

Convention avec le secteur HORECA

Convention visant à éviter la concurrence entre les écoles d'hôtellerie et le secteur HORECA

HORECA Hainaut - IEPS de Colfontaine

1. L'IEPS de Colfontaine organise les prestations nécessaires à la formation professionnelle pratique des étudiants de l'enseignement à horaire réduit et de l'enseignement de promotion sociale. Etant donné le caractère modulaire de cet enseignement, les cours se donnent, dans le respect du Décret du 16/4/1991, en journée, en soirée, pendant le week-end ou les vacances, un ou plusieurs jours par semaine, suivant un horaire intensif ou étalé. Les unités de formation peuvent débuter ou s'achever à tout moment de l'année. Elles sont organisées de manière permanente ou occasionnelle.

2. Dans le restaurant d'application, les prestations peuvent être fournies sans limite aux membres du personnel de l'établissement, aux élèves et aux professeurs, aux inspecteurs et membres du personnel de l'enseignement de la Communauté française, aux membres du/des cabinet(s) du/des Ministre(s) ayant l'enseignement dans ses/leurs compétence(s), aux membres de l'administration du Ministère de l'éducation, de la recherche et de la formation, et aux membres de l'administration communale de Colfontaine.

3. 40 places par jour sont garanties à l'établissement pour accueillir un public privé, extérieur à l'établissement et non visé dans l'article 2, quel que soit l'opérateur qui finance (intendance ou Asbl liée à l'établissement). Ce public ne pourra recevoir de repas que dans une des trois salles du restaurant.

4. L'IEPS de Colfontaine et les associations qui lui seraient liées, sous quelque forme que ce soit, s'engagent à ne prêter aucun service privé extérieur.

5. Il est admis que l'établissement organise trois manifestations exceptionnelles maximum par année scolaire.

Dans ce cadre, l'établissement invite chaque année un restaurateur belge ou étranger à des fins de recyclage et organise un repas public de prestige.

Le Festival du vin ne rentre pas dans cette catégorie, dans la mesure où le restaurant d'application n'est pas ouvert au public.

Toute autre organisation non reprise dans les points 1 à 5 ferait l'objet d'une négociation particulière entre l'établissement et Horeca Hainaut.

6. Aucune publicité tout public ne pourra être réalisée directement pour les prestations offertes par le restaurant d'application, sauf dans le cas de la journée portes ouvertes, du festival du vin et des manifestations exceptionnelles mentionnées au point 5. Les publicités internes, visant les personnes reprises au point 2, sont toutefois permises.

7. Les menus et repas sont proposés à un prix calculé selon les directives de la circulaire A/77/23 du 28/7/1977 sur les fabrications techniques et faisant référence à l'arrêté royal du 12/2/76, art 5 a) et b), précisé et adapté par circulaire ministérielle (la dernière étant la circulaire B/96/2 du 2/2/1996).

8. Le restaurant d'application et le matériel didactique ne peuvent être utilisés par les membres du personnel pour leur compte ou le compte de tierces personnes, en dehors des cas limitativement prévus aux points 2, 3 et 4.

9. En outre, il est interdit aux professeurs, sous couvert ou prétexte de stage, d'avoir recours au travail des élèves pour les assister dans la préparation ou le service de repas, buffets, fournis au public en général en dehors des prestations scolaires.

8. L'établissement scolaire est seul habilité à reconnaître à l'élève la qualité de stagiaire.

10. La présente convention est conclue pour une durée d'un an, prenant cours à la date ci-dessous. Sauf dénonciation trois mois avant son expiration, elle se poursuivra d'année en année par tacite reconduction.

Fait en deux exemplaires à ...