaissances de gestion de base.

## **10. Règlement relatif aux bulletins avec réunion de parents**

**Quatre bulletins** sont prévus sur l'année scolaire et remis aux **parents**. **Nous exigeons pour chaque rencontre que les étudiants accompagnent** leur(s) parents ou parent référent, **à chaque remise**.

Le chef d'atelier.  
F. CAVALLERO

## FEUILLE D'ADHESION

Lu et approuvé en ce qui concerne :

- 1° l'engagement à payer les sommes dues dans les délais prévus
- 2° l'engagement à respecter le règlement concernant les casiers
- 3° l'engagement à consacrer les périodes de vacances requises pour les stages,
- 4° en ce qui concerne les points relatifs au point 6.

Signature de l'élève : précédée de lu et approuvé.

.....

le : -----200-- .

Nom, prénom de l'élève : -----

Classe : -----

Signature de l'élève : précédé de la mention lu et approuvé

-----

Signature des Parents (même pour les élèves majeurs) : précédé de la mention lu et approuvé

-----

Ce document est à remettre signé au titulaire de l'élève, le : .....