



ROI INTERNE **SECTION ŒNOLOGIE/SOMMELLERIE**

Généralités

Le ROI de l'école reste prioritaire sur ce règlement qui a pour but de gérer et organiser au mieux les cours d'œnologie-sommellerie.

Ce 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. Leur entretien fait partie intégrante de l'évaluation.

Conditions générales d'accès aux ateliers

- Respect de l'horaire des cours ;
- Dans l'ordre et la discipline ;
- Pas d'accès en l'absence d'un professeur (sauf autorisation du professeur) ;
- Usage des éviers, crachoirs et conditions d'hygiène.

Pour participer aux cours, l'étudiant devra disposer de son **petit matériel (verres à vins, ...)**.

Des étudiants responsables seront désignés par le professeur lors de chaque cours afin de prendre en charge **la remise en place du matériel (crachoirs, set de tables, carafes, ...)**.

Tout matériel manquant sera d'office signalé immédiatement au professeur qui décidera des sanctions à appliquer au contrevenant.

Il devra impérativement le rendre propre et le ranger séché dans les armoires prévues à cet effet.

Tout manquement entraînera un rappel par le professeur pour effectuer une mise en ordre dans un délai court.

Un second rappel pourra entraîner une non réussite du module de cours pour non-respect des consignes.

Une partie de matériel prêté par l'école sera utilisé de manière commune par table.

Régime des interdictions

- Pas d'interférences dans les cours avec son GSM ;
- L'étudiant ne peut apporter des boissons alcoolisées au cours ;
- 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.

Régime des obligations

- Respecter en tout temps les instructions du professeur ;
- Nettoyage du poste de formation après utilisation ;
- Signaler toute anomalie ;
- Respect entre étudiants.

Chaque étudiant participera activement au **tri des déchets** (PMC= sac bleu, cartons au conteneur, ménage = sac noir, verres à reprendre).

En cas d'absence, 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 représenter à la date prévue en accord avec le professeur.

Divers

L'étudiant peut apporter pour la pause un casse-croûte.

Les évaluations théoriques et pratiques se déroulent tout au long de l'année scolaire.

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 des réponses proposées par l'étudiant.

Lors des unités déterminantes, le professeur pourra être assisté d'un jury extérieur validé par la direction de l'école. En cas de conflit d'intérêt, il appartient à l'étudiant de se manifester avant le début de l'épreuve.

Les présentations des cours seront mises à disposition des étudiants sur les sites OENOCEFOR ou OENOVINS dans l'espace « Plus ». A charge de l'étudiant d'imprimer le **support de cours** et de s'en munir à chaque séance. Un lien vers ces sites est accessible depuis l'espace élève du Cefor

Dans le cadre de cours de perfectionnement ou de Sommellerie, les présentations des cours peuvent être remises en début de cours par le professeur.

La prise de connaissance de ce document est attestée par signature de l'élève sur une liste tenue par le professeur en date du 04/09/2017

Ph.Berger
Responsable de la section œnologie/sommellerie
Sous-directeur Cefor-Namur