



ROI INTERNE A LA BOULANGERIE-PÂTISSERIE

Généralités

Le ROI de l'école reste prioritaire sur ce règlement qui a pour but de gérer et organiser au mieux les ateliers de boulangerie-pâtisserie (<https://www.cefor.be/etudiants.php?Etudiant=roi>).

Ce ROI permet de donner aux apprenants les informations nécessaires à leur bonne compréhension des risques encourus et ainsi de les associer pleinement à la démarche de prévention.

Les **ateliers comme le matériel** mis à disposition des étudiants doivent être entretenus, rangés et respectés en bon père de famille par tous. Leur entretien fait partie intégrante de l'évaluation.

Pour participer¹ aux cours, l'étudiant devra obligatoirement avoir :

1. Hygiène corporelle impeccable et soignée (déodorant, alun ...).
Veste et tablier d'atelier blancs propres et repassés dépourvus d'éléments flottants, calot ou charlotte blanche, chaussures de sécurité².
Sont donc refusés = short, bermuda, jupe, talons hauts, bas nylon...
⇒ **Rappel par rapport au ROI (1^{ère} sanction = refus au cours – récurrence = ajournement)**
2. Disposer de son petit matériel (voir liste commentée par le professeur titulaire en début d'année scolaire...)

Avant de manipuler des denrées alimentaires :

3. Les ongles doivent être courts, propres et non vernis.
4. Les bijoux ne sont pas autorisés (pas de boucles d'oreille, de piercing, bracelet ...)
5. La première activité en rentrant dans l'atelier consiste en un lavage et désinfection des mains et avant-bras. **Il va de soi que ces consignes s'appliquent également au retour des toilettes ou d'une pause, lors d'éternuements ou après s'être mouché !**
6. **Le nettoyage du poste de travail et du matériel prêté par l'établissement se réalise en début et en fin de cours.**

Attitude générale à avoir

- Respecter en tout temps les instructions du professeur
- Utilisation de tous les appareils uniquement après information et démonstration par le professeur
- Respecter le matériel mis à votre disposition et les consignes d'utilisation : les modes d'emploi du matériel mis à votre disposition figurent dans votre espace élève (Sécurité/Matériel)
- Respecter les locaux
- Respecter les collègues de travail
- Pour les fumeurs, une pose est tolérée après s'être inquiété auprès du groupe de la fin des tâches et avec **l'autorisation du professeur**
- Signaler toute anomalie au professeur
- Remise en ordre, nettoyage et désinfection des locaux après utilisation, les poubelles seront vidées d'une manière **Eco responsable** et le sac sera remplacé - Les fiches de sécurité des produits utilisés sont disponibles dans votre espace élève (Sécurité/Produits).

¹ Le certificat médical de non contagiosité n'est plus imposé actuellement

² Une tolérance d'accepter uniquement des chaussures plates et fermées existe pour les cours <20p

- Chaque étudiant participera activement au tri des déchets (PMC = sac bleu, cartons au conteneur pliés, déchets ménagers = sac noir, les verres dans les bulles)
- L'étudiant respectera strictement le mode opératoire de la **recette** indiqué par le professeur.

Divers

L'étudiant veillera à payer sa quote-part du cours en fonction de l'organisation du professeur. Le trésorier préviendra le professeur dès le 1^{er} non-paiement d'un élève afin de pouvoir régulariser au plus vite la situation.

Traçabilité : Le trésorier conserve les tickets de caisse permettant le suivi des matières premières.

Si l'achat des marchandises est prévu de manière individuelle par le professeur, l'étudiant veillera à apporter toutes les marchandises demandées à chaque cours. L'étudiant qui oublie sa marchandise ou sa tenue peut participer « passivement » au cours après s'être muni d'une tenue jetable disponible au secrétariat (payant).

Dans les métiers de l'alimentation, aucun produit n'est mis en vente sans s'être assuré de ses qualités organoleptiques.

Le dressage comme la dégustation et la critique du produit réalisé font partie intégrante de l'apprentissage.

Lors de mises en situation réelles organisées par l'école, les étudiants assureront le service jusqu'à la fin. Le fait de refuser de participer à l'élaboration des produits destinés à l'établissement sera considéré comme motif d'exclusion des cours. De même, lors de certaines préparations, la mise en commun des ingrédients est décidée par le professeur et ne peut faire l'objet d'un refus.

Absentéisme

En cas d'absences, la « récupération » de la matière non vue est à charge de l'étudiant. Tous les étudiants seront évalués sur l'ensemble de la matière prévue par le programme pédagogique. Si l'élève est absent pour une évaluation, il devra d'office la présenter à la date prévue en accord avec le professeur.

Evaluations

Les évaluations théoriques et pratiques se déroulent tout le long du module.

Aucune forme de tricherie n'est admise sous peine de nullité du test et d'une procédure disciplinaire

L'évaluation est individuelle ! Le professeur communiquera le résultat de chaque évaluation à l'étudiant qui aura été informé préalablement des critères de réussite.

Pour les unités non déterminantes, le professeur est seul juge de la qualité du travail fourni par l'étudiant.

Lors des unités déterminantes, le professeur pourra être assisté d'un jury extérieur validé par la direction de l'école. En cas de conflit d'intérêt, il appartient à l'étudiant de se manifester avant le début de l'épreuve.

La prise de connaissance et l'acceptation de ce document est attestée par la signature de l'élève sur une liste tenue par le professeur.

Les professeurs

Le chef d'atelier

La direction

.

