

Généralités

Le ROI de l'école reste prioritaire sur ce règlement qui a pour but de gérer et organiser au mieux les ateliers de restauration.

Le ROI permet de donner aux apprenants les informations nécessaires à leur bonne compréhension des risques encourus et ainsi de les associer pleinement à la démarche de prévention.

Les **ateliers comme le matériel** mis à disposition des étudiants doivent être entretenus, rangés et respectés en bon père de famille par tous. Leur entretien fait partie intégrante de l'évaluation.

Attitude générale à avoir

- Respecter l'horaire du cours
- Respecter en tout temps les instructions du professeur
- Respecter le matériel mis à votre disposition
- Respecter les locaux
- Respecter les collègues de dégustation
- Signaler toute anomalie au professeur
- Chaque étudiant participera activement au tri des déchets (PMC = sac bleu, cartons au conteneur pliés, déchets ménagers = sac noir, les verres dans les bulles)
- L'addiction à l'alcool n'est pas autorisée. Le professeur a le droit de renvoyer ou de ne pas accepter la présence d'un élève qui présente un signe d'addiction à l'alcool ou d'ébriété.

Pour participer au cours, l'étudiant devra disposer de son petit matériel (verres à vin, ...).

Divers

En cas d'absences, la « récupération » de la matière non vue est à charge de l'étudiant. Tous les étudiants seront évalués sur l'ensemble de la matière prévue par le programme pédagogique. Si

L'élève est absent pour une évaluation, il devra d'office la présenter à la date prévue en accord avec le professeur.

Les évaluations théoriques et pratiques se déroulent tout le long du module.

Aucune forme de tricherie n'est admise sous peine de nullité du test et d'une procédure disciplinaire

L'évaluation est individuelle ! Le professeur communiquera le résultat de chaque évaluation à l'étudiant qui aura été informé préalablement des critères de réussite. Pour les unités non déterminantes, le professeur est seul juge de la qualité du travail fourni par l'étudiant.

Afin d'assurer la bonne compréhension des cours théoriques, sont mises en place des dégustations régulières de vin (maximum de 4 à 5). Les fournitures sont à la charge des étudiants inscrits dans chaque section. Ces fournitures se résument généralement à un choix de vins et au pain accompagnant la dégustation. Cependant d'autres fournitures pourraient s'avérer nécessaires et feront l'objet du même processus.

Le professeur assume le choix des vins proposés et pourra déléguer leur acquisition à un étudiant ou à un groupe d'étudiants. Il pourra également procéder personnellement aux achats.

budget

Un budget variable est estimé à 5 € à 15 € par étudiant et par séance. Ce budget pourra varier de manière extraordinaire, par exemple lors de la dégustation de grands crus nécessitant un budget plus élevé. Ces dégustations qualifiées d'extraordinaires feront l'objet d'un accord préalable du groupe d'étudiants.

Le calcul du prorata étant fonction du nombre de participants à chaque séance. Les achats ne peuvent pourtant pas être effectués le jour même. Chaque étudiant reconnaît être responsable de sa participation aux achats des fournitures et devra, de sa propre initiative informer par écrit le professeur de son éventuelle absence une semaine avant la séance concernée. Faute de cette information, sauf cas de force majeure, il reste responsable du paiement du prorata envers le groupe et s'acquittera spontanément de son montant.

Les vins dégustés par les étudiants sont réglés au professeur à chaque séance.

L'étudiant(e)

Le professeur

La direction