

1 Reglement veiligheid en hygiëne

1. Medische attesten

- Het is wettelijk verplicht om een medisch attest binnen te brengen voor het volgen van opleidingen in de voedingssector, uitgezonderd wijnkenner en bierkenner. Dit attest moet eenmalig ingediend worden. Indien de opleiding wordt onderbroken voor de periode van 1 schooljaar of langer, moet er een nieuw attest ingediend worden.
- Het medisch attest moet binnengebracht zijn op het secretariaat ten laatste bij aanvang van de cursus. Cursisten die hiermee niet in orde zijn, voldoen niet aan de toelatingsvoorwaarden. Hierdoor kunnen zij geen deelcertificaat behalen voor deze module en kan hen de toegang geweigerd worden tot de cursus.

2. Kledij.

- Voor het werk in de keukens is het verplicht aangepaste kledij te dragen. Draag een katoenen koksvest, een katoenen voorbinder en een hoofdeksel (door de cursist aan te schaffen, cursisten die geen hoofdeksel bij hebben dienen op het secretariaat een wegwerpexemplaar aan te schaffen tegen de prijs van € 0.50/stuk). 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 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 u de deelname aan de lessen te verbieden.

3. 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. Enkel voor het groene poortje aan de cursisteningang mag er nog gerookt worden (voor het betreden van het 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 werkdoek: 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.

4. 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.

5. 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 gepeetst.

6. Restaurant / Bar

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

7. 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.

Dit bovenstaande reglement is noodzakelijk voor de veiligheid, hygiëne en goede orde in alle lokalen.

Wij danken u voor uw medewerking en begrip.

Ilse Van Loon
Directeur

Afdeling: Gastronomie

Schooljaar:-.....

Campus Molenhof
Boomgaardstraat 58-60
2300 Turnhout
tel. 014 47.14.03

Carrefour
Parklaan 80-82
2300 Turnhout
tel. 014 47 14 31

(gelieve uw lesplaats aan te duiden)

Naam cursist: Cursus:.....

De cursist verbindt zich ertoe om het reglement "Veiligheid en hygiëne" na te leven en te respecteren. Dit reglement is een aanvulling op het Horito school- en examenreglement.

Het Horito School- en examenreglement is consulteerbaar op www.horito.be en heb ik aanvaard bij mijn inschrijving.

Datum:.....

Handtekening cursist (**begeleid door de formule gelezen en goedgekeurd**)