

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **3PMET**

Pour les séances en CHARCUTERIE

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine noir
- Veste de cuisine
- Tablier gris
- Casquette

Pour les séances en SERVICE

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine noir
- Polo blanc
- Tablier gris

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **CAP PSR**

Pour les séances en CUISINE

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine noir
- Veste de cuisine rouge
- Tablier noir
- Charlotte

Pour les séances en distribution

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de service noir
- Polo rouge
- Tablier noir
- Casquette

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **CAP HCR**

Pour les séances en application	Pour les séances en brasserie et à l'hôtel
<ul style="list-style-type: none">• Chaussures de service• Pantalon de service• Chemise/Chemisier + gilet• Cravate• Tablier + liteau	<ul style="list-style-type: none">• Chaussures de service• Pantalon de service• Polo• Tablier

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **2CR**

Pour les séances en CUISINE

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine
- Veste de cuisine
- Tablier de cuisine
- Toque ou Charlotte

Pour les séances en RESTAURANT

- Chaussures de service
- Pantalon de service
- Polo noir (hors service clientèle)
- Chemise blanche + cravate + veste noire (en service clientèle)
- Tablier bleu

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **2MA**

Pour les séances en Boulangerie- Pâtisserie

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine
- Veste de cuisine (manche courte ou longue) couleur jean
- Tablier
- Casquette ou Charlotte

Pour les séances en Boucherie- Charcuterie

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine
- Veste de cuisine (manche courte ou longue) couleur jean
- Tablier
- Casquette ou Charlotte

Il est conseillé de prévoir un vêtement chaud sous la veste

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **2STHR/1STHR/TSTHR**

Pour les séances en cuisine

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine
- Veste de cuisine
- Tablier de cuisine
- Toque ou Charlotte

Pour les séances en restaurant ou hôtel

- Chaussures de service
- Pantalon de service
- Chemise/chemisier + cravate
- Gilet
- Tablier bleu

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **1C,1R, TC,TR**

Pour les séances en CUISINE

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine
- Veste de cuisine
- Tablier de cuisine
- Toque ou Charlotte

Pour les séances en BRASSERIE et AE

- Chaussures de service
- Pantalon de service
- Polo
- Tablier bleu

Pour les séances en APPLICATION

- Chaussures de service
- Pantalon (G) ou jupe (F) de service
- Chemise ou chemisier + cravate
- Veste de service
- Tablier bleu

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **1BC, TBC**

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine
- Veste de cuisine (manche courte ou longue)
couleur jean
- Chemise + cravate
- Tablier
- Casquette ou Charlotte

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **1BP, TBP**

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine
- Veste de cuisine (manche courte ou longue) couleur jean
- Tablier
- Casquette ou Charlotte

CHARTRE RELATIVE AUX TENUES PROFESSIONNELLES

L'entrée en ateliers professionnels du lycée Jean Monnet est soumise au port de la tenue professionnelle adaptée, pour des raisons d'hygiène, de sécurité et d'appartenance à un groupe de travail.

La composition de cette tenue professionnelle est décidée par le service DDFPT préalablement à la rentrée scolaire : un bon de commande spécifique à la formation intégrée est fourni lors de l'inscription à chaque élève.

Selon la formation suivie, cette tenue peut être payante, partiellement ou entièrement prise en charge par une subvention de la Région Nouvelle Aquitaine.

Présence de la tenue professionnelle :

Lors de chaque activité qui se déroule dans un atelier pédagogique (boucherie, charcuterie, boulangerie, pâtisserie, cuisine, salle de restaurant, hôtel d'application), chaque élève doit porter la tenue adaptée, complète et propre. L'enseignant du domaine professionnel précise dès le début de l'année la tenue adaptée à sa discipline.

Entretien de la tenue professionnelle :

A la réception des tenues, la réalisation des ourlets ou reprises de couture sont à la charge des familles.

A l'issue de chaque séance en atelier, la tenue professionnelle doit être lavée et repassée. Pour respecter les règles d'hygiène indispensables aux travaux avec des produits alimentaires, il convient que le transport des tenues sales et propres se fasse dans des poches ou sacs différents et identifiés.

Les chaussures doivent être elles aussi spécifiques aux activités et protégées lors du transport. Les chaussures de sécurité doivent être régulièrement lavées et les chaussures de service se portent cirées.

Réassort de la tenue professionnelle :

Lorsque la tenue devient trop petite, sans entretien correct possible, ou incomplète, l'élève doit racheter les pièces à remplacer afin qu'il dispose d'une tenue professionnelle adaptée. Le service DDFPT fournira à l'élève le bon de commande adéquat.

Usage des vestiaires :

Les heures d'ouverture des vestiaires sont décidées par la vie scolaire et le service DDFPT. Les élèves se doivent de respecter ces horaires.

Un casier est mis à disposition des élèves afin qu'il dépose sa tenue civile durant le temps des travaux en atelier. Cela suppose donc qu'il prenne un temps préalable au début du cours pour se changer. Ce casier peut nécessiter un cadenas. En aucun cas ce casier ne peut être réquisitionné par un élève entre 2 séances pour laisser des affaires, car elles doivent être entretenues d'une part, et que nous ne disposons pas de casiers en nombre suffisant pour qu'il soit affecté, d'autre part.

Les vestiaires disposent de douches afin de respecter les exigences d'hygiène du domaine professionnel.

Les espaces vestiaires doivent rester des lieux propres d'un point de vue sanitaire et à ce titre les élèves se doivent de respecter l'entretien de ces locaux.

Présentation personnelle :

Une tenue professionnelle comprend une présentation personnelle adaptée aux codes professionnels : l'hygiène corporelle est indispensable. Elle comprend l'hygiène du corps dans son ensemble et une attention particulière est portée sur les mains, la coiffure, le maquillage, le rasage et le port de bijoux :

Dans les ateliers de production (boucherie, charcuterie, cuisine, boulangerie, pâtisserie) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs et protégés par un couvre-chef couvrant la longueur
- Les barbes et moustaches doivent être propres, courtes et taillées. En atelier de boucherie, charcuterie, elles doivent être protégées par un masque adapté
- Les faux-cils et le maquillage sont interdits
Les bijoux sont interdits s'ils pendent ou s'ils sont au niveau du poignet.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, aucun vernis masquant ne peut être apposé, et les prothèses ongulaires sont proscrites.
- Les mains sont lavées à chaque entrée en atelier

Dans les ateliers de service (restaurant, hôtel) :

- Les cheveux doivent être attachés si longs, avec le front dégagé et taillés de manière à ne pas toucher le col de chemise.
- Les bijoux doivent être discrets et en nombre restreint, ne doivent pas pendre au niveau des poignets ou des oreilles.
- Les piercings (s'il sont découverts par la tenue) doivent être enlevés ou protégés par des pansements.
- Le maquillage doit être discret.
- Les tatouages doivent être couverts.
- Les ongles doivent être propres et bien coupés, le vernis à ongles doit être discret, non écaillés, et les prothèses ongulaires sont proscrites.

COMPOSITION DE LA TENUE PROFESSIONNELLE : Classe de **MAN/1TS/2TS**

Pour les séances en CUISINE

- Chaussures de sécurité
- Pantalon de cuisine
- Veste de cuisine noire
- Tablier de cuisine
- Toque ou Charlotte

Pour les séances en restaurant ou hôtel

- Chaussures de service
- Jupe Pantalon de service
- Chemise/chemisier + cravate ou foulard
- Veste de service
- Tablier bleu

BON DE VALIDATION DE LA CHARTE

NOM & Prénom de l'élève : Classe :

Élève majeur, Élève mineur et représentant légal, attestons la prise de connaissance de la charte.

Le

Signature de l'élève

**Signature du représentant légal
(si élève mineur)**

BON DE VALIDATION DE LA CHARTE

NOM & Prénom de l'élève : Classe :

Élève majeur, Élève mineur et représentant légal, attestons la prise de connaissance de la charte.

Le

Signature de l'élève

**Signature du représentant légal
(si élève mineur)**

BON DE VALIDATION DE LA CHARTE

NOM & Prénom de l'élève : Classe :

Élève majeur, Élève mineur et représentant légal, attestons la prise de connaissance de la charte.

Le

Signature de l'élève

**Signature du représentant légal
(si élève mineur)**