



RÈGLEMENT INTÉRIEUR - CAP

Règlement conforme au décret du 23 octobre 1991

ÉCŒLE
Festival
DE BOULANGERIE
ARTISANALE

SOMMAIRE

1. Préambule	4
2. Rôle du règlement intérieur	4
3. Organisation et fonctionnement de l'Ecole de Boulangerie Artisanale Festival des Pains.....	4
3.1. Ouverture de l'école.....	4
3.2. Circulation dans l'Ecole et les locaux de l'entreprise Festival des Pains.....	5
3.3. Fonctionnement des locaux de formations.....	5
3.4. Salle de restauration	5
4. Tenue et conduite	5
4.1. Tenue.....	5
4.2. Conduite	6
4.3. Utilisation d'appareils multimédias et de téléphones portables	6
5. Santé, hygiène et sécurité	6
5.1. Santé.....	6
5.2. Hygiène.....	6
5.3. Sécurité.....	6
5.3.1. Locaux professionnels	6
5.3.2. Matériel professionnel	7
5.3.3. Premiers soins	7
5.3.4. Consignes d'incendie.....	7
6. Droits et devoirs de l'apprenant ou stagiaire.....	7
6.1. Assiduité	7
6.2. Evaluation et entretien individuel de formation.....	7
7. Enregistrements, propriété intellectuelle	8
8. Droit à l'image	8
9. Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des apprenants	8
10. Sanctions et procédures disciplinaires	8
11. Représentation des apprenants	8
12. Publicité	9

1. Préambule

L'Ecole de Boulangerie Artisanale Festival des Pains est un organisme privé ayant pour ambition de former des artisans boulangers entrepreneurs.

La formation dispensée conduit à l'obtention d'une qualification professionnelle, sanctionnée par un diplôme.

Le candidat doit être inscrit en candidat individuel, dans un centre d'examen de l'académie de son lieu de résidence.

2. Rôle du règlement intérieur

Le présent règlement intérieur a pour objet d'assurer le bon fonctionnement de l'établissement et la sécurité de tous. Il définit des règles de comportement au regard des droits et devoirs de chacun.

Soumis à un conseil de perfectionnement, le règlement intérieur est le résultat de la collaboration entre le directeur de l'entreprise, le responsable formation, les personnels d'enseignement et d'administration de l'Ecole de Boulangerie Artisanale Festival des Pains.

Le règlement intérieur n'est pas immuable ; il peut être modifié pour tenir compte de l'évolution des lois, des règlements, des réformes et des transformations de la société. Il s'applique à tous et est pratiqué par tous.

3. Organisation et fonctionnement de l'Ecole de Boulangerie Artisanale Festival des Pains

3.1. Ouverture de l'école

Du lundi au jeudi de 8h à 18h et le vendredi de 8h à 12h.

Jour	Heures de cours matin	Heures de cours après-midi
Lundi	8h15 à 12h30 (pause 15 min)	13h30 à 17h45 (pause 15 min)
Mardi	8h15 à 12h30 (pause 15 min)	13h30 à 17h45 (pause 15 min)
Mercredi	8h15 à 12h30 (pause 15 min)	13h30 à 17h45 (pause 15 min)
Jeudi	8h15 à 12h30 (pause 15 min)	13h30 à 17h45 (pause 15 min)
Vendredi	8h15 à 11h30 (pause 15 min)	

3.2. Circulation dans l'École et les locaux de l'entreprise Festival des Pains

L'accès à l'école est autorisé aux véhicules et aux deux roues.

Ces derniers sont autorisés à stationner dans l'enceinte de l'établissement sur les parkings dédiés (emplacement spécifiques pour les vélos).

Sauf en cas de stage 1^{ère} installation, la priorité est donnée aux clients Festival des Pains. Un parking est à disposition à l'extérieur de l'enceinte.

L'accès à certaines parties des locaux n'est pas autorisé sans l'accord du formateur ou d'un membre de l'équipe Festival des Pains ; ceci afin de ne pas perturber l'activité du personnel de l'entreprise.

L'accès aux locaux est interdit à toute personne étrangère à l'entreprise et l'école.

Tout visiteur doit se présenter à l'accueil.

L'accès à certaines parties des locaux, couloirs, ou passages est interdit aux apprenants, essentiellement pour des raisons de sécurité.

3.3. Fonctionnement des locaux de formations

Fournil formation, fournil R & D et salles de cours

L'entretien des locaux utilisés pour la fabrication est effectué par les utilisateurs suivant le protocole de nettoyage des métiers de l'alimentation.

Les locaux, le matériel et les salles de cours étant à la disposition de l'ensemble de la communauté, il est demandé à chacun de veiller à les maintenir dans le meilleur état possible.

Après chaque heure de cours, chacun doit faire en sorte que la salle soit laissée dans un état correct (papiers mis dans la corbeille, tableau effacé, table propre). Par soucis d'hygiène et de santé, il est souhaitable de ne pas manger ou boire dans les salles de cours, sauf autorisation du formateur.

3.4. Salle de restauration

La salle de restauration est utilisée pour différents stages. Il est important de débarrasser et nettoyer la table après chaque repas.

4. Tenue et conduite

4.1. Tenue

L'École est un lieu de travail au même titre que l'entreprise où les règles d'hygiène corporelle sont une exigence majeure des usages du métier de boulanger et de la vente. Une tenue vestimentaire propre et décente est exigée.

Pour les enseignements des pratiques professionnelles dans les laboratoires ou fournils, une tenue professionnelle est obligatoire. La tenue vestimentaire doit rester compatible avec les activités de formation et ne pas présenter une gêne ou un danger pour les usagers.

En particulier, le port d'attributs vestimentaires (colliers, bracelets...) ou corporels (piercing...).

4.2. Conduite

Chacun veillera à adopter un comportement et un langage respectueux et professionnel.

4.3. Utilisation d'appareils multimédias et de téléphones portables

Les téléphones portables doivent impérativement être éteints pendant les heures de cours.

L'utilisation de ces différents appareils nomades est tolérée en dehors des cours, à condition d'observer les règles élémentaires de discrétion.

L'utilisation d'un ordinateur portable personnel pendant les cours relève de la liberté pédagogique de l'enseignant. Elle est laissée à sa libre appréciation.

5. Santé, hygiène et sécurité

5.1. Santé

L'usage du tabac, des cigarettes électroniques et des produits dangereux ou prohibés est interdit dans les locaux.

Un espace extérieur avec cendrier est aménagé pour les fumeurs.

Il est interdit aux apprenants de pénétrer ou de séjourner dans l'établissement en état d'ivresse ainsi que d'y introduire des boissons alcoolisées.

5.2. Hygiène

Chacun veillera à la propreté à l'intérieur et l'extérieur des bâtiments.

5.3. Sécurité

5.3.1. Locaux professionnels

L'utilisation des locaux professionnels sans surveillance est autorisée pour les apprenants avec l'accord du formateur et du responsable formation.

5.3.2. Matériel professionnel

L'utilisation du matériel professionnel est autorisée avec l'accord du formateur et du responsable formation. Les apprenants sont tenus d'utiliser le matériel conformément à son objet. A la fin du stage, le stagiaire est tenu de restituer tout matériel et document en sa possession appartenant à l'organisme de formation, sauf les éléments distribués en cours de formation et que le stagiaire est précisément autorisé à conserver.

5.3.3. Premiers soins

Le stagiaire dont l'état nécessite des soins pendant les heures de cours quitte le cours accompagné d'un stagiaire ou du formateur et se rend au bureau du responsable Festival des Pains ou son représentant.

Celui-ci peut appeler si nécessaire le SAMU ou un médecin.

5.3.4. Consignes d'incendie

Les consignes d'incendie, et notamment les plans de localisation des extincteurs et des issues de secours, sont affichés dans les locaux de formation de manière à être connues de tous les apprenants.

Les apprenants sont tenus d'exécuter sans délai l'ordre d'évacuation donné par le formateur ou par un salarié de l'établissement d'accueil.

6. Droits et devoirs de l'apprenant ou stagiaire

6.1. Assiduité

Le stagiaire s'engage à respecter les horaires et les consignes de travail pendant toute la durée de la formation.

En cas d'absence ou de retard au stage, le stagiaire doit en avertir l'école.

Par ailleurs, une fiche de présence est obligatoirement signée par le stagiaire.

Le retard nuit au bon déroulement des cours, il doit donc rester exceptionnel.

6.2. Evaluation et entretien individuel de formation

L'évaluation des connaissances et des compétences de l'apprenant est obligatoire ; elle fait partie intégrante de la formation et du suivi pédagogique.

Un bilan de stage sera effectué chaque fin de semaine avec le formateur et un entretien individuel tous les mois avec le formateur et le responsable formation.

7. Enregistrements, propriété intellectuelle

Il est formellement interdit, sauf dérogation expresse, d'enregistrer ou de filmer les sessions de formation.

La documentation pédagogique remise lors des sessions est protégée au titre des droits d'auteur et ne peut être réutilisable autrement que pour un strict usage personnel.

8. Droit à l'image

L'Ecole peut être amenée à filmer et photographier les sessions de formation afin de créer des documentaires, des films courts dans l'objectif de promouvoir ses formations.

La fixation, reproduction et diffusion de l'image de l'apprenant sera soumise à autorisation. Cette autorisation lui sera remise le premier jour du stage.

9. Responsabilité de l'organisme en cas de vol ou endommagement de biens personnels des apprenants

L'Ecole décline toute responsabilité en cas de perte, vol ou détérioration des objets personnels de toute nature, déposés par les apprenants dans les locaux mis à disposition.

10. Sanctions et procédures disciplinaires

Tout manquement de l'apprenant à l'une des dispositions du présent règlement intérieur pourra faire l'objet d'une sanction.

La définition et la mise en œuvre des sanctions, ainsi que la procédure disciplinaire, relèvent du code du travail (Art. R6352.3).

11. Représentation des apprenants

En application de l'article L6352-3, dans chaque formation d'une durée supérieure à 500 heures, il est procédé simultanément à l'élection d'un délégué titulaire et d'un suppléant au scrutin uninominal à deux tours.

Tous les apprenants sont électeurs et éligibles.

Le scrutin a lieu pendant les heures de formation, au plus tôt 20 heures, et au plus tard 40 heures, après le début du stage.

Le directeur de l'organisme de formation ou son représentant assure l'organisation et le bon déroulement du scrutin.

Les délégués sont élus pour la durée de la formation.

Leurs fonctions prennent fin lorsqu'ils cessent, pour quelque cause que ce soit, de participer à la formation.

Si le délégué titulaire ou le délégué suppléant ont cessé leurs fonctions avant la fin du stage, il est procédé à une nouvelle élection.

Les délégués font toute suggestion pour améliorer le déroulement des formations et les conditions de vie des apprenants dans l'organisme de formation.

Ils présentent toutes réclamations individuelles ou collectives relatives à ces matières, aux conditions d'hygiène et de sécurité et à l'application du règlement intérieur.

Ils ont qualité pour faire connaître au comité de suivi pédagogique lorsqu'il est prévu, les observations des apprenants sur les questions relevant de la compétence de ce conseil.

12. Publicité

Le stagiaire ou l'apprenant en est systématiquement informé avant la session de formation.

Ecole de Boulangerie Artisanale Festival des Pains

10 rue de la Campagnarde
41600 LAMOTTE BEUVRON
Tel : 02 54 96 40 45