



LYCEE LE CASTEL - ECOLE HOTELIERE
FOURNITURES ET TENUES PROFESSIONNELLES

RENTREE 2018

BAC STHR

CLASSES DE SECONDE / PREMIERE / TERMINALE

NIVEAU	FOURNITURES
<p>BAC TECHNOLOGIQUE</p> <p>SECONDE STHR</p>	<p><u>VETEMENTS PROFESSIONNELS - CUISINE</u> <u>A COMMANDER ET REGLER « Aux Travailleurs Réunis »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 veste de cuisinier manches longues brodées au nom/prénom (en noir) sur le côté gauche de la veste modèle fille : Molinel 2228 2171 279 modèle garçon : Molinel 2227 2171 279. - 1 pantalon de cuisinier modèle fille : Molinel 2103 3314 488 modèle garçon : Molinel 2005 3314 488 - 4 torchons métis marqués au nom de l'élève - 2 tabliers blancs «chef», sans bavette (en coton) - 1 tablier bleu office - 10 toques en non tissé
	<p><u>FOURNITURES MISES A DISPOSITION</u> (Fournies par la Région Bourgogne Franche Comté) <u>A COMMANDER « Aux Travailleurs Réunis »</u> (Adresse dans la feuille de consignes générales)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 veste de cuisinier manches longues brodées au nom/prénom (en noir) sur le côté gauche de la veste modèle fille : Molinel 2228 2171 279 modèle garçon : Molinel 2227 2171 279. - 1 paire de chaussures blanches de sécurité, réservée aux séances de travaux pratiques de cuisine - 1 pantalon de cuisinier modèle fille : Molinel 2103 3314 488 modèle garçon : Molinel 2005 3314 488
	<p><u>VETEMENTS PROFESSIONNELS - RESTAURANT</u> <u>A COMMANDER ET REGLER « Aux Travailleurs Réunis »</u> Modèle « CASTEL » P 4</p>
	<p><u>FOURNITURES RESTAURANT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 ramasse miettes - 1 carnet de bons (support et recharge) - 2 torchons métis - 2 liteaux de service - Prévoir pour la rentrée un chèque à l'ordre de Etablissement LEJEUNE de 22 € 45 pour l'achat d'une mallette de transport → commande groupée . - 1 limonadier double détente tige téflon - 2 torchons essuie verres en microfibres ROBUR SONARA - 1 tablier avec logo Castel
NIVEAU	FOURNITURES
<p>BAC TECHNOLOGIQUE</p> <p>CLASSES DE</p> <p><u>1^{ère} STHR</u> <u>ET</u> <u>Terminale</u> <u>STHR</u></p>	<p><u>VETEMENTS PROFESSIONNELS CUISINE</u> <u>A COMMANDER ET REGLER</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 pantalons de cuisinier modèle fille : Molinel 2103 3314 488 modèle garçon : Molinel 2005 3314 488 - 2 vestes de cuisinier manches longues brodées au nom/prénom (en noir) sur le côté gauche de la veste modèle fille : Molinel 2228 2171 279 modèle garçon : Molinel 2227 2171 279. - 10 toques en non tissé - 4 torchons métis marqués au nom de l'élève - 2 tabliers blancs « chef » sans bavette en coton - 1 paire de chaussures blanches de sécurité réservée aux séances de travaux pratiques de cuisine
	<p><u>RESTAURANT - TENUE PROFESSIONNELLE</u> <u>A COMMANDER ET REGLER</u> Modèle « CASTEL » - Voir détail en PAGE 4 <u>FOURNITURES RESTAURANT</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 ramasse miettes - 1 carnet de bons (support et recharge) - 1 limonadier double détente tige téflon - 2 torchons métis - 2 liteaux de service - 1 tablier avec logo Castel (Achat Aux Travailleurs Réunis) - 1 tablier bleu d'office - 2 torchons essuie verres en microfibres ROBUR SONARA - 1 mallette de transport à commander ETS LEJEUNE 22 € 45

Où vous adresser pour vous procurer votre tenue professionnelle ?

Sur DIJON

ENTREE EN CLASSE DE :	FOURNISSEUR MAISON HOTELIERE	FOURNISSEUR AUX TRAVAILLEURS REUNIS
BAC STHR <ul style="list-style-type: none">TENUE DE CUISINETENURE DE RESTAURANT		✓
TABLIER LOGOTISE		✓

COORDONNEES DES FOURNISSEURS - DIJON ET LOUHANS

AUX TRAVAILLEURS REUNIS 9 RUE DE LA HOUE 21800 QUETIGNY	MAISON HOTELIERE 18 RUE DE CRACOVIE 21000 DIJON	GAUTHIER CORAIL 29-31 GRANDE RUE 71500 LOUHANS
--	--	---

Mallette de restaurant (commande par correspondance):

LEJEUNE 3 RUE BERNARD PALISSY 92600 ASNIERES SUR SEINE TEL 01 47 90 51 93 info@lejeune.tm.fr

Les tenues et chaussures doivent obligatoirement être essayées en magasin avant l'achat.

CONSIGNES GENERALES

Pour chaque séance de travaux pratiques, prévoir un cadenas de qualité afin de fermer l'armoire vestiaire. 1 casier/vestiaire par élève, qui doit être « **IMPERATIVEMENT** » libéré à la fin de chaque cours.

L'ensemble du trousseau doit être marqué au nom de l'élève.

Les références et modèles composant les différents trousseaux ainsi que les choix de fournisseurs sont à respecter absolument.

PRET DES USTENSILES DE CUISINE/PATISSERIE

Tous les ustensiles de cuisine/pâtisserie sont mis à disposition pour toutes les classes, grâce à un **financement du Conseil Régional de Bourgogne**.

Important !

TENUE VESTIMENTAIRE

Vous entrez en formation dans une Ecole Hôtelière.

Vous allez découvrir l'enseignement professionnel et les **règles vestimentaires** exigées par la profession.

Tous les élèves en formation, doivent avoir :

- ❖ **une tenue classique de ville**, dès lors qu'ils sont présents dans le bâtiment hôtelier pour des cours théoriques, quelle que soit la matière ;
- ❖ **une tenue professionnelle** lorsqu'ils sont en Travaux Pratiques.

Tenue classique de ville

Tous les élèves doivent dès le début d'année adopter une attitude professionnelle et faire la différence entre la tenue réservée aux loisirs et la tenue réservée aux activités scolaires et professionnelles.

Ainsi, tous les élèves, quels que soient le niveau et la filière, doivent se présenter en tenue classique de ville, dès qu'ils assistent à des cours théoriques ayant lieu dans le bâtiment hôtelier.

Cette tenue est composée des articles suivants :

<i>Jeunes filles</i>	<i>Garçons</i>
<ul style="list-style-type: none">- Jupe, longueur au genou, couleur sombre- Ou pantalon toile ou tergal, couleur sombre, sans déchirures- Chemisier ou polo de couleur unie- Veste / gilet / pull classique- Chaussures de ville classiques couleur sombre	<ul style="list-style-type: none">- Pantalon toile ou tergal, couleur sombre, sans déchirures- Chemise ou polo de couleur unie- Veste / gilet / pull classique- Chaussures de ville classiques couleur sombre

TENUE PROFESSIONNELLE SERVICE EN SALLE

Tenue de restaurant « Modèle Castel »
A se procurer « Aux Travailleurs réunis »
Descriptif de la tenue

Les élèves originaires du Lycée Le Castel
qui ont déjà fait l'acquisition d'une tenue « Castel » l'an passé,
la conservent jusqu'à la fin de leur formation et la complètent éventuellement.

Tous les nouveaux inscrits en classes d'hôtellerie
doivent se procurer la tenue décrite ci-dessous :

Classes concernées :

➤ Sde, 1^{ère} et Terminale BAC STHR

<u>Jeunes filles</u>	<ul style="list-style-type: none">- 1 jupe noire MOLINEL référence FIT'N BLUE (au genou) Réf 0211 3795 279- Et/Ou 1 pantalon noir MOLINEL référence FIT'N BLUE Réf 0210 3795 279- 1 veste noire MOLINEL référence FIT'N BLUE Réf 0208 3795 279- 1 paire d'escarpins en cuir noir non verni modèle professionnel, talon 3 à 4 centimètres- 1 cravate modèle Castel- 2 chemisiers blancs, manches longues, non transparents, col classique, poignets à boutonnage classique sans revers- collants couleur chair
<u>Garçons</u>	<ul style="list-style-type: none">- 1 pantalon droit noir MOLINEL référence FIT'N BLUE Réf 0207 3795 279- 1 veste noire MOLINEL référence FIT'N BLUE Réf 0205 3795 279- 1 paire de chaussures en cuir noir non verni à lacets (modèle professionnel)- 1 cravate modèle Castel- 2 chemises blanches manches longues, col à pointes non boutonnées- chaussettes couleur noir



Tenue « Castel » FILLE

les escarpins « professionnels » sont imposés dans la tenue. Pas de ballerines.

Tenue « Castel » GARCON

les chaussures devront être le modèle professionnel proposé par le fournisseur.

