

Lycée Nicolas Appert  
Enseignement général, hôtellerie, STI  
depuis 1989

LYCÉE  
DES MÉTIERS



ACADÉMIE  
DE NANTES

*Liberté  
Égalité  
Fraternité*

# Charte de la Filière Hôtellerie - Restauration

24 Avenue de la Cholière

BP 57

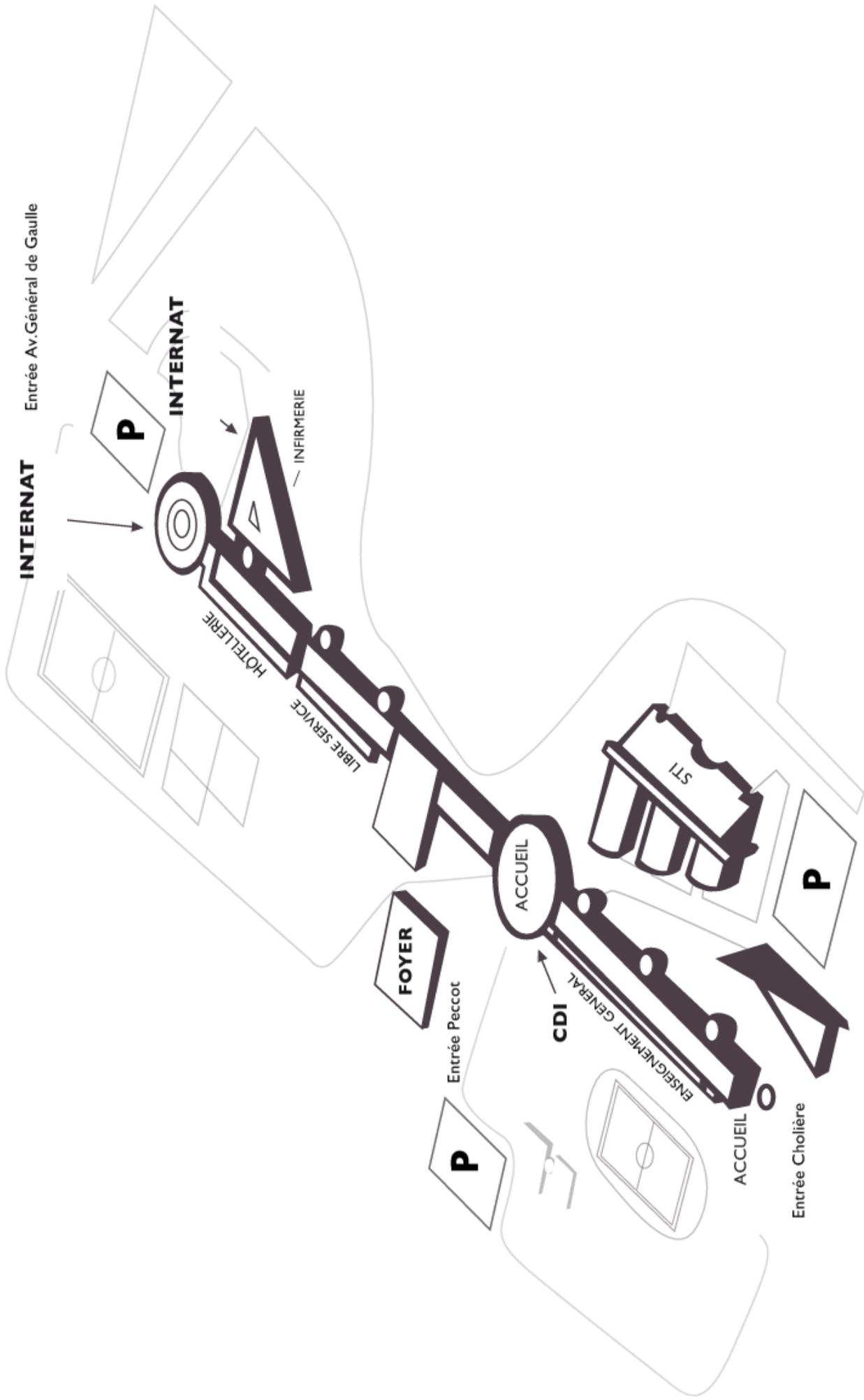
44702 ORVAULT Cedex

Téléphone : 02 51 78 22 00 (standard)

ce.0442094m@ac-nantes.fr

*Ce livret d'accueil énonce des règles qui s'appliquent à tous les élèves quel que soit leur statut  
(Lycéenne, lycéen, étudiante, étudiant, apprentie et apprenti)*

**Vous devrez présenter cette charte signée à votre professeur principal, professeure principale à la rentrée scolaire.**



Madame, Monsieur,

Nous vous souhaitons la bienvenue au Lycée Nicolas Appert. Les règles de cette charte ont été établies dans le but d'amener chacun à la meilleure efficacité professionnelle et au respect d'autrui.

Votre enfant entre dans l'une des formations hôtelières du Lycée Nicolas Appert. Ce choix n'est pas sans conséquence sur sa future vie professionnelle. C'est pourquoi, afin de le préparer au mieux à la réalité de l'entreprise, l'équipe pédagogique a unanimement élaboré des règles de conduite en rapport direct avec l'exercice de la profession hôtelière.

Afin de mieux atteindre les objectifs de notre formation, nous vous demandons votre compréhension et votre soutien dans cette démarche.

En plus du contenu de la formation dispensée, nous attachons une importance toute particulière et motivée à **l'attitude** et au **comportement général** ainsi qu'à :

- **La sécurité**
- **La tenue vestimentaire**
- **La politesse**
- **L'hygiène**
- **La ponctualité**
- **La présence aux cours**

tant à l'intérieur qu'à l'extérieur de l'établissement, cela même pendant les périodes de stage en entreprise.

Vous serez conviés à une réunion d'information, afin de vous présenter dans le détail le fonctionnement des différents ateliers. L'équipe sera heureuse de vous y accueillir.

Toute l'équipe pédagogique fera le maximum pour que la formation et l'insertion de votre enfant se déroulent dans les meilleures conditions possibles.

N'hésitez pas à nous contacter pour quelque question que ce soit. Ceci facilitera les relations et la communication entre les parents et les professeurs et professeures.

Nous souhaitons à votre enfant une totale réussite dans ses études, un épanouissement dans sa future vie professionnelle et nous vous remercions du choix de notre établissement.

Le Directeur Délégué aux Formations (DDFPT) - Xavier Cherbonnel

Lu et approuvé, le .....

Nom, Prénom et signature de l'apprenant et apprenante classe :

Nom, Prénom et signature des parents si l'élève est mineur :

**Document à retourner par le professeur principal ou la professeure principale auprès de Mme MACE pour archivage. Merci.**

**N'hésitez pas à nous rendre visite en tant que client(e) au restaurant d'application et à la brasserie où votre présence contribuera à la formation des élèves et étudiants, étudiantes, apprentis et apprenties.**

**Nécessité impérative de réserver (le nombre de places est limité)**

Par internet : <https://appert.paysdelaloire.e-lyco.fr> de préférence, de mi-septembre à mai

-cliquer sur l'onglet « réserver en ligne »- ou contacter : [restaurant.lna@ac-nantes.fr](mailto:restaurant.lna@ac-nantes.fr)

## EQUIPE HOTELIERE

Proviseur : Madame Catherine MARQUENET

Proviseuses adjointes :

Madame Mathilde SOUEF - Madame Sophie DELPOIO

Intendant : Monsieur Yann PETILLOT

Directeur Délégué aux Formations : Monsieur Xavier CHERBONNEL

Adjoint au directeur technique : Madame Joëlle MACE

C.P.E. : Madame Laurence MARIX

### Équipe enseignante :

#### **Professeurs et professeures de techniques culinaires    Professeurs et professeures de services et d'accueil**

Robert BECERRIL

Cécile BOURSIQUOT

Gilles FEOUGIER

Jean-Emile LEBRET

Jean LE QUEAU

Régis LOEUILLET

Guillaume LOPEZ

Laurent MOREL

Bernard SABOURIN

Chrystelle BLANDIN

Julie CHARY

Pauline CIEUTAT

Florent COYAC

Xavier DANIEL

Laurent DENELE

Lucille EHRHARD

Yannick FIN

Charlotte GUIBE

Marie-Pierre LECLEVE

#### **Professeurs et professeures des biotechnologies :**

Samantha CHEVALIER - Jérôme BOAR

## TENUES VESTIMENTAIRES (DRESS CODE) ET POLITESSE

La responsabilité vis-à-vis de la clientèle, entraîne un savoir-être conforme aux exigences professionnelles : discrétion, courtoisie, sourire, politesse et présentation.

Nous y attachons beaucoup d'importance car, dans les métiers que vous avez choisis, elles sont essentielles.

Il existe 3 tenues différentes pour le secteur hôtelier :

- La tenue dite «de ville » pour les cours théoriques dans le secteur hôtelier. Pour toute présence dans le secteur hôtelier du lycée, **la tenue dite «de ville » est obligatoire\*** et dans les autres secteurs, si les enseignants et enseignantes vous le demandent.
- La tenue de cuisine pour les travaux pratiques en cuisine
- La tenue de restaurant/hébergement pour les travaux pratiques en restaurant/hébergement

D'autre part, le règlement intérieur du lycée précise : « **l'interdiction du port d'objets fixés dans la peau (piercing)** en Éducation physique, lors des travaux pratiques de sciences naturelles et physiques, **dans la section hôtelière**, dans les laboratoires et les ateliers industriels ».

### EXEMPLES DE \*TENUES DITES « DE VILLE » OBLIGATOIRES

En cours et dans les couloirs de la section hôtelière



- Jupe ou pantalon
- Chemisier ou chemise
- Cravate ou nœud papillon
- Possibilité de pull-over ou de gilet, porté sur le chemisier ou la chemise, col en V porté sous la veste afin de laisser la cravate ou le nœud papillon visible, veste du trousseau ou blazer
- Chaussures classiques type Derby
- Bijoux discrets
- Pas de tatouages et piercings visibles



Pour des mesures de sécurité et d'hygiène, les cheveux naturels, courts ou longs doivent être propres et attachés type chignon, nuque et front dégagés (de telle sorte que les cheveux ne touchent pas le col de la veste) et cachés sous la toque en cuisine. Rasage de près, ou barbe, ou moustache très bien entretenue .

Si l'apprenant ou l'apprenante ne remplit pas ces critères, son accès en cours hôtelier ne sera pas autorisé et il ou elle devra se présenter au bureau du DDFPT.

**INTERDICTION : pantalon jean's même de couleur, chaussures de tennis et survêtement/jogging**

La tenue du trousseau professionnel complète est exigée. Les feuilles de roulement sont affichées à l'avance en face du restaurant d'initiation N°2. Vous devez les consulter aussi souvent que nécessaire. De plus, tous les travaux pratiques spéciaux y figurent avec les horaires ainsi que toutes les notes de service.

**TRAVAUX PRATIQUES RESTAURANT**

<i>FILLES</i>	<i>GARCONS</i>
<b>TENUE OBLIGATOIRE EN ATELIER</b>	
	
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chemisier blanc à manches longues, avec un caraco blanc en dessous.</li> <li>● Foulard ou lavallière du trousseau</li> <li>● Jupe ou pantalon du trousseau</li> <li>● Veste noire du trousseau</li> <li>● Collants « couleur chair »</li> <li>● Maquillage discret et classique</li> <li>● Une seule paire de boucles d'oreilles discrète et du même modèle par oreille</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>● Maillot de corps blanc</li> <li>● Chemise blanche à manches longues</li> <li>● Cravate ou nœud papillon du trousseau</li> <li>● Pantalon noir du trousseau</li> <li>● Ceinture noire</li> <li>● Veste noire du trousseau</li> <li>● Chaussettes noires</li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>● Chaussures noires du trousseau cirées</li> <li>● Pas de bijoux sauf alliance et montre</li> <li>● Tablier bleu, torchons, essuie-verres, linceul, crayon, allumettes, limonadier, ...</li> <li>● Pas de vernis à ongles pour des raisons d'hygiène</li> <li>● Pas de tatouages et piercings visibles</li> <li>● Malette à couteaux</li> </ul>	
	<p><b>Pour des mesures de sécurité et d'hygiène, les cheveux naturels, courts ou longs doivent être propres et <u>attachés</u> type chignon, nuque et front dégagés (de telle sorte que les cheveux ne touchent pas le col de la veste) et cachés sous la toque en cuisine. Rasage de près, ou barbe, ou moustache <u>très bien entretenue</u>.</b></p> <p><b>Si l'apprenant ou l'apprenante ne remplit pas ces critères, son accès en cours hôtelier ne sera pas autorisé et il ou elle devra se présenter au bureau du DDFPT.</b></p>
<p><b>TENUE PROPRE, REPASSEE ET COMPLETE OBLIGATOIRE – Un cadenas à combinaison chiffrée pour fermer les armoires du vestiaire pendant le T.P.</b></p>	

## TRAVAUX PRATIQUES CUISINE

La tenue professionnelle filles et garçons



- Veste et pantalon de cuisine, tablier et torchon
- Malette à couteaux et son cadenas (si possible à combinaison chiffrée)
  - Tour de cou et toque
- Chaussures professionnelles de sécurité
  - Pas de bijoux
  - Pas de vernis à ongles
- Pas de tatouages ou piercings visibles



**Pour des mesures de sécurité et d'hygiène, les cheveux naturels, courts ou longs doivent être propres et attachés type chignon, nuque et front dégagés (de telle sorte que les cheveux ne touchent pas le col de la veste) et cachés sous la toque en cuisine. Rasage de près, ou barbe, ou moustache très bien entretenue**

**Si l'apprenant ou l'apprenante ne remplit pas ces critères, son accès en cours hôtelier ne sera pas autorisé et il ou elle devra se présenter au bureau du DDFPT.**

**TENUE PROPRE, REPASSÉE ET COMPLÈTE OBLIGATOIRE - Un cadenas à combinaison chiffrée pour fermer les armoires du vestiaire pendant le T.P.**

## TRAVAUX PRATIQUES HEBERGEMENT

**La tenue exigée correspond à la tenue de restaurant.**

A celle-ci s'ajoute un tablier bleu, un torchon et des gants caoutchouc pour les travaux pratiques « Entretien des étages ».

## TRAVAUX PRATIQUES SPÉCIAUX

Ce sont des séances de Travaux Pratiques venant en remplacement ou en supplément des Travaux Pratiques habituels. Elles se déroulent à l'intérieur ou à l'extérieur du Lycée et **font partie intégrante de la formation**.

Les élèves pourront être autorisés à téléphoner une demi-heure avant la fin du T.P. pour demander à leurs parents de venir les chercher (Attente sur le parking côté RESTAURANT D'APPLICATION, avenue Charles de Gaulle).

Nous vous encourageons vivement à systématiquement **marquer** (de façon définitive), **tous les outils et vêtements professionnels** pour éviter les litiges.

## HYGIÈNE ET SÉCURITÉ

### HYGIÈNE

Pour sensibiliser les élèves et les apprentis et apprenties aux exigences générales du secteur professionnel, en termes de respect des règles d'hygiène, et faciliter ainsi l'intégration sur le marché du travail, une propreté corporelle irréprochable est exigée. Les métiers de l'hôtellerie restauration exigent le port d'une tenue professionnelle conforme aux exigences de la sécurité alimentaire et de la sécurité du travail (Circulaire du 9 août 1978 – Arrêt du 26 septembre 1980). Abrogée par l'arrêté du 29/09/1997 puis par l'arrêté du 19/10/2013.

### SÉCURITÉ

Dans le cadre de votre cursus de formation, vous allez être amené à utiliser des matériels et outils : machines, couteaux... Afin de vous prémunir contre les dangers, le port des équipements de protection individuelle (EPI) et le respect des règles de sécurité sont obligatoires dans certaines situations de travail.

Les équipements de protection individuelle (EPI) sont destinés à protéger le professionnel ou la professionnelle contre un ou plusieurs risques professionnels. Leur port est obligatoire en situation de travail. (Article R4323-104 du Code du travail).

### TRANSPORT DU MATÉRIEL

Conformément à la réglementation en vigueur, le transport du petit matériel de coutellerie est autorisé à condition qu'il soit effectué dans la mallette prévue à cet effet et **obligatoirement** verrouillée à l'aide d'un cadenas. A l'extérieur, tout manquement à cette obligation est considéré comme « port d'armes illégal » et donc verbalisable.

## ACCÈS ET SORTIE DU LYCÉE

L'entrée et la sortie du Lycée se font, soit par l'avenue de la Cholière jusqu'à 21H.

Pour les TP du soir, les entrées et sorties après 20 heures s'effectuent par l'avenue Charles de Gaulle.

Les élèves attendront leurs parents dans l'enceinte du lycée sous le réverbère du parking et non en pleine rue.

**L'accès par l'économat ou le restaurant d'application est strictement interdit aux apprenants et apprenantes.**

## LES ABSENCES ET LES RETARDS

Afin de préparer les élèves à la vie active, il vous est demandé de faire parvenir à l'administration pour chaque absence, un certificat médical ou un mot d'excuse (démarche normale); de plus, dès que possible au retour de l'élève dans l'établissement, il lui sera demandé de signaler son retour auprès des professeurs et professeures pour planifier le rattrapage des devoirs et des cours. L'élève en retard ne sera pas admis en classe la première heure (sauf en travaux pratiques) conformément au règlement intérieur.

**Un absentéisme injustifié et répété nuit au bon déroulement de la formation et pourrait être sanctionné par le chef d'établissement, la cheffe d'établissement (règlement intérieur)**

## LES NETTOYAGES

**Avant chaque départ en vacances, une ou deux journées sont banalisées afin de remettre en état les locaux et matériels professionnels. Ceci permet d'assurer la longévité et la performance de notre outil de travail.**

**Tous les élèves y participent selon un roulement établi pour l'année. Cela fait intégralement partie de la formation professionnelle et servira lors des stages en entreprise.**

**La présence des élèves désignés y est obligatoire,  
Une tenue spécifique est précisée par note de service (gants de nettoyage, ...)**

## ORGANISATION DE L'ANNÉE SCOLAIRE

Selon les formations et les niveaux, l'année scolaire se divise soit en deux semestres, soit en trois trimestres, à l'issue desquels se déroule un conseil de classe.

Les stages ou Périodes de Formation en Milieu Professionnel (PFMP) sont OBLIGATOIRES et font partie intégrante de la formation, ils seront effectués suivant un calendrier spécifique prévu pour chaque niveau.