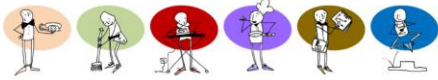


Règlement des cours

Employé en intendance
Attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)



LE RÈGLEMENT DES COURS

Le règlement interne des lieux de formation s'ajoute au présent règlement.



Les cours ont lieu de 08h30 à 12h00 et de 13h00 à 16h30

La ponctualité est exigée

En cas de retard et/ou d'absence l'annoncer au

079 175 31 80 le plus rapidement possible

Compléter et transmettre le document « avis d'absence »



Pendant la journée de cours la personne en formation s'engage à ne pas consommer d'alcool ou de produits illicites

Le repas de midi et les pauses sont à la charge de la personne en formation



L'utilisation du téléphone portable n'est pas admise pendant les périodes de cours

Si appel urgent, prière d'aviser le formateur



On respecte ses collègues et ses formateurs

La confidentialité et le droit de réserve sont de rigueur



Les supports de cours, le journal de bord ainsi que les documents demandés par les formateurs sont pris à chaque cours



Pour valider le module et accéder à l'évaluation, un taux de présence de 80% au minimum est nécessaire



Toute entrave à la bonne marche du cours est signalée à la direction du Centre de Compétences des Métiers de l'Intendance



La tenue professionnelle

Pour les cours pratiques des domaines de compétences opérationnelles A, B, C et D, la personne en formation doit porter la tenue professionnelle exigée par la profession.

La personne en formation qui vient en cours sans sa tenue professionnelle ne peut intégrer le cours pratique pour des raisons de sécurité et d'hygiène. Les heures de cours manquées sont comptabilisées comme « absence non excusée ».

La tenue professionnelle

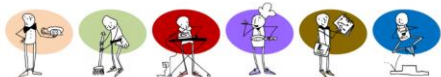
- doit être adaptée au domaine
- se porte uniquement lors des cours pratiques
- la couleur de la tenue est libre, excepté en restauration

L'apparence

- pour les cours théoriques une tenue discrète est souhaitée
- les cheveux longs sont attachés. Pour le domaine de compétences opérationnelles D (cuisine), le port d'un calot ou d'une charlotte est obligatoire
- pour les domaines de compétences opérationnelles B, C et D (cuisine, nettoyage et lingerie), les bijoux et les piercings sont proscrits
- pour le module A (service), les bijoux discrets sont autorisés. Les piercings sont interdits
- le maquillage est discret
- le vernis à ongle est interdit en cuisine mais autorisé dans les autres domaines s'il est transparent
- aucun signe religieux n'est apparent

Les locaux

Les locaux, le mobilier, les équipements et le matériel mis à disposition doivent être utilisés avec soin. Les règles de sécurité, d'utilisation, d'entretien et d'hygiène doivent être respectées. Tous les dégâts constatés par les formateurs sont facturés.



Les tenues professionnelles pour les cours pratiques

La tenue professionnelle est adaptée et apportée par la personne en formation.

Domaine	Chaussures	Tenue
<p>Préparation et distribution de repas</p> <p>Domaine de compétences opérationnelles D</p> <p>Toque/calot/charlotte Veste de cuisine Pantalon de cuisine Chaussures de sécurité</p>		
<p>Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements</p> <p>Réalisation des travaux du circuit du linge</p> <p>Domaines de compétences opérationnelles B + C</p> <p>Polo Tablier/tunique/blouse Pantalon de travail (pas de jeans) Chaussures de sécurité</p>		
<p>Conseil et service aux clients</p> <p>Domaine de compétences opérationnelles A</p> <p>Blouse ou chemise blanche Jupe ou pantalon de ville, noir Chaussures silencieuses avec semelles antidérapantes et talons de 3 cm maximum</p>	