

1 Reglement veiligheid en hygiëne

1.1 Kledij.

Voor het werk in de keukens is het **verplicht** aangepaste kledij te dragen en dit voor **alle** kook- en bakcursussen. Draag een katoenen koksvest, een katoenen voorbinder en een hoofdeksel. Lange haren moeten worden opgestoken.

Draag geen trui of blouse met hangende mouwen of linnen schort: brandgevaar, onveilig (haken) en onhygiënisch bij het maken van bereidingen!

Draag stevige en **gesloten, antislip** schoenen, draag geen schoenen met hoge hakken, open schoenen, geen nylonkousen noch ringen, oorbellen of andere sieraden (veiligheid).

Cursisten die de kledij voorschriften niet respecteren doen dit op eigen risico. Indien deze voorschriften niet nageleefd worden heeft de leerkracht het recht om de cursist de deelname aan de lessen te verbieden.

1.2 Hygiëne in de keuken, in het restaurant en de gebouwen.

Hygiëne is bij de behandeling en bereiding van voedsel uiterst belangrijk.

Was vaak en zorgvuldig de handen, spoel ze met veel water, droog ze met wegwerphanddoeken. Doe dit telkens:

- na gebruik van het toilet;
- vooraleer met voedingswaren te werken;
- na verwerking van vlees, vis of gevogelte;
- na reinigingswerkjes.

Verzorg je nagels, hou ze kort en rein. Gebruik geen nagellak.

Wondjes onmiddellijk ontsmetten en bedekken met een hygiënische pleister. Nooit haren kammen in keukens of zaal

Hoesten of niezen boven gerechten vermijden.

Roken is absoluut verboden in het ganse gebouw en op het ganse schooldomein

Gerechten proeven met een eetlepel.

Voedingsmiddelen staan nooit op de grond.

Laat gerechten niet op kamertemperatuur staan, ook niet om af te koelen. Hou warme gerechten boven de 70° (dien dus zo vlug mogelijk op).

Let op het gebruik van handdoeken, koksdoek of werkdook: zij bevatten kiemen. Veeg er geen pan of schotel mee af.

Elke cursist brengt steeds twee nette handdoeken mee.

Men mag nooit op de werktafels leunen of zitten.

Zowel voor aanvang van de lessen als tijdens de pauze verzamelen de cursisten in de ontspanningsruimte of het restaurant. Nooit in andere lokalen, keukens, het office of de gangen.

1.3 Behandeling van grondstoffen.

Grondstoffen worden bewaard op de geëigende plaatsen.

Koelcellen worden slechts kortstondig geopend en onmiddellijk terug afgesloten!

Geopende conserven en aangesproken grondstoffen dienen na gebruik op de juiste wijze opgeborgen in de koelkast of daartoe bestemde recipiënten.

Grondstoffen die zuur geworden zijn, worden niet verwerkt: vooraf proeven is noodzakelijk.

Alle producten die gestockeerd worden in de koelkast of diepvries dienen gelabeld te worden.

1.4 Onderhoud van de lokalen.

Tijdens de les wordt gebruikt materiaal zo snel mogelijk afgewassen en terug op de voorbestemde plaats gezet. Dit bespaart overwerk.

Na de dienst worden fornuizen, koelkasten, materiaalkasten, friteuses, verwarmkast, werktafels en alle gebruikte materialen grondig gepoetst.

1.5 Restaurant

Het meubilair van het restaurant of de bar mag niet uit de betreffende lokalen verwijderd worden. Cursisten mogen deze lokalen enkel betreden tijdens de lessen.

1.6 Gebruik van kleedkamers en opbergkasten.

Overtollige kleding, tassen, documentatie, ... mogen niet in de keukens of eetruimtes staan, deze worden opgeborgen in de daartoe voorziene kleedkamers. De directie is niet verantwoordelijk voor schade, diefstal of verlies.

1.7 Gebruik van alcohol

Bij een aantal modules in onze opleiding voeding komt alcohol aan bod, verwerkt in gerechten en bereidingen en als basisproduct in de lessen van wijn- en bierkenner.

In het kader van de wettelijke richtlijnen inzake "schenken van alcohol" en "het rijden onder invloed" behoort het nuttigen van alcohol (en de hoeveelheid hiervan) tot de persoonlijke verantwoordelijkheid van jou als cursist.

Het centrum kan in geen geval verantwoordelijk gesteld worden voor gebeurlijke ongevallen die te wijten zijn aan overmatig alcoholgebruik.

Het drinken van een glas wijn bij de maaltijd is toegestaan (niet tijdens de les zelf) als je je aan de afspraken houdt. De leerkracht kan ten allen tijde beslissen om alcohol tijdens de maaltijden te verbieden.

1.8 Roken op school

Het is absoluut verboden te roken in de gebouwen van alle campussen van het centrum. Ook elektronische sigaretten vallen onder het rookverbod.

Er mag enkel gerookt worden buiten het schooldomein

Dit bovenstaande reglement is noodzakelijk voor de veiligheid, hygiëne en goede orde in alle lokalen en is een aanvulling op het schoolreglement. Zowel het schoolreglement als het reglement veiligheid en hygiëne worden aanvaard bij de inschrijving