



LE PRESENT REGLEMENT EST A REMETTRE CHAQUE ANNEE SIGNE AU TERME DE LA  
IERE SEMAINE DE L'ANNEE SCOLAIRE AU TITULAIRE

**ECOLE HOTELIERE I. S. V**

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

Chef d'atelier : Monsieur Boudart

*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, la formation pratique est enrichie par une formation théorique et une approche culturelle grâce à des visites et voyages éventuels.*

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

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

*Le savoir-être, pour ce métier, est indispensable : nous y apportons une attention toute particulière.*

## REGLEMENT PARTICULIER A L'ECOLE HOTELIERE I.S.V.

(En complément du règlement général de l'institut)

Dès l'entrée en 3<sup>ème</sup> année, les élèves doivent avoir la tenue vestimentaire de Cuisine et la tenue vestimentaire de Salle.

Cet équipement s'achète chez le fournisseur conseillé par l'école.

Pour ce qui concerne la trousse de couteaux :

- En 3<sup>ème</sup> année : il est souhaitable de louer à l'école, pendant un an la trousse de base. Il va de soi que la mallette est restituée en fin d'année, avec tout son contenu en bon état. Tout élément perdu ou dégradé sera facturé.

- En 4<sup>ème</sup> année chaque élève doit en faire l'achat. L'éventail des outils qui composent cette trousse, permet toutes les découpes et traitements des ingrédients et aliments. Cette trousse s'achète auprès du fournisseur conseillé par l'école.

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

Les informations concernant les prix et les modalités de paiements sont reprises à la rubrique 3. (Frais annexes)

Les élèves se présenteront en tenue impeccable à chaque cours ;

### a) Vêtements :

Ils seront lavés, repassés, pantalons de salle et de cuisine serrés à la taille par une ceinture.

Les chaussures de sécurité seront propres, les chaussures de salle seront propres et cirées.

Le port du bermuda n'est jamais autorisé pendant les cours pratiques de l'option, ni pour manger au restaurant pédagogique.

b) Hygiène/Santé :

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

- *En cuisine ils porteront toujours un couvre-chef d'uniforme, ou exceptionnellement en dépannage une charlotte jetable à usage unique.*
- *Les mains seront lavées et désinfectées avec une solution hydroalcoolique à disposition dans nos locaux avant de commencer le service ainsi qu'après chaque passage aux toilettes, mais également après s'être mouché ou après avoir éternué. Les ongles doivent être courts et ne peuvent être couverts de vernis.*
- *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.*
- *Les cheveux : seront soigneusement attachés pour les filles, s'ils sont longs. Pour les garçons, les cheveux d'une coupe classique, seront courts et propres. Une barbe est tolérée à condition que celle-ci soit parfaitement entretenue. Ce sera au propre jugement du professeur de pratique ou du chef d'atelier de réprimander l'élève, si une exagération est constatée.*
- *Le Chef d'atelier et les professeurs se réservent le droit de refuser d'autres détails non énumérés ci-dessus (vestimentaires ou modifiant l'aspect physique) s'ils jugent ces derniers inadéquats.*
- *Les bijoux : bagues, bracelets, montres ou ornements sont interdits aux cours de pratique (Salle-Cuisine-Bar-Plonge) et ce, conformément à la loi. La montre est interdite en cuisine mais acceptée au cours de pratique Salle.*
- *Les boucles d'oreilles d'un modèle discret, seront acceptées pour les filles.*

- Les **piercings**, que ce soit pour garçons ou filles seront tolérés à condition que ceux-ci restent discrets.
- **L'hygiène corporelle est indispensable en général (vu le contact avec la nourriture et les clients).**
- En cas de pandémie exceptionnelle, le port du masque et de gants seront obligatoires et renouvelés toutes les 4 heures (en cas de masque à usage unique) ou en cas de souillure.

c) Outils :

La mallette de rangement, et l'ensemble du matériel de cuisine soit, tout le matériel personnel (les couteaux et autres outils) ayant servi au cours des services de salle ou de cuisine seront ramenés à la maison après chaque séance de pratique pour être soigneusement lavés et désinfectés, et si nécessaire affutés.

Tout outil destiné au service de salle ou de cuisine sera **exclusivement transporté dans la mallette prévue à cet effet**. En cas d'oubli récurrent, une sanction sera prise.

d) Le matériel personnel :

- Les téléphones portables ne sont pas autorisés aux cours de pratique, ils seront enfermés au début des cours dans un coffre à code par le professeur et seront rendus à la fin de celui-ci.
- Laisser des objets de valeurs, de l'argent, des téléphones portables au vestiaire sont interdits. L'école ne sera pas responsable du vol de ceux-ci.

## 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, ainsi que la non-prestation des stages, entraînent de facto le non-passage des UAA.*

*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 ainsi que son professeur de pratique qui communiquera son n° en début d'année.*

*En cas de pandémie exceptionnelle, les élèves devront se plier au règlement mis en place et régis par le conseiller en prévention.*

## 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 pour les élèves du second degré et 6 fois pour les élèves du troisième degré.

Modalités : Chaque élève est inscrit à l'avance par son professeur de Salle ; les plats sont imposés.

Le coût par prestation est de 12,00€. 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. De l'eau est servie à table, les autres boissons se payent au comptoir le jour même.

La tenue vestimentaire pour se présenter au restaurant pédagogique est adaptée à la circonstance : chemise + cravate + pantalon et chaussures de ville.

### 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 "Métallerie-Restaurant"

3.1. Les frais scolaires à payer en fonction de l'année d'études pour les 3èmes, 4èmes, 5èmes et 6èmes et qui vous seront facturés par l'école :

	3 P	4P	5P	6P
Les frais scolaires communs à toute l'école : ils englobent : le bulletin, les activités sportives, piscine, internet, bibliothèque, etc.	90,00	90,00	90,00	90,00
Forfait nettoyage et location des liteaux toute l'année.	5,00	5,00	5,00	5,00
Achat de 24 poches	7,00	7,00	7,00	7,00
Achat pack « petit matériel »		8,55	(8,55)	
Location de la trousse de cuisine de base (à restituer en fin d'année)	50,00			
Cautions (restituée en fin d'année si trousse complète)	20,00			
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> : (56 X 4,50 €) en 5 <sup>ème</sup> et 6 <sup>ème</sup> année (56 X 2,50 €) repas sandwiches.	252,00	252,00	140,00	140,00
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	60,00	60,00	60,00
Les photocopies pour l'année représentent un forfait de	55,00	55,00	55,00	55,00
<b>Total des frais scolaires</b>	<b>539,00</b>	<b>477,55</b>	<b>365,55</b>	<b>365,55</b>

*Ces frais n'impliquent pas : la dégradation du matériel ni la bris de vaisselle :*

*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 achats que vous devrez effectuer auprès de nos fournisseurs:*

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

	3 P	4P	5P
<i>Pour s'équiper en vêtements, (dès la 3<sup>ème</sup>) il faut compter environ :</i>	240,00		
<i>Pour s'équiper en matériel, (à partir de la 4<sup>ème</sup>) il faut compter environ :</i>		220,00	
<i>Pour compléter sa tenue de salle en 5<sup>ème</sup> : smoking veste et pantalon compter environ :</i>			100,00

*3.3. Modalités de paiement :*

*Les frais scolaires sont facturés aux parents par l'école. Trois périodes de facturation sont prévues : en octobre (60€ + frais spécifiques éventuels), en février (60€ + frais spécifiques éventuels) et en mai (25€ + frais spécifiques éventuels). Les paiements se font à la réception de la facture, en liquide, auprès de l'économe à Uccle, ou mieux par domiciliation bancaire ou par virement bancaire.*

*Les parents qui souhaitent un étalement des frais en font la demande à l'économe de l'école Monsieur Hendrix en téléphonant au : 02/345 46 26 (poste 4). Les étalements ne sont accordés que moyennant une domiciliation bancaire.*

*Les factures impayées (solde restant dû) au 1<sup>er</sup> juillet seront transmises automatiquement sans avertissement préalable et sans préjudice d'une éventuelle citation en justice, à une entreprise de recouvrement de dettes. Celle-ci se chargera des démarches pour obtenir le paiement, en principal, intérêts moratoires et clause pénale, des factures impayées.*



*Le matériel et/ou les vêtements sont à se procurer chez les fournisseurs conseillés par l'école pour le 15 septembre (listes distribuées le jour de la remise du bulletin ou le jour de l'inscription)*

#### *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 doivent 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 adaptée qui répond aux normes de sécurité requises. Nous exigeons que chaque élève transporte ses outils dans la mallette prévue, tant le jour de pratique salle que le jour de pratique cuisine. La mallette ainsi que son contenu ne peuvent rester à l'école.*

*Tout élève qui sera surpris à transporter ses outils dans son sac ou son cartable s'exposera à des sanctions disciplinaires étant donné que le risque de blessures graves n'est pas exclu dans ces conditions.*

*De même, à l'Institut, les élèves ne sont pas autorisés à quitter l'étage des cuisines en portant leurs outils, que ce soit pour se rendre aux toilettes, à l'économat, 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.*

*Le contenu de la mallette est considéré comme « arme blanche », sur le trajet de l'école et/ou du retour à la maison, l'élève doit toujours être en possession de son journal de classe qui prouve aux autorités, qu'il suit des cours dans la section hôtellerie-restauration*

## **6. Vestiaires**

*Des armoires métalliques sont à la disposition des élèves, ils devront se munir de leur propre cadenas à clé (le double est remis au chef d'atelier) et ce à chaque jour de pratique.*

### **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 et fermés jusqu'à 15 h 30. Les effets personnels devront être mis dans un casier muni d'un cadenas à clé. A la fin de la journée, ils devront être vidés et nettoyés complètement.*

*Tout élève ayant un cours pratique, de cuisine doit être en tenue pour 8 h 10.*

## *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.**

## *6.3. Respect de l'intégrité des casiers :*

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

## **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 partiellement durant le congé scolaire de Noël.

**Les stages sont prévus dans le projet d'établissement ; ils ont un caractère obligatoire.**

## *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 :

Les stages pour les quatrièmes seront prestés en continu du 07 décembre au 1<sup>er</sup> janvier.

Les stages débuteront pour les cinquièmes et sixièmes le 30 novembre, de manière continue jusqu'au 1<sup>er</sup> janvier.

**L'étudiant réservera d'emblée ses vacances scolaires de Noël afin de lui permettre de prester ceux-ci.**

Les horaires et le planning des stages seront fixés dans la convention en respectant les prescrits légaux.

*Les cours seront suspendus pendant la période de stages et il n'y aura pas de session d'examens à Noël.*

*Au bulletin, les stages font l'objet d'une feuille d'évaluation séparée.*

*Tout stage doit être terminé au plus tard, avant les vacances de Pâques, sous peine d'ajournement en septembre. Seules des raisons médicales, certifiées, pourraient modifier cette date limite.*

*Conformément au règlement des études : « Les stages font partie intégrante de la formation. L'élève est obligé de s'y présenter ... » « ... un échec en stages, le refus de prester ceux-ci ou un absentéisme injustifié peuvent constituer un motif d'échec en fin d'année et de refus de réinscription dans la même option à l'institut l'année suivante ».*

*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. L'élève doit toujours être en possession de son carnet de stage, en cas de contrôle par les autorités compétentes (police, contrôle du personnel, ...)*

*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 ainsi qu'au professeur responsable le matin du premier jour d'absence et motiver celle-ci.*

*Lors du retour sur le lieu de stage, l'élève présente un certificat qui sera jointe au carnet de stage. L'original doit être remis à l'école dans les délais prescrits*

*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 avant le début des vacances de Pâques ; si tel n'est pas le cas, l'école se réserve le droit d'enclencher une mesure d'exclusion définitive.*

*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 disciplinaires, seront envisagées.*

*- Par exemple, le nombre d'heures de stage est augmenté, voire doublé.*

*En fonction de la gravité des faits, retards constants, pas de remise de Carnet, carnet incomplet ou refus de stage, le renvoi définitif en concertation avec la Direction le Chef d'atelier et les professeurs sera étudié.*

*7.1.1.8. En se référant au règlement des études, tant que la convention de stage n'est pas complétée ou signée par les responsables, l'élève sera exclu des cours et considéré en absence injustifiée.*

*Les responsables s'engagent expressément à :*

- *Ne pas intervenir auprès des établissements désignés par le maître de stage et le chef d'atelier.*

**Modalités :** - *pas d'intervention téléphonique*  
- *pas de présences dans l'établissement*

- *Avertir, en cas de problèmes, le maître de stage ou le chef d'atelier, seule cette intervention est autorisée.*

### **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 porte ouverte si celle-ci est organisée, + 4 à 5 soirées.*

*Les activités prévues à titre d'investissement personnel ont un caractère obligatoire et sont liées à la certification. Se dérober ou refuser d'y participer expose l'élève à des sanctions disciplinaires.*

### **9. 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 responsables, à chaque remise.*

*Le chef d'atelier.*

**B. BOUDART**

FEUILLE D'ADHESION

L'élève

Nom et prénom : .....

Classe : .....

Signature :

Les parents

Signatures :

Date : Le.....

