



académie
de
Bourgogne
Franche-Comté

RÉGION ACADÉMIQUE
BOURGOGNE
FRANCHE-COMTÉ

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE
MINISTÈRE
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR,
DE LA RECHERCHE
ET DE L'INNOVATION

Liberté • Égalité • Fraternité
RÉPUBLIQUE FRANÇAISE

LYCEE LE CASTEL - ECOLE HOTELIERE
FOURNITURES ET TENUES PROFESSIONNELLES

RENTREE 2019

CLASSES DE SECONDE BAC PROFESSIONNEL
CUISINE / CSR / BOULANGERIE PATISSERIE

NIVEAU	VETEMENTS PROFESSIONNELS
<p>BAC PROFESSIONNEL CUISINE</p> <p>Seconde Professionnelle</p>	<p><u>FOURNITURES A LA CHARGE DES FAMILLES - CUISINE</u> <u>A COMMANDER ET REGLER A « MAISON HOTELIERE »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 veste de cuisinier manches longues Modèle MOLINEL NEOSPIRIT blanc/noir brodée au nom/prénom (en noir) sur le côté gauche de la veste - 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 - 10 toques en non tissé
	<p><u>FOURNITURES MISES A DISPOSITION</u> (Fournies par la Région Bourgogne Franche Comté) <u>A COMMANDER A « MAISON HOTELIERE »</u> (Adresse dans la feuille de consignes générales)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 paire de chaussures blanches de sécurité, réservée aux séances de travaux pratiques de cuisine - 1 veste de cuisinier manches longues Modèle MOLINEL NEOSPIRIT blanc/noir brodée au nom/prénom (en noir) sur le côté gauche de la veste - 1 pantalon de cuisinier modèle fille : Molinel 2103 3314 488 modèle garçon : Molinel 2005 3314 488
NIVEAU	VETEMENTS PROFESSIONNELS
<p>BAC PROFESSIONNEL CSR RESTAURANT</p> <p>Seconde Professionnelle</p>	<p><u>FOURNITURES A LA CHARGE DES FAMILLES - RESTAURANT</u></p> <p><u>Tenue professionnelle</u> Modèle « CASTEL » - Voir détails en p 4</p> <ul style="list-style-type: none"> - 2 carnets de bons - 2 torchons - 2 essuies verres microfibrés MOLINEL Nid d'abeille - 1 support carnet de bons - 1 ramasse miettes - 1 limonadier double détente - 2 liteaux <p><u>A COMMANDER ET REGLER « Aux Travailleurs Réunis »</u></p>
	<p><u>FOURNITURES MISES A DISPOSITION</u> (Fournies par la Région Bourgogne Franche Comté) <u>Remises par l'Ecole Hôtelière à la rentrée de septembre</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 mallette de base « restaurant » - 1 tablier noir avec logo Ecole - 1 tablier bleu d'office
NIVEAU	VETEMENTS PROFESSIONNELS
<p>BAC PROFESSIONNEL BOULANGERIE PATISSERIE</p> <p>Seconde Professionnelle</p>	<p><u>FOURNITURES A LA CHARGE DES FAMILLES</u> <u>A COMMANDER ET REGLER A « MAISON HOTELIERE »</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 calot tissu Ou 1 casquette tissu blanc avec résille pour envelopper entièrement les cheveux longs (filles) - 1 tablier bleu office - 2 tabliers blancs avec bavette (en coton) - 4 torchons métis marqués au nom de l'élève - 1 veste de cuisinier manches courtes Modèle MOLINEL NEOSPIRIT blanc/noir brodée au nom/prénom (en noir) sur le côté gauche de la veste - 1 pantalon de cuisinier modèle fille : Molinel 2103 3314 488 modèle garçon : Molinel 2005 3314 488
	<p><u>FOURNITURES MISES A DISPOSITION</u> (Fournies par la Région Bourgogne Franche Comté) <u>A COMMANDER A « Maison Hôtelière »</u> (Adresse dans la feuille de consignes générales)</p> <ul style="list-style-type: none"> - 1 paire de chaussures blanches de sécurité, réservée aux séances de travaux pratiques. - 1 veste de cuisinier manches courtes Modèle MOLINEL NEOSPIRIT blanc/noir brodée au nom/prénom (en noir) sur le côté gauche de la veste - 1 pantalon de cuisinier modèle fille : Molinel 2103 3314 488 modèle garçon : Molinel 2005 3314 488

Où vous adresser pour vous procurer votre tenue professionnelle ?

Sur DIJON

ENTREE EN CLASSE DE :	FOURNISSEUR MAISON HOTELIERE	FOURNISSEUR AUX TRAVAILLEURS REUNIS
BAC PROFESSIONNEL « CUISINE »	✓	
BAC PROFESSIONNEL « BOULANGERIE/PATISSERIE»	✓	
BAC PROFESSIONNEL « RESTAURANT » (CSR)		✓
TABLIER LOGOTISE		✓

COORDONNEES DES FOURNISSEURS

AUX TRAVAILLEURS REUNIS 9 RUE DE LA HOUE 21800 QUETIGNY	MAISON HOTELIERE 18 RUE DE CRACOVIE 21000 DIJON	LEJEUNE 3 RUE BERNARD PALISSY 92600 ASNIERES SUR SEINE TEL 01 47 90 51 93 info@lejeune.tm.fr
--	--	---

***Les articles offerts par la Région Bourgogne Franche Comté sont à commander uniquement auprès des fournisseurs notifiés dans la liste des fournitures.
Les tenues et chaussures doivent obligatoirement être essayées en magasin avant l'achat.***

IMPERATIF

***Afin de bénéficier du tarif « Rentrée scolaire »,
vous devez procéder à votre commande
avant le 14/07 auprès des fournisseurs concernés.***

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 Franche Comté**.

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

Classe concernée :

➤ Sde, 1^{ère} et Terminale BAC PRO RESTAURANT (CSR)

<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. Un modèle vous sera proposé par le fournisseur. Pas de ballerines.

Tenue « Castel » GARCON

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

