

ANNEXES

RÈGLEMENT INTÉRIEUR IMSÉ

Les présentes annexes complètent le règlement intérieur des apprenants et ont la même valeur (article 3 du RI). L'annexe sectorielle correspondant à la filière de l'apprenant lui est remise en début d'année ; elle précise les tenues, équipements et règles d'hygiène et de sécurité propres au secteur, sans se substituer aux consignes des formateurs ni aux notes de service du directeur technique. Le règlement intérieur du conseil de perfectionnement, adopté le 1er juillet 2025 et également annexé au règlement intérieur (article 3), est diffusé en document distinct.

Sommaire : I. Automobile — II. Boulangerie-Pâtisserie — III. Boucherie-Charcuterie — IV. Coiffure — V. Industrie hôtelière — VI. Pharmacie — VII. Commerce & Vente — VIII. Charte des ressources informatiques — IX. Prestations et ventes pédagogiques — X. Formation en distanciel — XI. Grille pédagogique de suivi du comportement (« permis à points »)

Annexe I — Filière Automobile

Tenue et équipements exigés en atelier

- combinaison ou cote de travail propre et en bon état, couvrant bras et jambes ;
- chaussures de sécurité montantes ou basses (norme S1P minimum) ;
- lunettes de protection, gants adaptés à la tâche (mécanique, chimique), protections auditives selon les postes ;
- cheveux longs attachés ; bijoux, bagues, montres et écharpes retirés avant toute intervention.

Règles spécifiques

- les ponts élévateurs, équipements de levage et machines-outils ne sont utilisés qu'en présence du formateur et après démonstration ; le balisage des zones de levage est respecté ;
- les interventions sur véhicules électriques ou hybrides sont réservées aux apprenants disposant du niveau d'habilitation requis, sous contrôle du formateur ;
- les produits chimiques (solvants, peintures, liquides de frein) sont manipulés conformément aux fiches de données de sécurité, avec les EPI prescrits et dans les zones ventilées ;
- les déchets (huiles usagées, filtres, batteries, pneumatiques, chiffons souillés) sont déposés dans les contenants dédiés à la collecte réglementée ;
- les essais de véhicules sont exclusivement réalisés par les personnels autorisés ; aucun apprenant ne déplace un véhicule, dans ou hors de l'enceinte, sans instruction expresse du formateur ;
- les véhicules confiés par la clientèle sont traités avec le plus grand soin ; toute anomalie constatée est immédiatement signalée (annexe IX pour les prestations).

Annexe II — Filière Boulangerie-Pâtisserie

Tenue et hygiène exigées en laboratoire

- tenue professionnelle complète et propre à chaque séance : veste, pantalon professionnel, tablier, coiffe (calot ou charlotte) couvrant entièrement la chevelure, chaussures de sécurité antidérapantes réservées au laboratoire ;
- lavage des mains à l'entrée du laboratoire et aussi souvent que nécessaire ; ongles courts, propres et sans vernis ; bijoux, montres et piercings apparents retirés ; barbe couverte le cas échéant (masque à barbe) ;
- toute plaie est protégée par un pansement et un gant ou doigt

tier ; tout symptôme (troubles digestifs, infection cutanée ou ORL) est signalé au formateur avant la séance.

Règles spécifiques

- respect des principes HACCP : marche en avant, séparation propre/sale, maîtrise de la chaîne du froid et des températures, traçabilité des matières premières, gestion des allergènes ;
- les fours, pétrins, laminoirs et batteurs ne sont utilisés qu'en présence du formateur, dispositifs de sécurité en place ; l'introduction des mains dans un équipement en fonctionnement est strictement interdite ;
- la sortie de l'établissement en tenue de laboratoire est interdite (article 14.3 du RI) ; la tenue est rangée au vestiaire dans un contenant propre ;
- les productions pédagogiques ne sont ni consommées ni emportées sans autorisation du formateur ; leur vente relève de l'annexe IX.

Annexe III — Filière Boucherie-Charcuterie

Tenue et hygiène exigées en laboratoire

- tenue professionnelle complète et propre : veste ou blouse, pantalon professionnel, tablier de protection, coiffe couvrant la chevelure, chaussures de sécurité antidérapantes réservées au laboratoire ;
- hygiène des mains renforcée, ongles courts sans vernis, bijoux retirés ; toute plaie protégée ;
- gant et tablier de protection anti-coupure (cotte de mailles) obligatoires pour les opérations de désossage et de parage.

Règles spécifiques

- les couteaux et outils tranchants sont transportés exclusivement dans la mallette professionnelle fermée par cadenas, rangée au casier, et ne sont sortis de leur étui qu'en laboratoire sous la responsabilité du formateur (article 33 du RI) ; l'affûtage s'effectue selon les consignes ;
- respect des principes HACCP : chaîne du froid, températures des chambres froides, traçabilité des viandes (origine, estampilles), gestion des sous-produits animaux ;
- l'accès aux chambres froides s'effectue selon les consignes affichées, jamais seul ; les trancheurs, scies et hachoirs ne sont utilisés qu'en présence du formateur, protections en place ;
- la sortie en tenue de laboratoire est interdite ; les tenues souillées sont traitées selon le circuit prévu.

Annexe IV — Filière Coiffure

Tenue et matériel exigés

- tenue professionnelle définie par la filière, propre et repassée, chaussures fermées et confortables ;
- mallette professionnelle complète (ciseaux, tondeuse, brosses, peignes, matériel technique), entretenue et désinfectée ; le matériel est strictement personnel ;
- hygiène corporelle et capillaire irréprochable, l'apprenant étant l'ambassadeur de son métier.

Règles spécifiques

- le matériel et les postes de travail sont nettoyés et désinfectés après chaque client ou exercice ; le linge est renouvelé entre chaque client ;
- les produits techniques (colorations, décolorations, perma-

nentes) sont manipulés avec gants et dans le respect des protocoles fabricants, des temps de pose et de la ventilation ; la touche d'essai est réalisée lorsque le protocole l'exige ;

- au salon d'application, l'apprenant adopte une posture professionnelle : ponctualité, courtoisie, discrétion absolue sur la clientèle (article 36 du RI) ; aucune prestation n'est réalisée sans validation du formateur ;
- les appareils électriques (tondeuses, fers, casques) sont vérifiés avant usage et débranchés après ; toute anomalie est signalée

Annexe V — Filière Industrie hôtelière (cuisine et service)

Tenue exigée

- cuisine : veste blanche, pantalon professionnel, tablier, coiffe (toque ou calot), torchons, chaussures de sécurité antidérapantes réservées aux cuisines ;
- service et sommellerie : tenue professionnelle définie par la filière (noir et blanc), chaussures de ville noires entretenues, présentation soignée ;
- hygiène des mains renforcée, ongles courts sans vernis, bijoux retirés, cheveux attachés et couverts en cuisine.

Règles spécifiques

- respect des principes HACCP en production comme au restaurant d'application : marche en avant, chaîne du froid et liaison chaude, refroidissement rapide, traçabilité, plats témoins, gestion des allergènes ;
- toute brûlure ou coupure, même mineure, est immédiatement signalée au formateur (article 34 du RI) ;
- les jours de service en clientèle, les horaires spécifiques portés à l'emploi du temps s'imposent ; la sortie en tenue de cuisine est interdite ;
- le service des boissons alcoolisées au restaurant d'application s'effectue exclusivement dans le cadre pédagogique, sous le contrôle du formateur : toute consommation par les apprenants est interdite, et les apprenants mineurs ne manipulent l'alcool que dans les limites autorisées par la réglementation ;
- la discrétion sur la clientèle du restaurant d'application est absolue (article 36 du RI).

Annexe VI — Filière Pharmacie

Tenue exigée

- blouse blanche propre, portée fermée dans les espaces pédagogiques de préparation et au comptoir d'application ;
- hygiène des mains rigoureuse, ongles courts, cheveux attachés pour les travaux de préparation.

Règles spécifiques

- les apprenants sont soumis au secret professionnel (article L1110-4 du Code de la santé publique et article 36 du RI) : aucune information relative aux patients, aux ordonnances, aux traitements ou aux situations rencontrées en officine n'est divulguée, y compris dans les travaux pédagogiques — toute étude de cas est anonymisée — et a fortiori sur les réseaux sociaux ;
- les médicaments et matières premières présents dans les espaces pédagogiques sont exclusivement destinés à l'enseignement : toute soustraction, consommation ou délivrance est strictement interdite et constitue une faute grave ;
- les manipulations (préparatoire, conditionnement) s'effectuent uniquement sous le contrôle du formateur, dans le respect des bonnes pratiques de préparation, de la balance de précision et de la traçabilité ;

- les stupéfiants, psychotropes et produits assimilés éventuellement utilisés à titre pédagogique font l'objet de règles d'accès et de stockage renforcées, dont le non-respect constitue une faute grave.

Annexe VII — Filière Commerce & Vente

Tenue exigée

- tenue professionnelle correcte et soignée, conforme aux usages du commerce (esprit « entreprise ») : la tenue de détente n'a pas sa place dans les espaces de vente pédagogiques ;
- présentation et expression adaptées à la relation client.

Règles spécifiques

- dans l'espace de vente pédagogique, l'apprenant adopte la posture professionnelle attendue en magasin : ponctualité, courtoisie, disponibilité, tenue du poste ;
- la manipulation des fonds de caisse et des moyens de paiement s'effectue exclusivement sous le contrôle du formateur, avec comptage contradictoire ; toute anomalie est immédiatement signalée ;
- les données relatives aux clients, aux fournisseurs et aux entreprises partenaires (fichiers, prix d'achat, marges) sont couvertes par l'obligation de discrétion (article 36 du RI) ;
- le merchandising, l'étiquetage et l'encaissement respectent la réglementation commerciale (information sur les prix, hygiène pour les produits alimentaires).

Annexe VIII — Charte des ressources informatiques

La présente charte régit l'utilisation des équipements, du réseau, de l'accès internet et des services numériques (dont l'ENT Ypareo) mis à disposition par l'IMSÉ. Elle est portée à la connaissance de chaque utilisateur, dont l'acceptation conditionne l'ouverture des comptes.

1. Comptes et accès

Chaque apprenant reçoit un identifiant et un mot de passe strictement personnels et confidentiels ; il est responsable de l'usage qui en est fait et signale sans délai toute perte, anomalie ou suspicion d'utilisation frauduleuse. L'usurpation d'identité numérique et le prêt de compte sont interdits. L'accès à internet est filtré conformément à la réglementation sur la protection des mineurs.

2. Usage des ressources

Les ressources sont utilisées à des fins exclusivement pédagogiques et éducatives. Sont notamment interdits : la modification de la configuration des postes et imprimantes ; le téléchargement ou l'installation de logiciels non autorisés ; le contournement des dispositifs de sécurité ; l'introduction de programmes malveillants ; l'accès aux données d'autrui sans autorisation ; la saturation volontaire des ressources ; la consultation, le stockage ou la diffusion de contenus illicites, violents, sexistes, discriminatoires ou pornographiques ; l'utilisation de la messagerie et des espaces de stockage à des fins de propagande ou de prosélytisme. L'utilisateur adopte une pratique raisonnée et économe des impressions.

3. Réseaux sociaux et publications

Les règles du règlement intérieur relatives au respect des personnes, au droit à l'image, au harcèlement et aux agissements sexistes (articles 35 et 35 bis), à la discrétion (article 36) et à l'image de l'établissement (article 48) s'appliquent pleinement aux publications en ligne, y compris depuis un équipement personnel. Sont pénalement réprimées, notamment : la diffamation

et l'injure ; la provocation à la haine, à la discrimination ou à la violence ; l'apologie de crimes ; la diffusion de contenus portant atteinte à des mineurs.

4. Contrôle et protection des données

L'IMSÉ s'engage à un contrôle proportionné, loyal et finalisé : la vérification de la conformité des usages peut porter sur les journaux de connexion et les sites consultés, dans le respect du RGPD et du secret des correspondances. Les fichiers et messages identifiés « Personnel » ou « Privé » ne sont pas consultés hors les cas prévus par la loi. Les espaces de stockage sont réservés aux travaux pédagogiques ; les fichiers non conformes peuvent être supprimés après information de l'utilisateur, sauf urgence de sécurité. Les incidents de sécurité sont signalés au référent protection des données (article 51 du RI).

5. Manquements

Le non-respect de la charte peut entraîner la limitation ou la suspension de l'accès aux services, des sanctions disciplinaires dans les conditions du chapitre VII du règlement intérieur et, le cas échéant, des poursuites pénales. Les dégradations font l'objet d'une réparation civile (article 48 du RI).

Annexe IX — Prestations et ventes pédagogiques

Les prestations et ventes réalisées par les apprenants s'inscrivent exclusivement dans la progression pédagogique des formations ; la clientèle en est informée. Les tarifs, arrêtés par la Direction, sont affichés.

- Ventes alimentaires : les productions des laboratoires (boulangerie, pâtisserie, boucherie-charcuterie, traiteur) peuvent être mises en vente aux apprenants, aux personnels et au public selon les jours et horaires affichés ; les règles d'hygiène et d'étiquetage (allergènes, DLC) sont respectées.
 - Restaurant d'application : ouvert en priorité à la clientèle extérieure sur réservation auprès de l'accueil ; les apprenants et personnels y accèdent dans la limite des places restantes, après accord du responsable de filière.
 - Ateliers automobile : les prestations (mécanique, entretien) font l'objet d'une demande de travaux préalable déposée auprès du responsable de filière et validée par la Direction avant toute prise en charge ; un ordre de réparation est établi et le client est informé du cadre pédagogique et des délais.
 - Salon de coiffure d'application : ouvert au public selon les demi-journées affichées, sur réservation auprès de l'accueil ; le contenu des prestations suit la progression pédagogique.
- Aucun apprenant ne perçoit de rémunération ni de pourboire à l'occasion de ces prestations. Les fonds sont maniés exclusivement sous le contrôle des personnels. Tout litige client est immédiatement transmis au responsable de filière.

Annexe X — Formation en distanciel

- En cas de nécessité absolue (article 2.2 du RI), tout ou partie des cours peut être organisé à distance. Les règles suivantes s'appliquent alors :
- les séances à distance figurent à l'emploi du temps publié sur l'ENT et revêtent le même caractère obligatoire que les cours en présentiel ; l'assiduité est contrôlée (connexion, émargement numérique, remise des travaux) et les absences traitées conformément à l'article 16 du RI ;
 - l'apprenant se connecte à l'heure, depuis un environnement

- calme, dans une tenue correcte, micro coupé par défaut et caméra activée à la demande du formateur, sauf impossibilité technique signalée ;
- l'enregistrement, la capture ou la diffusion des séances, des supports et de l'image des participants sont interdits sans autorisation expresse (articles 23 et 24 du RI) ;
 - les règles de respect des personnes, de discrétion et la charte informatique s'appliquent intégralement aux échanges à distance
- aucune formation à distance n'est délivrée à un apprenant dont le contrat est suspendu, notamment pendant un arrêt de travail, sauf autorisation écrite préalable du médecin-conseil de la CPAM (article 16.3 du RI) ;
- l'apprenant rencontrant des difficultés matérielles de connexion en informe sans délai le Service Animation, qui recherche avec lui une solution (prêt de matériel, accès sur site).

Annexe XI — Grille pédagogique de suivi du comportement (« permis à points »)

Principe. Visée aux articles 3 et 41 du règlement intérieur, la grille de suivi du comportement est un outil pédagogique de prévention et de dialogue. Chaque apprenant dispose d'un capital de 12 points par année de formation. La grille ne constitue pas une sanction : elle ne se substitue ni aux mesures éducatives, ni à l'échelle des sanctions, ni aux garanties procédurales du chapitre VII du règlement intérieur, et aucun retrait de points n'emporte de conséquence pécuniaire (article 39 du RI).

Fonctionnement. Les manquements constatés au moyen de la fiche « Rapport d'incident » (article 39 du RI) donnent lieu aux retraits indicatifs suivants, enregistrés sur l'ENT et consultables par l'apprenant, ses représentants légaux s'il est mineur et son employeur. L'apprenant est informé de chaque retrait et peut faire valoir ses observations auprès du Service Animation.

Manquement constaté	Points retirés
Retard injustifié	1 point
Oubli de tenue professionnelle, d'EPI ou de matériel	1 point
Usage du téléphone ou d'objets connectés en cours	1 point
Travail non réalisé ou livret de suivi non tenu	1 point
Absence injustifiée (par demi-journée)	2 points
Comportement perturbateur en cours ou dans les locaux	2 points
Non-respect des consignes d'hygiène ou de sécurité	3 points
Manque de respect envers un membre du personnel, un apprenant ou un client	4 points

Seuils d'alerte. Le franchissement des seuils suivants déclenche un accompagnement gradué :

Solde de points	Suite donnée
8 points	Entretien avec le formateur référent ; information de l'apprenant et, s'il est mineur, de son représentant légal via l'ENT.
4 points	Convocation par le responsable pédagogique ; proposition d'une mesure de responsabilisation ou d'un contrat d'engagement (article 41 du RI) ; information de l'employeur.
0 points	Examen de la situation par la Direction, pouvant conduire à l'engagement d'une procédure disciplinaire dans les conditions du chapitre VII du RI, avec l'ensemble des garanties de l'article 42.

Reconstitution du capital. Le capital est reconstitué de 2 points à l'issue de chaque période d'alternance en CFA sans aucun manquement, et peut l'être de 2 points supplémentaires après réalisation complète d'une mesure de responsabilisation acceptée, dans la limite du plafond de 12 points. Le capital est intégralement reconstitué au début de chaque année de formation.

Articulation avec le règlement intérieur. Les retraits liés à l'assiduité complètent, sans s'y substituer, le barème horaire de l'article 16.6 du règlement intérieur, qui demeure seul applicable pour l'engagement des procédures disciplinaires liées à l'absentéisme. Les faits graves mentionnés aux articles 39 et 44 du règlement intérieur sont traités directement selon la procédure disciplinaire, sans considération du solde de points.