

## Bijlagen – praktijkreglementen

### 1 WERKPLAATSREGLEMENT SINT-LUTGARDIS

#### 1.1 HOTELSCHOOL

*Dit werkplaatsreglement is steeds van toepassing tijdens praktijklessen, stages, gelegenhedenopdrachten en uitstappen in schoolverband.*

#### Haarzorg

- geen loshangende haren in het aangezicht
- 1 cm boven de wenkbrauwen geknipt
- geen buitensporige kapsels.

##### JONGENS:

- voldoende kort en verzorgde haartooi, geen onnatuurlijk gekleurde haren;
- 2 cm boven de kraag van het hemd;
- geen kaalgeschoren hoofden.
- baardgroei voldoende getrimd of geschoren

##### MEISJES:

- enkel **natuurlijke** haarkleur
- haren samengebonden met een kleine zwarte speld of elastiek als deze over de kraag van de bloes vallen

#### Opsmuk

- geen sieraden, geen ringen
- geen nagellak, acryl - of gelkunstnagels
- geen zichtbare piercings/stretching, niet in de tong, **ook niet onder een pleister**
- geen zichtbare huidversieringen

JONGENS: geen oorringen (ook niet tijdens de technische vakken)

MEISJES: indien oorringen dan 1 kleine PER OOR (enkel in restaurantpraktijk)

#### Hygiëne

- dagelijkse lichaamsverzorging;
- dagelijkse tandenverzorging;
- neutrale gelaatsverzorging;
- vingernagels zijn kortgeknipt en rein;
- geen sterk ruikende parfums of aftershave;
- spuitbussen zijn niet toegelaten, wel deo-roller;
- bij het begin van de les is het verplicht handen te wassen;
- handen worden altijd gewassen na de speeltijden en na toiletbezoek;

- gebruikte dienstservetten worden na de les mee naar huis genomen en gewassen;
- ten laatste op de laatste praktijkdag van de week wordt de gedragen vuile kledij gereinigd;
- voor elke vakantie wordt alle kledij mee naar huis genomen om te wassen;
- het is verboden om te eten in een praktijklokaal waar voeding/dranken bereid worden.
- tijdens activiteiten in de keuken is het verboden om elke vorm van juwelen, uurwerken en zichtbare piercings te dragen.

## **PRAKTIJKUNIFORMEN**

### **1ste graad 2de leerjaar (voor de basisopties in 2A en 2B)**

- wit T-shirt (katoen) met gesloten kraag en lange mouwen
- witte voorbinder (katoen)
- lange broek (katoen)
- dichte schoenen - geen sportschoenen
- voldoende lange sokken (\*) die volledige bescherming bieden (geen huid meer zichtbaar)
- wegwerphoofddekkel door de school aangekocht;

### **2de graad RESTAURANTUNIFORM:**

- ondoorzichtig wit hemd/bloes (geen fantasie) = schoolmodel;
- neutraal wit onderhemd voor eigen toepassing onderaan
- geen korte of opgerolde hemdsmouwen;
- appelgroene das voor zowel dames/heren
- grijze zaalbroek schoolmodel
- zwarte klassieke schoenen, geen laarzen of plateauschoenen;
- zwarte lange sokken
- grijze gilet schoolmodel
- 2 witte katoenen servetten van 50 X 50 cm voor de dienst;

### **2de graad KEUKENUNIFORM:**

- witte keukenvest katoen;
- grijze keukenbroek met streepjesmotief (schoolmodel);
- witte voorbinder katoen;
- witte veiligheidsschoenen toegelaten voor keukenwerk;
- voldoende lange sokken (\*) die volledige bescherming bieden (geen huid meer zichtbaar)
- wegwerphoofddekkel door de school aangekocht;

### **3de graad RESTAURANTUNIFORM:**

- ondoorzichtig wit hemd/bloes (geen fantasie) = schoolmodel;
- neutraal wit onderhemd voor eigen toepassing onderaan
- geen korte of opgerolde hemdsmouwen;
- zwarte das voor heren
- zwarte zaalbroek schoolmodel

- zwarte klassieke schoenen, geen laarzen of plateauschoenen;
- zwarte lange sokken
- bavetschort schoolmodel
- 2 witte katoenen servetten van 50 X 50 cm voor de dienst;

### 3<sup>de</sup> graad KEUKENUNIFORM (ook 7<sup>de</sup> specialisatiejaren)

- witte keukenvest katoen;
- grijze keukenbroek met streepjesmotief (schoolmodel);
- witte voorbinder katoen;
- witte veiligheidsschoenen toegelaten voor keukenwerk;
- voldoende lange sokken (\*) die volledige bescherming bieden (geen huid meer zichtbaar)
- wegwerphoofddekseel door de school aangekocht;

(\*) Sokken die bestaan uit het merendeel katoen

**Messensets en bijkomend materiaal variërend per leerjaar** (volgens het overzicht/bestellijst die begin schooljaar wordt overhandigd).

Je kledij en **individueel** gereedschap zijn getekend met persoonlijke en duidelijke kentekens.

Het is verplicht de voorgeschreven kledij te dragen tijdens de praktijklessen en de stages.

### In orde zijn met kledij en materialen

We stellen jammer genoeg vast dat **een aantal leerlingen moedwillig** niet in orde willen zijn om aan de praktijk deel te nemen. Moedwillig wil zeggen dat de leerling geen enkel initiatief neemt om hier ook maar iets aan te doen als leerkrachten hierop wijzen. Veelal is het te wijten aan vergetelheid, slordigheid, .....

### Wat met leerlingen die niet in orde zijn?

Onderaan zijn er maatregelen opgenomen als een leerling de basisvoorwaarden schendt om aan de praktijklessen te mogen deelnemen. We kunnen de veiligheid niet garanderen. In uitzonderlijke gevallen bieden we passende maatregelen.

Een leerling die niet in orde is voor de andere zaken verliest uiteraard ook belangrijke punten. We kunnen niet genoeg benadrukken om volledig in orde te zijn.

### Keuken 2<sup>de</sup> en 3<sup>de</sup> graad (ook 7<sup>de</sup> jaren) HO en RK:

De basisvoorwaarden worden geschonden d.w.z. de leerling heeft **geen keukenbroek en/of keukenvest** bij maar **beschikt wel over zijn veiligheidsschoenen en draagt een degelijke katoenen broek** zonder scheuren (jeans) en **voldoende beschermende katoenen sokken**. Er wordt een reserve-set (bestaande uit een witte katoenen T-shirt met lange mouwen en een voorbinder) gehaald bij opleidingsverantwoordelijke – de onkosten van € 5.00 komen hiervoor op de schoolrekening van de leerling. De ouders worden steeds

geïnfomeerd door de betrokken leerkracht van de genomen maatregel.

Er zal voor deze les een “D” worden toegekend voor het in orde zijn met materiaal en kledij. De leerling kan nog wel deelnemen aan de praktijk maar hij start met de helft van de punten wat resulteert in een C of een D indien hij de opdrachten onbehoorlijk uitvoert.

Als ook de **veiligheidsschoenen ontbreken** kunnen we onmogelijk de leerling inschakelen in het productieproces. De leerling zal instaan voor onderhoud/afwas. Hij zal een onvoldoende krijgen voor kledij. De rest van de doelen worden niet geëvalueerd, mist de leerling heel wat kansen op beoordeling en kunnen het eindresultaat negatief beïnvloeden.

's Avonds wordt de reserve-set zonder uitstel teruggebracht naar de opleidingsverantwoordelijke.

Mocht de leerling dit gedrag blijven aanhouden kan een X worden toegekend in overleg met de opleidingsverantwoordelijke wat gelijk staat met een serieuze onvoldoende. Verdere sancties zijn niet uitgesloten.

### **Restaurant 2<sup>de</sup> en 3<sup>de</sup> graad HO en RK:**

Is de leerling niet in orde met de basiskledij (**broek/hemd-blouse/zwarte schoenen**) zal de leerling wel kunnen deelnemen aan de mise-en-place. Er zal voor deze les een “D” worden toegekend voor het in orde zijn met materiaal en kledij. Vanaf de middagdienst (service) zal deze leerling ingeschakeld worden aan de afwas en kan de leerling niet worden beoordeeld voor de doelstellingen tijdens de dienst. Na de dienst kan de leerling terug deelnemen en ook instaan voor de nazorg. De leerling wordt dus enkel beoordeeld voor de werkzaamheden tijdens de voorbereiding en de nazorg maar hij start met de helft van de punten wat resulteert in een C of een D indien hij de opdrachten onbehoorlijk uitvoert.

Mocht de leerling dit gedrag blijven aanhouden kan een X worden toegekend in overleg met de opleidingsverantwoordelijke wat gelijk staat met een serieuze onvoldoende. Verdere sancties zijn niet uitgesloten.

### **Leerling met een doktersattest ‘ongeschikt om aan de praktijk deel te nemen’.**

De leerling moet aanwezig zijn tijdens de lessen praktijk of het doktersattest moet te kennen geven dat de leerling de woning niet mag verlaten.

Wat doet dan deze leerling tijdens de praktijklessen?

Afhankelijk van de praktijkomgeving keuken/restaurant zal de leerling vanop de zijlijn de lessen kunnen bijwonen zonder ook maar enige praktijkgerichte opdracht uit te voeren. Theoretisch uit te voeren opdrachten kunnen wel als dit mogelijk is.

Zo is er al een opdrachtenboek restaurant waarin de leerling allerlei opdrachten kan invullen die aansluiten bij de richting. Deze opdracht moet door de leerling als nuttig worden ervaren en mag geen straf zijn.

Ook kan de leerling, afhankelijk van het studiejaar, observatieopdrachten uitvoeren in het concept van voedselveiligheid, menu laten vertalen, wijnen/dranken laten opzoeken, ....

## Veiligheid

- aan het begin van elk schooljaar zullen de praktijkleerkrachten de veiligheidsvoorschriften, beschreven op de veiligheidsinstructiekaart (VIK), van elk toestel toelichten. Dit vormt een onderdeel van de leerstof die door elke leerling grondig gekend moet zijn;
- toestellen worden steeds bediend volgens de gebruiksaanwijzingen, zij die deze voorschriften niet naleven zullen niet met de toestellen mogen werken;
- bij twijfel raadpleegt men steeds de leerkracht;
- veiligheidsinstructies van de leerkracht worden strikt uitgevoerd;
- het is verboden voor leerlingen om zonder begeleiding naar de praktijklokalen te gaan of er zich op te houden;
- keukenmessen en andere scherpe voorwerpen nodig voor praktijk worden steeds na de les in de daartoe bestemde persoonlijke kasten opgeborgen. Enkel op vraag van de ouder(s) of op verzoek van de leerkracht kunnen messen mee naar huis genomen worden of omgekeerd. Dit wordt telkens in de agenda van de leerling genoteerd

## Kleedkamers

- gebruik van een vestiairekast is verplicht voor alle leerlingen hotel vanaf de 2de graad;
- het sleuteltje van je kastje wordt toegekend bij aanvang van het schooljaar, een waarborg van € 10,00 komt op de schoolrekening, dit bedrag wordt teruggegeven bij inlevering van de sleutel;
- bij vergeten van het sleuteltje krijgt de leerling hiervoor ook een aanmerking in zijn agenda voor het niet in orde zijn, na 3 aanmerkingen is het nablijven;
- alle leerlingen van de klas kleden zich om bij aanvang van de les en aan het einde van de les. Zij nemen alleen het nodige gerief voor de praktijk ineens mee. Alleen aan het begin/einde van een les, en uitzonderlijk tijdens de onderbreking, wordt de vestiaire nog geopend;
- geld of waardevolle voorwerpen laat men niet achter in jaszakken of boekentassen, de school is nooit verantwoordelijk in geval van diefstal;
- draag je geld steeds op je lichaam;

## Leerlingen als gasten in didactisch restaurant Doornboom

- leerlingen dragen gepaste kledij;
- een hemd voor de jongens/ een blouse voor de meisjes, geen T-shirt!
- geen uitdagende kledingstukken met scheuren en dergelijke;
- geen sportschoenen.

De leerlingen worden verondersteld alle gerechten die geserveerd worden tijdens de lessen te eten. Afwijkingen worden enkel toegestaan op basis van een doktersbriefje. Bij lesvervangingen wegens stages of schooluitstappen enz. brengen de leerlingen een lunchpakket mee. Alternatieve oplossingen door de school genomen worden tijdig meegedeeld.

### **Afwezig – te laat**

Kom je te laat en je hebt praktijk zal je, na aanmelding aan het onthaal, je begeven naar lokaal D005 (eetzaal Gasthuisstraat), daar meld je dat je te laat bent aan een verantwoordelijke. Je neemt er plaats en wacht op verdere instructies. Het kan een tijdje duren eer je onder begeleiding naar de vestiaire kan, dit zijn kostbare lesmomenten die je mist en kan serieuze gevolgen hebben. De boodschap is duidelijk: kom op tijd!

- niemand gaat alleen en zonder begeleiding naar de vestiaire tijdens en na de praktijk;
- er worden geen sleutels van leerkrachten meegegeven;
- onder geen enkele voorwaarde wordt er gerookt tijdens de praktijkpauzes – dit ongeacht het verkregen middagpasje - roken is sowieso verboden op de school.

### **Gebruik materialen en grondstoffen**

- er wordt zuinig omgesprongen met de grondstoffen en materialen die de school ter beschikking stelt. Schade die voortvloeit door onverantwoord, opzettelijk of ondoelmatig gebruik dient vergoed te worden;
- gebruik de speciale reinigingsmiddelen volgens de voorgeschreven doseringen.

### **Orde en netheid**

- respecteer de regels van HACCP
- reinig toestellen en lokalen volgens het onderhoudsplan;

### **Omgang met geld**

Leerlingen kunnen enkel onder begeleiding van de leerkracht eventuele verrichtingen met geld of betaalmiddelen uitvoeren. Eventuele fooien komen steeds ten goede van alle leerlingen afdeling hotel en zijn nooit ten persoonlijke titel.

### **Nuttigen, schenken van alcohol**

Alcohol blijft een toxische stof die de kans op gezondheidsproblemen verhoogt. Behalve lichamelijke klachten kan alcoholmisbruik ook sociale moeilijkheden veroorzaken. Om minderjarigen te beschermen is het verkopen en schenken van alcohol aan regels onderworpen. Alcoholhoudende dranken mogen niet worden geschonken aan personen jonger dan zestien jaar. Bier of wijn kan in functie van de opleiding eventueel gedegusteerd of beperkt geschonken worden aan personen ouder dan zestien. Sterke dranken worden nooit geschonken.

### **Bijkomende opdrachten**

- een aantal uit te voeren praktijk- en gelegenheidsopdrachten werden opgenomen in het campusreglement;
- leerlingen (ouders) zorgen zelf voor vervoer van en naar een gelegenheidsopdracht tenzij anders wordt aangegeven door de opdrachtgever.