

INSTITUT DE GESTION DES ENTREPRISES (IGE)

HISTORIQUE

L'Institut universitaire de technologie (IUT), ancêtre de l'IGE, est créé en 1980. Deux ans après, il délivre ses premiers Diplômes universitaires de technologie (DUT) en gestion des entreprises. Par la suite, les diplômés se spécialisent en informatique de gestion ; comptabilité et finances ; et publicité et vente. En 1985, l'IUT commence à délivrer des licences, et en 1996 des maîtrises.

En 2001, l'IUT devient IGE, avec trois formations spécialisées : informatique de gestion, publicité et vente, et management hôtelier et touristique. En 2003, l'IGE passe au système de crédits ECTS (European Credit Transfer System). La maîtrise devient ainsi master.

En 2016, l'IGE revoit les intitulés de ses diplômes. Ils deviennent : Licence et Master en informatique appliquée aux entreprises ; Licence et Master en marketing et publicité ; Licence en Hospitality Management.

En 2017, l'IGE introduit trois nouvelles formations en anglais : Bachelor in Culinary Arts and Restaurant Management ; Master of Hospitality Management: Luxury and Lifestyle ; Master of Hospitality Management: Lebanese and Mediterranean Gastronomy and Lifestyle.

MISSION

La mission de l'IGE est de :

1. Former de futurs cadres dotés d'une forte culture managériale et entrepreneuriale ainsi que d'une grande expertise dans un domaine de formation bien précis (actuellement l'hôtellerie, l'informatique et le marketing)
2. S'adresser à toutes les catégories sociales d'étudiants, ayant fait leur formation scolaire au Liban ou à l'étranger et ayant obtenu un baccalauréat toutes filières confondues
3. Transmettre un enseignement varié et ouvert capable d'assurer à l'étudiant un développement personnel adapté au monde contemporain
4. Assurer des formations continues aux entreprises partenaires désireuses de mettre à jour les savoirs et les compétences de leurs équipes, ainsi qu'aux anciens étudiants, désirant actualiser leurs connaissances.

5 raisons pour choisir l'IGE

- Un grand nombre de débouchés, à la fois universitaires (masters) et professionnels appropriés à chacune des formations
- Une ouverture internationale grâce à des partenariats avec des institutions académiques mondialement reconnues différentes selon la formation choisie
- Des formations professionnalisantes portées par un corps enseignant doté d'une longue expérience professionnelle qui prépare aux défis de la vie active
- Un contenu pédagogique évolutif continuellement en phase avec les besoins du marché
- Un suivi personnalisé assuré par des responsables académiques dont l'objectif est de développer l'autonomie, la responsabilité et la créativité des étudiants.

DIRECTION

Directrice : Mme Céline BOUTROS SAAB

Chefs des départements

Département informatique appliquée aux entreprises : Mme Nicole BOUTROS SAIKALI

Département management hôtelier et arts culinaires : M. Jean-Marc PANOSSIAN

Département marketing et publicité : Mme Joyce SIRGI

ADMINISTRATION

Mme Mony ISKANDAR DORO (Coordinatrice administrative)
Mme Hind FAYAD GERGES
Mme Solange ROUKOZ GERGES
Mme Maryam WEHB KARATI
M. Antoine SFEIR

CORPS PROFESSORAL

Professeur : Céline BOUTROS SAAB

Professeur associé : Nicole BOUTROS SAIKALI

Maîtres de conférence

Karim SAIKALI, Raymond BOU NADER, Soraya ZOUARI DINGUIZLI

Chargées d'enseignement

Joyce SIRGI, Mia ABI SAFI (EL) KAHI

Chargés de cours

Mira ABBOUD, Zouhour ABIAD (EL) CHAARANI, Elias ACHKOUTY, Christophe AIMARETTI, Pierre AKIKI, Omar AOUN, Charles AZAR, Ziad BALAA, Omar BENTAHAR, Sarah BOU MAROUN, Amal BOU SLEIMAN RIZKALLAH, Naji BOULOS, Ralph BOUSTANI, Ghali BOUSTANY, Nathalie Marie Renée CARIOU GHANTOUS, Chucri CAVALCANTI, Serge CHAMELIAN, Joseph CHEHAB, Lisa CHRABIEH BEYROUTHI, Hanadi DAGHER NADER, Carla DEEB, Suzanne DHEIM HADDAD, Christian DIANOUX, Hanane ELIAS GERGES, Deenah FAKHOURY, Elie GHANEM, Antoine GHANEM, André GHOLAM, Roy (EL) HADDAD, Salim HELEIWA, Karim-Elias (EL) HÉLOU, Joëlle HOMSI, Georges HOMSY, Julien HUSSON, Rima ISHO RIZKALLAH, Mony ISKANDAR DORO, Rosario ISSA, Nada KARAM (EL) OJEL, Chloe KFOURY, Yves Khoury, Hicham KHOURY, Hrair KOUYOUMJIAN, Naim KOZHAYA, Frédéric MAALOUF, Robert MADI, Faycal MAKKI, Juliana MAKSOUD, Rachad MÉDAWAR, Hadi (EL) MÉDAWAR, Gloria MHANNA, Joëlle MHANNA CHÉBLI, Marc MICHEL, Jean-Pierre MOULINE, Carole NAJM MAKHLOUF, Charbel NASSER, Leila NASSIF, Eliane NEHMÉ, Elie NEHME, Guillaume OLIVIE, Kathy O'MENY, Jean-Marc Kégham PANOSSIAN, Annie-Paul QUERE, Chadi RAAD, Alfred RIACHI, Simona RIVA, Georges SALLOUM, Hanane SAWAYA, Béatrice SIADOU-MARTIN, Joseph TANNOUS, Patrick TARABAY, Walid TAWIL, Yasmina TRAD, Helene YILDIZ, Liliane YOUAKIM, Chebli YOUNESS, Elie YOUSSEF, Elie ZEIDAN, Roula ZEIDAN AKIKI

DIPLÔMES

- Licence en Hospitality Management
- Licence en informatique appliquée aux entreprises
- Licence en marketing et publicité
- Bachelor in Culinary Arts and Restaurant Management
- Master en informatique appliquée aux entreprises
- Master en marketing et publicité
- Master in Hospitality Management, Concentration: Lebanese and Mediterranean Gastronomy and Lifestyle
- Master in Hospitality Management, Concentration: Luxury and Lifestyle

DÉBOUCHÉS

Hospitality Management

- Consultant
- Corporate Executive Chef
- Directeur des banquets
- Directeur des ressources humaines dans un hôtel ou dans un groupe de restauration
- Director of F&B
- Formateur et directeur de formation en hôtellerie
- General Manager
- Manager of agritourism properties
- Organisateur d'événements (mariages, congrès, etc.)

- Rooms Division Manager
- Yield Manager et directeur commercial

Informatique appliquée aux entreprises

- Ingénieur d'affaires
- Ingénieur avant-vente
- Consultant fonctionnel senior
- Consultant technique senior
- Chef de projet
- Directeur des études
- Directeur technique
- Directeur des systèmes d'information
- Directeur du département conseil et SI

Marketing et publicité

- Chef de produit
- Directeur marketing
- Chargé d'études marketing
- Responsable Trade Marketing
- Chargé de communication
- Chargé de clientèle en agence de communication
- Média-planneur
- Community manager
- Chef de projets événementiels

FRAIS DE SCOLARITÉ

183 \$/Crédit

DISPOSITIONS PARTICULIÈRES DU RÈGLEMENT INTÉRIEUR

Dispositions particulières à l'IGE

I. Programmes et cycles

L'Institut de gestion des entreprises dispense un enseignement à vocation professionnelle dans les domaines suivants :

- L'informatique appliquée aux entreprises
- Le marketing et la publicité
- La gestion hôtelière

Sous le sceau de l'Université Saint-Joseph, l'Institut de gestion des entreprises décerne les diplômes suivants :

- Licence en informatique appliquée aux entreprises
- Licence en marketing et publicité
- Licence en Hospitality Management
- Bachelor in Hospitality Management
- Master en informatique appliquée aux entreprises
- Master in Computer Sciences for Business
- Master en marketing et publicité
- Master in Marketing and Advertising
- Master of Hospitality Management: Lebanese and Mediterranean Gastronomy and Lifestyle
- Master in Hospitality Management: Luxury and Lifestyle

II. Inscriptions et admissions

a. Conditions d'admission dans un programme de 1^{er} cycle

L'admission au 1er semestre de la licence est ouverte aux étudiants titulaires du baccalauréat libanais ou son équivalent après une sélection sur entretien et étude du dossier d'inscription.

b. Conditions d'admission dans un programme de 2ème cycle

Pour être admis à s'inscrire au 1er semestre du Master, l'étudiant doit avoir une licence en gestion des entreprises dans l'option choisie, délivrée par l'IGE ou l'IUT de l'USJ, ou un diplôme reconnu équivalent par la Commission des équivalences de l'USJ.

III. VALIDATION DES ACQUIS DE LA FORMATION

Évaluation des acquis

- a. Les crédits auxquels est inscrit l'étudiant sont validés à la suite de l'évaluation des acquis de l'UE.
- b. L'évaluation consiste en une évaluation continue des acquis de l'étudiant au cours du semestre (interrogations écrites et orales, examens partiels, exposés, projets, travaux personnels, assiduité, motivation, ...) et en une évaluation de fin de semestre (examen final, projet, mémoire, ...).
- c. Les modalités de l'évaluation sont décidées par l'administration avec les enseignants.

Sessions d'examen

- a. L'étudiant a droit à deux sessions d'examens finaux par UE et par semestre pour les UE dont l'évaluation finale est basée sur un examen écrit.
- b. Pour l'examen final, l'étudiant peut se présenter à l'une ou à l'autre des deux sessions ou aux deux selon son choix.
- c. L'étudiant peut, s'il le souhaite, reprendre en deuxième session l'examen effectué en première session, le cas échéant, pour améliorer sa note d'examen. La note de la deuxième session remplace, dans tous les cas, celle de la première session.
- d. Toute nouvelle inscription d'un étudiant qui échoue deux fois à une UE est soumise à l'accord préalable du jury faisant suite à une rencontre entre l'étudiant et le responsable de son institution. Il en sera de même en cas de nouvel échec par la suite.

IV. RÈGLEMENT DES ÉPREUVES ÉCRITES OU AUTRES

Ponctualité

L'étudiant est tenu d'être présent 15 minutes avant l'heure prévue pour le début de l'épreuve. En cas de retard supérieur à quinze minutes mais ne dépassant pas trente minutes, l'accès à la salle de composition ne peut avoir lieu que sur autorisation du responsable de l'institution. Au-delà d'un retard de trente minutes, l'accès à la salle de composition ne sera plus autorisé. Les retardataires ne bénéficient pas d'un temps supplémentaire pour l'épreuve.

Déroulement des examens

- a. L'assignation des places en salle de composition se fait avant le début de chaque examen.
- b. L'étudiant doit avoir sa carte d'étudiant de l'USJ valide pour l'année en cours et la montrer au surveillant à sa demande. S'il n'a pas sa carte, il ne pourra participer à l'examen que sur autorisation du responsable de l'institution.
- c. Il est interdit d'introduire dans la salle de composition :
 - Les documents (sauf mention contraire sur les sujets) ;
 - Les calculatrices (sauf mention contraire sur les sujets) ;
 - Les téléphones mobiles (cellulaires).
- d. L'étudiant n'est pas autorisé à quitter la salle dans les 30 premières minutes suivant la distribution des sujets.
- e. Si la nature du sujet ou de l'examen nécessite un complément d'information ou une correction, l'étudiant peut demander au surveillant de le signaler au responsable de l'institution.
- f. Il est interdit aux étudiants de prêter leur matériel (calculatrice, stylo, crayon, gomme...).
- g. Toute tentative de fraude entraîne l'annulation de l'épreuve qui obtient la note zéro, avec ou sans recours à une session de rattrapage. Elle peut même entraîner la saisine du Conseil de discipline de l'institution.

V. Charte d'apprentissage - Centre d'Apprentissage Culinaire Professionnel



Département Gestion Hôtelière / Department of Hospitality Management

Laboratoire d'Apprentissage Culinaire Professionnel / Professional Culinary Learning Laboratory

Charte d'apprentissage / Apprenticeship Chart

I. Principe / Principle

L'Institut de Gestion des Entreprises, dans le cadre des formations du département en Hospitality Management et Arts culinaires, offre des cours et ateliers d'apprentissage dans la cuisine pédagogique. La cuisine est un environnement d'apprentissage professionnel ; les étudiants sont des professionnels en développement. L'objectif d'apprentissage des étudiants en cuisine est d'acquérir les bons gestes et développer les bons réflexes qui feront d'eux les talentueux professionnels du futur.

Le **laboratoire d'apprentissage culinaire** accueille aussi des amateurs venant d'autres facultés ou du grand public, souhaitant découvrir le monde culinaire et développer des connaissances culinaires pratiques. Le **laboratoire d'apprentissage culinaire** accueille de même des personnes à besoins spécifiques, pour leur offrir l'opportunité de découvrir le monde culinaire dans un environnement éveillé à leurs besoins.

Les professionnels sont passionnés par leur métier et n'hésitent pas à partager leur passion et leur savoir

La cuisine est donc organisée dans le but d'offrir l'environnement d'apprentissage professionnel idéal. Les règles présentées dans ce document ont pour objectif d'assurer le fonctionnement optimal de la cuisine. Elles ont aussi pour objectifs de guider les futurs professionnels dans le développement des bons réflexes et bons comportements professionnels.

The Institute of Business Management (IGE), through its Department of Hospitality Management and Culinary Arts, offers courses and workshops in educational cuisine. The focus is on providing a professional learning environment where students develop essential skills. The goal for culinary students is to master techniques and cultivate the expertise needed for future careers.

*The **culinary learning laboratory** is open not only to students but also to enthusiasts from other disciplines and the general public who wish to explore the culinary world. It also caters to individuals with specific needs, ensuring an inclusive environment.*

The kitchen is meticulously organized to facilitate optimal learning. The rules outlined in this document serve to maintain smooth operation and to instill professionalism and good practices among students.

The instructors are passionate professionals dedicated to sharing their knowledge and enthusiasm for the culinary arts.


II. Champ d'application / Scope

Le présent document constitue une charte, et la base d'un accord avec et entre tous les apprentis fréquentant le **laboratoire d'apprentissage culinaire**, leur enseignants et le personnel de gestion de la cuisine. Ce document clarifie les comportements professionnels et les conventions de fonctionnement de la cuisine.

Les principes et règlements énoncés dans le cadre de cette charte s'appliqueront tout au long du parcours d'apprentissage des étudiants et des stagiaires, aussi bien au sein de l'institut qu'en milieu professionnel.

This document serves as a charter, outlining an agreement among the apprentices of the culinary learning laboratory, their instructors, and kitchen management. It establishes guidelines for professional conduct and operational procedures within the kitchen.

The principles and regulations outlined in this charter are applicable throughout the students' learning journey, both within the institute and in professional settings.



III. Les comportements professionnels / *Professional Behavior*

Les cuisiniers professionnels comprennent les règles d'hygiène et savent les mettre en pratique dans l'exercice de leur fonction. Ils savent aussi prendre soin de leurs outils personnels et des équipements dont ils ont la charge.

C'est par les petits gestes qu'on atteint la perfection

Le **laboratoire d'apprentissage culinaire** offre un cadre de familiarisation avec les différents équipements d'une cuisine professionnelle. Les apprentis et stagiaires reçoivent chacun un uniforme professionnel ainsi qu'un ensemble d'outils personnels qui leur serviront dans tous les cours et atelier de cuisine. La mesure du professionnalisme et l'engagement des apprentis commence par le soin qu'ils portent à leur comportement, leur apparence et leur image professionnelle. Il se mesure aussi dans la capacité qu'ils auront de mettre en place et de respecter eux-mêmes les normes et standards d'hygiène, de sécurité dans la pratique de tous leurs gestes.

« Cette présence en cuisine permet de recadrer, de recentrer, d'enlever, d'accentuer une idée. L'excellence se joue sur le détail. » Pierre Gagnaire

Professional chefs are expected to adhere to hygiene standards and maintain their personal tools and equipment responsibly.

Perfection is achieved through attention to detail in every action.

*The **culinary learning laboratory** offers a structured environment for acquainting individuals with professional kitchen equipment. Apprentices and trainees are equipped with a professional uniform and personal tools for use in all cooking sessions and workshops. The professionalism and dedication of participants are gauged by their conduct, appearance, and adherence to hygiene and safety standards.*

As Pierre Gagnaire aptly stated, "Excellence lies in the details," emphasizing the importance of meticulousness in the kitchen.

Les étudiants et les stagiaires porteront la tenue vestimentaire appropriée en cuisine et dans les événements ou activités tenus par l'Institut. Il est à noter que le port de l'uniforme est interdit à l'extérieur de la cuisine sauf dans le cadre des événements et activités organisés par l'Institut.

L'étudiant dispose de casiers dans les vestiaires dans lesquels il est tenu de placer ses effets personnels. L'administration ne peut en aucun cas être tenue responsable en cas de vol d'objets non placés dans les casiers et/ou si l'étudiant a négligé de fermer son casier à clef.

Students and trainees are required to wear appropriate attire during kitchen activities and Institute events, with uniforms strictly prohibited outside these contexts.

Each student is assigned a locker in the changing rooms to secure personal belongings. The administration bears no responsibility for theft of items left outside lockers or unlocked lockers.

A. Image professionnelle / *Professional image* :

Tous les étudiants de l'Institut sont tenus à se conformer à certaines règles de base concernant leur image professionnelle, lesquelles sont complémentaires aux exigences liées à la tenue vestimentaire.

1. Apparence générale applicable à tous / *General appearance applicable to all* :
 - L'étudiant doit être en uniforme de cuisine au moment du début du cours et se doit donc d'être présent aux vestiaires au minimum 10 minutes avant le cours.
 - Chaque étudiant doit faire preuve d'**une hygiène corporelle impeccable**, et ce en tout temps et en toute circonstance.
 - Les perçages corporels (body piercing) ne doivent pas être visibles. Seules les boucles d'oreilles portées dans le lobe de l'oreille – au maximum une boucle par oreille – sont autorisées.

- Les tatouages ne doivent pas être visibles. Il est donc nécessaire de les couvrir d'un vêtement en tout temps au cours des activités obligatoires et à l'extérieur lors des événements tenus par l'institut.
- Le port de la résille (Hair net) est **obligatoire** dans les ateliers pratiques où s'effectue de la transformation d'aliments.
- Maquillage, parfums, bijoux et montres sont **strictement interdits**.
- En tout temps et en toute circonstance, les étudiants doivent être bien coiffés et avoir les cheveux propres.
- Le port d'une barbe, d'une moustache ou de favoris matures **est interdit. Chaque étudiant doit se raser complètement sans exception.**
- En tout temps, les étudiants doivent porter les cheveux courts ou attachés au-dessus de leur collet. Les étudiants portant les cheveux longs doivent attacher ceux-ci lorsqu'ils sont revêtus de leur uniforme professionnel et qu'ils sont dans un atelier pratique.
- Le port du vernis à ongles est **interdit** dans les ateliers pratiques où s'effectue de la manipulation d'aliments. Les ongles doivent être maintenus courts durant toute la période du passage des étudiants en cuisine.
- **Il est strictement interdit d'avoir son téléphone portable sur soi dans l'enceinte de la cuisine et particulièrement lors des cours pratiques.**
- L'étudiant doit avoir sur lui un carnet et de quoi écrire pour prendre note.

Le non-respect de ces règles pourra entraîner l'exclusion du cours ou du stage.

All students at the Institute must adhere to specific rules regarding their professional appearance, which complement dress code requirements:

- Students are required to be in their kitchen uniform and must arrive in the changing rooms at least 10 minutes before the lesson begins.
- **Impeccable personal hygiene** is mandatory at all times.
- Visible body piercings are not permitted, except for a single earring worn on the earlobe.
- Tattoos must be covered with clothing during compulsory activities and institute events.
- Hairnets are **compulsory** in practical workshops involving food processing.
- Make-up, perfume, jewelry and watches are **strictly prohibited**.
- Clean and well-groomed hair is required at all times.
- Beards, mustaches, or sideburns must be **neatly trimmed** (maximum length: 2 mm).
- Hair must be kept short or tied back above collars; those with long hair must tie it up during practical sessions.
- **Nail polish is prohibited** in food-handling workshops; nails must be kept short.
- **Mobile phones are strictly prohibited in the kitchen and during practical lessons.**
- Students must have a notebook and writing utensil for taking notes.

Failure to comply with these rules may result in course or training session exclusion.

B. L'uniforme professionnel / Professional uniform

L'étudiant en situation d'apprentissage dans les ateliers pratiques doit obligatoirement porter l'uniforme professionnel correspondant à la spécialité enseignée.

L'uniforme comporte :

- Toque, résille ou charlotte
- Jacquette avec le logo de l'USJ
- Foulard
- Pantalon
- Torchon - Serviette de cuisine
- Tablier
- Sabots – chaussures de protection

During practical workshops, students must wear the corresponding professional uniform, which includes:

- *Toque or hairnet*
- *Jacquette with the USJ logo*
- *Scarf*
- *Trousers*
- *Kitchen towel*
- *Apron*
- *Protective clogs*



Veillez à maintenir votre uniforme propre et bien repassé.

Remember to maintain your uniform in a clean and neatly pressed condition.

C. Les outils professionnels / Professional tools

L'étudiant doit avoir sur lui une brosse pour le nettoyage des ongles.

The student must carry a brush for cleaning the nails.

Un bon cuisinier sait s'occuper des équipements.

Les étudiants et les stagiaires seront responsables de l'entretien, de la protection, du lavage et du rangement des outils et des ustensiles. Ils feront aussi particulièrement attention au maniement des équipements et matériels mis à leur disposition afin qu'ils ne soient pas détériorés.

Proper care of equipment is a hallmark of a skilled cook.

Students and trainees are tasked with maintaining, protecting, washing, and storing tools. Additionally, they should handle all equipment with care to prevent damage.

IV. Responsabilités / Responsibilities

L'étudiant a l'entière responsabilité de s'assurer que son uniforme professionnel est conforme au présent règlement. À cet effet, il a la responsabilité de s'approprier le présent règlement, de bien le connaître et d'en saisir l'esprit. Il ne pourra alléguer le motif d'ignorance, pour aucune considération, ni aucun autre motif pour justifier ou excuser un manquement au présent règlement. Il s'engage par ailleurs à respecter les règles élémentaires d'hygiène et de sécurité imposées dans tout laboratoire culinaire.

Les professeurs sont responsables de faire appliquer ce règlement dans l'Institut et d'intervenir auprès des étudiants ne le respectant pas, particulièrement dans les classes et les ateliers pratiques ainsi que dans tout autre lieu où l'étudiant est en situation d'apprentissage.

D'autres représentants de l'Institut sont aussi désignés pour faire appliquer le règlement et pour intervenir auprès des étudiants ne le respectant pas, notamment le directeur de l'Institut, les chefs et les coordinateurs de la direction des études, ainsi que tout autre membre du personnel désigné à cette fin.

Students must ensure their professional uniform adheres to these regulations, understanding and acknowledging them thoroughly. Ignorance of these rules or any excuses will not be tolerated for breaches. Additionally, adherence to basic hygiene, sanitation, and safety protocols in culinary labs is mandatory.

Instructors are responsible for enforcing these regulations within the Institute, intervening when students fail to comply, especially during classes, workshops, and other learning situations.


Other Institute representatives, including the director, department heads, and designated staff, are also responsible for enforcing these regulations and intervening when students fail to comply.


V. La courtoisie / Courtesy

Les enseignants, le personnel d'encadrement et le personnel de maintien de la cuisine sont l'équipe avec laquelle les étudiants développeront leur professionnalisme.

« La notion d'équipe est essentielle et j'y suis très attentif. » Pierre Gagnaire

La courtoisie est un signe distinctif du professionnel. Les étudiants et les stagiaires maintiendront un comportement courtois à travers toutes leurs interactions.





“La courtoisie est la partie principale du savoir-vivre, c’est une espèce de charme par où l’on se fait aimer de tout le monde.” Jacques Deval, Afin de vivre bel et bien.

“Avec de l’argent, chacun peut offrir des mets succulents et des vins renommés, mais la courtoisie, l’amabilité ne s’achètent pas.” Lucien Tendret, La table au pays de Brillat-Savarin

Instructors, supervisors, and kitchen maintenance staff form the team crucial for fostering students’ professionalism.

“The team concept is essential and I am very attentive to it.” Pierre Gagnaire

Courtesy is a hallmark of the professional. The students and the trainees will maintain courteous behavior throughout all their interactions.

“Courtesy is the main part of good manners, it is a kind of charm by which you make yourself loved by everyone.” Jacques Deval, In order to live well and truly.

“With money, everyone can offer delicious dishes and renowned wines, but courtesy and friendliness cannot be bought.” Lucien Tendret, La table au pays by Brillat-Savarin

VI. Le fonctionnement de la cuisine / Kitchen Operation rules

A. Vestiaires / Changing rooms :

Des vestiaires sont mis à disposition des apprentis et stagiaires pour se changer et placer leurs effets personnels, avant le cours. Il faut veiller à bien placer ses effets personnels dans les casiers. L’administration de l’institut et le personnel de cuisine ne sont pas responsables, et l’attention à ses effets personnels reste de rigueur pour éviter perte ou oubli d’objet personnels ou - à Dieu ne plaise - vol.

Les vestiaires font partie de l’environnement d’apprentissage professionnels, et ne constituent pas un lieu de réunion ou de rencontres.

Par convenance, les étudiants et les stagiaires auront accès au vestiaire dès le matin, afin de placer leur uniforme ainsi que les sets de couteaux. Il faut, par contre, les retirer obligatoirement à la fin de la journée.

Changing rooms are provided for apprentices and trainees to change and store their personal belongings before classes. It’s important to securely store personal items in lockers, as the institute’s administration and kitchen staff are not liable for any loss, forgotten items, or theft.

The locker rooms are solely for preparing for professional learning activities and are not intended as gathering spaces.


For convenience, students and trainees can use the cloakroom in the morning to store their uniforms and knife sets, which must be removed by the end of the day. Before each lesson, students must arrive at the kitchen reception 10 minutes early, dressed in uniform and equipped with their tools.

B. Arrivée en cours / Arrival to class

Les apprentis stagiaires doivent se présenter à l’accueil de la cuisine, 10 minutes avant le cours, en uniforme et avec leurs équipements.

Le chef ou le personnel désigné procédera à une inspection de la tenue vestimentaire et du set de couteaux.

Les intervenants désignés doivent prendre les mesures suivantes lorsqu’ils constatent que la tenue vestimentaire d’un étudiant n’est pas conforme au règlement :

- Demander à l’étudiant s’il dispose sur les lieux de l’Institut des vêtements pour se conformer immédiatement au règlement (casier, sac, etc.)
 - Si l’étudiant ne peut donner suite à la demande d’intervention, il sera alors invité à retourner chez lui pour changer sa tenue vestimentaire et revenir à l’Institut avec la tenue vestimentaire conforme au règlement
- 

- L'incapacité ou le refus de l'étudiant à se conformer à demande du personnel d'inspection, sera considéré comme une infraction donnant lieu à une sanction (Absence, avertissement, etc.).

Students trainees must report to the kitchen reception, 10 minutes before the lesson, in uniform and with their equipment.

The chef or designated staff will inspect attire and knife sets.

If a student's attire does not meet regulations, designated personnel will:

- *Ask if the student has the required clothing on-site to promptly comply (locker, bag, etc.);*
- *If the student cannot comply immediately, they will be asked to return home to change and return with appropriate attire;*
- *Failure or refusal to comply may result in disciplinary action (absence, warning, etc.).*

C. Installation au poste de travail / Setting up the work station

L'accès à la cuisine sera ouvert 5 minutes avant le cours. Les apprentis devront alors s'installer à leurs postes de travail et attendre les instructions du chef.

The kitchen will be accessible 5 minutes before lessons start. Apprentices must then wait at their workstations for the chef's instructions.

D. Going green

Dans une approche d'économie durable, l'IGE élimine les ustensiles et conteneurs en plastiques au sein du **laboratoire d'apprentissage culinaire**, ainsi que dans le reste de l'université.

*In line with sustainable practices, plastic utensils and containers are banned from the **culinary learning laboratory** and the university premises.*

E. Dégustation

En fin de cours, les étudiants peuvent goûter les préparations réalisées durant le cours sous la supervision du Chef instructeur qui leur apprendra alors à reconnaître les saveurs contenues dans la recette. Tout surplus de préparation sera réparti en portions individuelles qui seront alors emballées et mises en vente à un prix établi par la direction de l'IGE.

At course completion, students can taste the prepared dishes under the chef's supervision, learning flavor analysis. Any leftover food will be portioned and sold by IGE management.

VII. L'encadrement


Les professeurs et les personnes en charge de la cuisine sont responsables de faire appliquer ce règlement dans l'Institut et d'intervenir auprès des étudiants ne le respectant pas, particulièrement dans les classes et les ateliers pratiques ainsi que dans tout autre lieu où l'étudiant est en situation d'apprentissage.

D'autres représentants de l'Institut sont aussi désignés pour faire appliquer le règlement et pour intervenir auprès des étudiants ne le respectant pas, notamment le directeur de l'Institut, le chef du département, les chefs et les coordinateurs de la direction des études, ainsi que tout autre membre du personnel désigné à cette fin.

Les enseignants prendront les mesures nécessaires lorsque les étudiants ne respectent pas le règlement.

Faculty and kitchen staff are tasked with enforcing these rules, intervening with non-compliant students, especially during classes and workshops. Various Institute representatives, including the director, department heads, and designated staff, are authorized to enforce regulations and address non-compliance.

Instructors will take appropriate action when students disregard the rules.



VIII. Engagement / Commitment

Les étudiants ont l'entière responsabilité de s'assurer que leur uniforme professionnel est conforme à la présente charte d'apprentissage. Cet effet, les apprentis la responsabilité de s'approprier le contenu de la présente charte, de bien le connaître et d'en saisir l'esprit.

Un professionnel sait prendre ses responsabilités et ses engagements au sérieux. Il assume aussi les sanctions qu'un éventuel manquement à ses engagements exige.

Students must ensure that their professional uniform aligns with the standards outlined in the apprenticeship charter. It is the responsibility of apprentices to familiarize themselves with the content of the charter, understand it thoroughly, and embody its principles.

A professional individual acknowledges and takes seriously their responsibilities and commitments. They also accept the consequences of any potential breaches of these commitments.

