

FICHE SCOLARITE 2022 – 2023
Filières Professionnelles

Nom : Sexe :

Prénom : Date de Naissance : / /

Pour toute inscription en 1^{ère} année de CAP et 2^{nde} BAC Pro, joindre obligatoirement la notification

Filières
CAP

	Niveau :	1 ère	Terminale
PSR : Production Services Restauration-----		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
ATMFC : Agent Technique en Milieu Familial et Collectif -----		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MMV : Métiers de la Mode et du vêtement :			
Option Couture flou -----		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Cuisine : compléter la seconde page (au verso)-----		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
CSHCR : Commercialisation et Services en Hôtel Café Restaurant		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AEPE : Accompagnant Educatif Petite Enfance -----		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

Langue Vivante : ANGLAIS

L'inscription en classe de Terminale est soumise à la validation des stages

Filières
BAC PRO

	Niveau :	2nde	1 ère	Terminale
Cuisine : compléter la seconde page (au verso)-----		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LV2 OBLIGATOIRE : <input type="checkbox"/> Espagnol <input type="checkbox"/> Portugais				
CSR : Commercialisation Services en Restauration		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LV2 OBLIGATOIRE : <input type="checkbox"/> Espagnol <input type="checkbox"/> Portugais				
ASSP : Accompagnement Service Soins à la Personne :				
Option Domicile (Pas de LV2) -----		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Option Structure (Pas de LV2) -----		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
AEPA : Animation Enfance Personne Agée		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
LV2 OBLIGATOIRE : <input type="checkbox"/> Espagnol <input type="checkbox"/> Portugais				
MMV : Métiers de la Mode et du Vêtement (Pas de LV2)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
MAVI : Marchandisage Visuel (Pas de LV2)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

L'inscription en 1ère et Terminale est soumise à la validation des stages

Mention

Complémentaire

MCBAR : Mention Complémentaire Employé Barman	<input type="checkbox"/>
MCADOM : Mention Complémentaire Aide à Domicile	<input type="checkbox"/>
MCERV : Mention Complémentaire Essayage Retouche Vente	<input type="checkbox"/>

SCOLARITE PRECEDENTE (année 2021-2022):

Classe :

Etablissement :

Redoublant : OUI NON

Boursier : OUI NON

Date et signature du représentant
légal de l'élève :

**à compléter uniquement par les élèves et parents de la section d'enseignement professionnel :
CAP cuisine et Bac Pro Restauration**

1 - Règlement intérieur – Section Hôtelière

La pratique d'une activité professionnelle dans l'industrie des Hôtels, Cafés, Restaurants implique l'observation stricte des règles d'hygiène et de sécurité. Ces règles s'inscrivent dans le cadre du respect et des attentes des consommateurs en terme de sécurité alimentaire, de l'accomplissement de la mission et des objectifs pédagogiques du lycée Polyvalent Melkior Garré et des intérêts économiques et commerciaux des entreprises partenaires.

Sont développés les thèmes suivants :

Le maintien des élèves

**L'utilisation des tenues vestimentaires lors des séances d'apprentissage au lycée et en entreprise
Les règlements intérieurs au lycée et en entreprise**

L'engagement et l'implication de l'élève durant sa formation

Les règles de courtoisie à l'égard de la communauté scolaire, des absences, des horaires

Ces règles sont applicables durant les activités professionnelles au lycée même et dans les entreprises partenaires accueillant les élèves dans le cadre des Périodes de Formation en Milieu Professionnel.

- **En cuisine** : le port de la tenue vestimentaire professionnelle complète de cuisinier est obligatoire durant les phases de mise en place et de distribution.
- **En service en salle et hôtelier** : le port de la tenue vestimentaire professionnelle complète de chef de rang est obligatoire durant les phases de mise en place, de distribution et de commercialisation. Le port de la cravate ou nœud de papillon ou lavallière est exigé lors des phases commerciales en présence de clients ainsi qu'aux postes de Caisse, de Facturation, de Bar, d'Accueil Réception, de Maître d'Hôtel et de Service aux étages.
- **A l'office plonge** : le port de tablier à bavette, du tee-shirt gris, des chaussures blanches de sécurité et pantalon sont obligatoires.

❖ **Le port des tee-shirts réglementaires est obligatoire**

au lycée, lors de séances de **Technologie Appliquée (TA), des activités professionnelles de Synthèse avec commercialisation en présence de clients (APS) et de Travaux Pratiques (TP)**

en entreprise, dès l'arrivée dans l'entreprise et durant les travaux de mise en place au restaurant, à l'hôtel (à l'accueil réception, aux étages, au room service), au service commercial, au bar. *Remarque : Si toutefois l'entreprise dispose d'un uniforme spécifique, se conformer aux attentes et exigences de celle-ci.*

❖ **La coiffure doit être conforme.** Cheveux attachés pour les filles. Cheveux courts pour les garçons

❖ **Sont strictement interdits** : le port de locks, de tresses, d'ajouts indiscrets de matière ou de couleur dans la chevelure, de piercing, d'ongles fantaisies, les écouteurs baladeurs, téléphones cellulaires, les claquettes.

❖ **Les règlements intérieurs** : lire les règlements, les signer et en appliquer la règle.

❖ **Absence en entreprise** : Prévenir dans l'heure votre tuteur afin de permettre la réorganisation de la brigade.

❖ **Horaires** : prendre connaissance des horaires et les respecter.

2 – Organisation des transports

En raison des enseignements professionnels de cuisine et restauration organisés un soir par semaine, jusqu'à 22h30, les lundis, mardis, jeudis ou vendredis, les élèves doivent organiser leur retour chez eux par leurs propres moyens. Au vu des contraintes de formation, **les familles sont tenues d'organiser le transport de leur enfant le soir**, au plus tôt à partir de 22h30 soit vers leur domicile ou celui d'un correspondant nommément désigné. Cet horaire sera communiqué avec l'emploi du temps de rentrée, début septembre.

Rappel : Le lycée n'assure pas le transport des élèves

ENGAGEMENT DES ELEVES ET DES FAMILLES DE LA SECTION RESTAURATION

Je soussigné (Nom et Prénom) :

Représentant légal de l'élève (Nom et Prénom) :

Inscrit en classe de

- atteste avoir pris connaissance du Règlement Intérieur de la section hôtelière
- m'engage à organiser le transport après le service de soir, au plus tôt à partir de 22h30 et le mercredi après-midi, de mon enfant, afin qu'il regagne son domicile ci-dessous précisé ou celui de son correspondant ci-dessous désigné :

Domicile de l'élève (préciser)

Domicile du Correspondant : Nom et Prénom :

Adresse :

Téléphone fixe 05 94 Portable : 06 94

Date : / /

Signature de l'élève

du représentant légal

du correspondant