

Plan d'études pour les écoles professionnelles

EMPLOYÉ(E) EN INTENDANCE AFP

1. Domaine de compétences opérationnelles:
Conseil et service aux clients
2. Domaine de compétences opérationnelles :
Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements
3. Domaine de compétences opérationnelles:
Réalisation des travaux du circuit du linge
4. Domaine de compétences opérationnelles:
Préparation et distribution de repas
5. Domaine de compétences opérationnelles:
Exécution de travaux administratifs
6. Domaine de compétences opérationnelles:
Promotion de sa propre santé

Mai 2016

Avant-propos / Introduction

L'Ordonnance sur la formation professionnelle initiale et les plans de formation ont été approuvés par le Secrétariat d'Etat à la formation, à la recherche et à l'innovation SEFRI le 10 septembre 2015 et sont entrés en vigueur au 1er janvier 2016.

Les domaines de compétences ont été définis au sein de groupes de travail et les organisations membres de l'OrTra intendance Suisse ont été invitées à exprimer leurs opinions et à faire des suggestions au cours de procédures de consultation.

Les objectifs évaluateurs énumérés dans le plan de formation sont contraignants pour les trois secteurs d'apprentissage (cours interentreprises, écoles professionnelles et entreprises formatrices). Les membres des groupes de travail des secteurs cours interentreprises, entreprises formatrices et écoles professionnelles ont déterminé le contenu des formations en fonction des objectifs évaluateurs. La commission pour le développement de la profession et la qualité a harmonisé les contenus des 3 secteurs d'apprentissage.

Un comité restreint d'instructeurs enseignant dans les domaines de formation correspondants dans différentes écoles professionnelles a élaboré le contenu du plan d'études destiné à l'école professionnelle.

Ce plan d'études à l'intention des enseignants des écoles professionnelles vise à aider ces derniers dans l'enseignement des matières scolaires et à présenter le système d'insertion des apprentis dans leur métier. Il doit contribuer à assurer une coordination à l'échelle de toute la Suisse, ainsi qu'à faciliter le passage de certains apprentis d'un canton à l'autre. Il sert de base à l'élaboration de modèles d'apprentissage et de plans d'études propres aux écoles. Le plan d'études des écoles professionnelles ne contient pas d'approches pédagogiques détaillées. Le nombre de leçons pour les matières données par objectif évaluateur donne une orientation du degré d'approfondissement attendu pour ces matières. Le plan d'études est conçu de manière à laisser aux responsables une marge de manœuvre suffisante pour enseigner les matières scolaires en privilégiant les aspects pratique et opérationnel. Dans certains domaines de compétences, un enseignement des principes fondamentaux est prévu, p. ex. l'hygiène dans le DC 6. Les autres domaines de compétences doivent ensuite approfondir le sujet à partir de ces principes fondamentaux. Le DC 6 doit par conséquent être programmé au tout début de la 1^e année d'apprentissage.

Dans le concept pédagogique-didactique établi par ailleurs, les enseignants définissent l'approche pédagogique de l'école professionnelle et du cours interentreprises. Ce concept montre comment l'enseignement de connaissances professionnelles et les cours interentreprises sont structurés et méthodiquement/pédagogiquement aménagés de manière à mettre en œuvre ces approches. Il offre une sécurité aux enseignants et aux responsables CI lors de la préparation et du déroulement du cours et constitue un facteur important de qualité du cours.

OrTra intendance suisse

Compétences gestionnaire en intendance AFP

L'objectif de la formation professionnelle initiale est de former des professionnels qualifiés pour le marché du travail. Les compétences déterminantes pour la profession sont établies dans la formation. Une compétence est la capacité d'agir avec efficacité dans une situation professionnelle donnée. A cet effet, le professionnel doit mobiliser une série de ressources appropriées à la situation (compétences opérationnelles).

Au cours de leur formation, les apprentis apprennent à identifier, à l'aide d'exemples concrets, quelles ressources (compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles) mettre en œuvre dans telle ou telle situation. C'est la raison pour laquelle il ne suffit pas d'enseigner les ressources, mais il faut exercer à les appliquer de manière appropriée à la situation donnée (mobilisation). C'est avant tout la pratique qui est ici importante, mais aussi le secteur d'apprentissage de l'école qui soutient une utilisation appropriée des ressources.

Afin de promouvoir l'information sur les compétences, un concept pédagogique-didactique présentant des exemples de situations de travail potentielles a été conçu. Ces indications servent à étayer l'information sur les compétences au sein de l'école professionnelle.

Compétences professionnelles

Les employés en intendance utilisent les termes techniques, les outils de travail et entretiennent les matériaux de manière appropriée et appliquent les normes (de qualité), les méthodes et les procédures qui conviennent. Concrètement, ils sont capables d'exécuter seuls des tâches propres à leur domaine professionnel et de réagir de façon adéquate aux exigences inhérentes à la profession.

Compétences méthodologiques

Les employés en intendance organisent leur travail avec soin et dans le souci de la qualité. Ils tiennent compte des aspects économiques et écologiques et appliquent les techniques de travail, de même que les stratégies d'apprentissage, d'information et de communication inhérentes à la profession en fonction des objectifs fixés. Ils ont par ailleurs un mode de pensée et d'action systémique et axé sur les processus.

Compétences sociales

Les employés en intendance savent comment entretenir leurs relations avec leur supérieur hiérarchique, leurs collègues et les clients, et aborder les défis liés aux contextes de communication et aux situations conflictuelles de manière constructive. Ils travaillent dans ou avec des groupes et appliquent les règles garantissant un travail en équipe fructueux.

Compétences personnelles

Les employés en intendance analysent leurs approches et leurs actions de manière responsable. Ils s'adaptent aux changements, tirent d'utiles enseignements de leurs limites face au stress et agissent dans une optique de développement personnel.

Ils se distinguent par leur motivation, leur comportement au travail exemplaire et leur volonté de se former tout au long de la vie.

Niveaux taxonomiques employé(e) en intendance AFP

C1 Savoir

Les employés en intendance restituent des informations mémorisées et s'y réfèrent dans des situations similaires.

2.2.1 Ils nomment les propriétés de matériaux donnés.

C2 Comprendre

Les employés en intendance expliquent ou décrivent les informations mémorisées avec leurs propres mots.

1.3.1 Ils expliquent l'offre proposée en matière de mets et de boissons.

C3 Appliquer

Les employés en intendance mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises dans des situations nouvelles.

4.2.7 Ils préparent des mets à partir de produits finis ou semi-finis.

C4 Analyser

Les employés en intendance analysent une situation complexe : ils la décomposent en éléments distincts, relèvent les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurelles.

Aucun objectif évaluateur à ce niveau de taxonomie.

C5 Synthétiser

Les employés en intendance combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout.

Aucun objectif évaluateur à ce niveau de taxonomie.

C6 Evaluer

Les employés en intendance évaluent une situation plus ou moins complexe en fonction de critères donnés.

Aucun objectif évaluateur à ce niveau de taxonomie.

Compétences opérationnelles des employés en intendance AFP

Compétences opérationnelles importantes

Les compétences opérationnelles des employés en intendance sont réparties en six domaines de compétences opérationnelles:

- a) conseil et service aux clients;
- b) nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements;
- c) réalisation des travaux du circuit du linge;
- d) préparation et distribution de repas;
- e) exécution de travaux administratifs;
- f) promotion de sa propre santé.

Les domaines de compétences opérationnelles sont décrits comme suit :

a) conseil et service aux clients

Les employés en intendance appréhendent les souhaits et les besoins des clients et les satisfont conformément à la culture de l'entreprise. Ils communiquent de façon respectueuse et valorisante et contribuent, par un comportement orienté vers les clients, au bien-être de ceux-ci. Ils dispensent des conseils basés sur les instructions reçues durant la planification du service et accomplissent des tâches de service orientées vers les clients. Après avoir reçu les instructions nécessaires, ils dressent et décorent des tables et des buffets en fonction des situations.

b) nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements

Ils maintiennent les locaux et les équipements en ordre selon les directives en vigueur en matière d'hygiène et en utilisant l'énergie et les ressources de manière efficace. Ils effectuent des travaux de nettoyage réguliers de façon ergonomique et efficiente. Ils procèdent à l'entretien des appareils et des machines selon les directives en vigueur. Ils connaissent les contrôles à effectuer au niveau des locaux et des équipements et savent à qui et comment les déficiences constatées doivent être annoncées.

c) réalisation des travaux du circuit du linge

Ils sont en mesure de réaliser les travaux définis relatifs au circuit du linge et à la remise en état des textiles et savent utiliser correctement les machines selon les techniques appropriées et en utilisant l'énergie et les ressources de manière efficace. Ils respectent les normes d'hygiène et appliquent les directives en vigueur dans le domaine de la sécurité au travail et de la protection de la santé.

d) préparation et distribution de repas

Ils connaissent les règles d'une alimentation saine et sont en mesure de préparer certains éléments des repas selon les directives et en respectant les normes d'hygiène. Ils savent utiliser correctement les machines et les appareils pour la distribution des repas et sont en mesure d'effectuer des tâches relatives à au processus du lavage de la vaisselle.

Ils effectuent les travaux en utilisant l'énergie et les ressources de manière efficace.

e) exécution de travaux administratifs

Ils effectuent des travaux administratifs et contribuent, dans le cadre de leur activité, à l'assurance qualité. Ils utilisent les moyens de communication et d'information avec assurance.

f) promotion de sa propre santé

Ils prennent soin de leur santé psychique et physique et peuvent évaluer leur propre personnalité. Ils sont en mesure de respecter les limites de leur fonction dans tous les domaines d'activité.

AFP Domaine de compétences opérationnelles 1

Compétences opérationnelles, objectifs évaluateurs et contenus pour les écoles professionnelles

Classé par les 2 années d'apprentissage

Domaine de compétences opérationnelles 1: conseil et service aux clients En matière de conseil et de service, les souhaits et les besoins des clients sont prioritaires. Les employés en intendance effectuent des travaux simples soigneusement et en respectant les exigences de la culture de l'entreprise. En se comportant de manière assurée, ouverte et orientée vers les clients, ils contribuent à faire en sorte que ceux-ci se sentent les bienvenus. Les employés en intendance respectent les règles du service de façon précise et efficace et dressent les tables de façon correcte et appropriée aux situations.		
1^{ère} année d'apprentissage		40 leçons
Compétence opérationnelle 1.2: communiquer de façon respectueuse et valorisante Les employés en intendance communiquent de façon respectueuse et valorisante.		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
1.2.1 Ils expliquent les règles de la communication verbale et non verbale. (C2) 1	Modèle de communication (selon Schulz von Thun) <ul style="list-style-type: none">• écoute active• messages «Je»• contact visuel• mimique• gestuelle• posture corporelle• voix, tonalité• choix des mots• distance	6
1.2.2 Ils appliquent les règles de la communication verbale et non verbale. (C3) 1	Styles de communication (selon Schulz von Thun)	6
1.2.3 Ils expliquent le secret professionnel. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none">• définition du secret professionnel• les conditions du contrat d'apprentissage et l'obligation de garder le secret professionnel• les conséquences du non-respect du secret	3

	professionnel <ul style="list-style-type: none"> • Les professions soumises à l'obligation de garder le secret professionnel (textes de lois selon le CO) • la durée de l'obligation de garder le secret professionnel • exemples anonymes issus de l'entreprise 	
<p>Compétence opérationnelle 1.3: conseiller les clients de façon compétente en fonction des instructions reçues durant la planification du service</p> <p>Les employés en intendance conseillent les clients en fonction des instructions reçues durant la planification du service.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
1.3.1 Ils expliquent l'offre en matière de mets et de boissons. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • l'offre de boissons dans l'entreprise • la structure du menu classique • l'offre des mets dans l'entreprise 	3
<p>Compétence opérationnelle 1.4: dresser des tables et des buffets de façon adaptée aux situations</p> <p>Les employés en intendance dressent des tables et des buffets de façon adaptée aux situations.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
1.4.1 Ils expliquent les règles pour dresser un couvert. (C2) 1	Matériel: <ul style="list-style-type: none"> • linge de table: <ul style="list-style-type: none"> ➤ molleton ➤ nappe ➤ set de table ➤ serviettes ➤ qualité ➤ matériel • couvert au quotidien • couvert à la carte • couvert des jours de fête 	4
<p>Compétence opérationnelle 1.5: effectuer des tâches de service orientées vers les clients</p> <p>Les employés en intendance effectuent des tâches de service orientées vers les clients.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
1.5.1 Ils expliquent les types de services. (C2) 1	Le service à table: <ul style="list-style-type: none"> • le service sur assiette et le service sur plat 	3

1.5.2 Ils expliquent les règles de service. (C2) 1	Apparence/exigences pour le personnel de service connaissance du matériel: <ul style="list-style-type: none"> • les sortes de verres • la vaisselle et les couverts (désignation, termes techniques, utilisation) • les règles du service des boissons (service de l'apéritif, du vin, du thé, du café, des bouteilles, des dispositifs de soutirage) • les règles générales du service à table (à l'exclusion des services à table spéciaux) 	10
1.5.3 Ils expliquent les principes de la mise en place pour le service dans différentes situations. (C2) 1	Listes de mise en place, check-listes (nombre, articles, contrôles) Mise en place: <ul style="list-style-type: none"> • menu à plusieurs services 	5
2^e année d'apprentissage		40 leçons
Compétence opérationnelle 1.2: communiquer de façon respectueuse et valorisante Les employés en intendance communiquent de façon respectueuse et valorisante.		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
1.2.4 Ils expliquent les règles de comportement et les formes de civilité qui sont en vigueur dans la culture occidentale. (C2) 2	Expliquer les règles de comportement éthique et moral et les règles de civilité (bienséance) <ul style="list-style-type: none"> • usages, traditions et rituels de la culture occidentale dans la famille et dans l'entreprise 	4
1.2.7 Ils appliquent des méthodes de résolution de conflits appropriées à la situation. (C3) 2	Procédures envisageables de résolutions de conflits sur la base de cas de figure <ul style="list-style-type: none"> • élément déclencheur • voie hiérarchique • dialogue • ébauches de solutions • solutions • retour d'informations 	8

Compétence opérationnelle 1.3: conseiller les clients de façon compétente en fonction des instructions reçues durant la planification du service

Les employés en intendance conseillent les clients en fonction des instructions reçues durant la planification du service.

<p>1.3.3 Ils expliquent l'importance de lutter contre le gaspillage alimentaire («Food Waste») et citent des possibilités de le réduire. (C2) 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • définition de «Food Waste» • les causes et les effets • les possibilités de réduire/empêcher le «Food Waste» (exemples concrets) 	<p>4</p>
<p>1.3.5 Ils expliquent la procédure à suivre en cas de réclamations. (C2) 2</p>	<p>Ils expliquent la gestion des réclamations. Ils citent les possibilités d'informer les supérieurs hiérarchiques (voie de service: oral/ téléphonique/par écrit)</p>	<p>4</p>

Compétence opérationnelle 1.5: effectuer des tâches de service orientées vers les clients

Les employés en intendance effectuent des tâches de service orientées vers les clients.

<p>Objectifs évaluateurs école professionnelle</p>	<p>Contenu</p>	<p>Leçons recommandées</p>
<p>1.5.1 Ils expliquent les types de services. (C2) 2</p>	<p>Le self-service:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le service au buffet/le comptoir de distribution • le système de plateaux • avantages et inconvénients des différents types de services pour les clients et pour le personnel de service 	<p>9</p>
<p>1.5.2 Ils expliquent les règles de service. (C2) 2</p>	<p>Sur la base des principes de la 1^{ère} année d'apprentissage Les règles du service des boissons (service de l'apéritif, service du vin, service à la bouteille)</p>	<p>3</p>
<p>1.5.3 Ils expliquent les principes de la mise en place pour le service dans différentes situations. (C2) 1 - 2</p>	<p>Mise en place:</p> <ul style="list-style-type: none"> • buffet du petit déjeuner • buffet de salades et de desserts • apéritif 	<p>6</p>
<p>1.5.5 Ils décrivent les directives en matière de sécurité au travail. (C2) 2</p>	<p>Ils décrivent les directives de la sécurité au travail dans le cadre du service. (sur la base des principes de la 1^{ère} année d'apprentissage: 6.3.3)</p>	<p>2</p>

AFP Domaine de compétences opérationnelles 2

Compétences opérationnelles, objectifs évaluateurs et contenus pour les écoles professionnelles

Classé par les 2 années d'apprentissage

<p>Domaine de compétences opérationnelles 2: nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements</p> <p>Les gens devraient se sentir à l'aise dans l'environnement où ils vivent ou dans celui où ils séjournent. Des locaux et des équipements adaptés et bien entretenus y contribuent de façon significative.</p> <p>Les employés en intendance nettoient les locaux et les équipements selon les directives en vigueur en matière d'hygiène et en utilisant l'énergie et les ressources de manière efficace. Ils utilisent les appareils et les machines de nettoyage de manière professionnelle et ergonomique.</p>		
<p>1^{ère} année d'apprentissage</p>		<p>40 leçons</p>
<p>Compétence opérationnelle 2.2: effectuer des travaux de nettoyage réguliers de façon efficiente</p> <p>Les employés en intendance effectuent des travaux de nettoyage réguliers de façon efficiente en respectant les critères ergonomiques et écologiques et en appliquant les mesures de sécurité au travail.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
<p>2.2.1 Ils énumèrent les propriétés de matériaux donnés. (C1) 1</p>	<p>Les propriétés du point de vue de l'entretien:</p> <ul style="list-style-type: none"> • les revêtements de sols textiles/non textiles (pierre, matériaux céramiques, bois/liège, matières synthétiques) • les métaux (argent, acier, acier inox) • les revêtements (émail, téflon, titane) • le bois (massif, contre-plaqué) • la céramique • les matières synthétiques (silicone, ...) • le verre • le cuir • le caoutchouc • le PVC • le polyuréthane • le linoléum 	<p>8</p>

2.2.2 Ils expliquent l'utilisation et le nettoyage de matériaux donnés. (C2) 1	Identification des matériaux / identification et entretien correct des matériaux: 2.2.1	8
2.2.6 Ils décrivent les méthodes et les systèmes de nettoyage. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • les objectifs du nettoyage • les facteurs du nettoyage • les méthodes de nettoyage, y compris le matériel, les appareils et les machine (aspirateur à sec) utilisés pour: • les salissures non adhérentes • les salissures adhérentes Les systèmes de nettoyage pour: <ul style="list-style-type: none"> • le nettoyage visuel • le nettoyage d'entretien • le nettoyage intermédiaire 	6
2.2.8 Ils expliquent l'utilisation écologique et ergonomique correcte des machines et des appareils de nettoyage. (C2) 1	Ergonomie: <ul style="list-style-type: none"> • la posture corporelle • l'aménagement de la place de travail • le travail musculaire Ecologie: <ul style="list-style-type: none"> • le dosage (moyens auxiliaires de dosage, dosage manuel et dosage entièrement automatique) • le mouille vitre 	7
2.2.11 Ils expliquent les directives en matière de tri sélectif des déchets. (C2) 1	Développement durable <ul style="list-style-type: none"> • tri et élimination des déchets • pictogrammes 	6
Compétence opérationnelle 2.3: respecter les normes d'hygiène Les employés en intendance respectent les normes d'hygiène.		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
2.3.1 Ils expliquent les normes d'hygiène applicables dans le cadre des travaux de nettoyage. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • l'hygiène personnelle • l'hygiène d'entreprise Les micro-organismes: les voies de propagation	3

<p>Compétence opérationnelle 2.4: contrôler les locaux et les équipements</p> <p>Les employés en intendance contrôlent les locaux, les équipements, les appareils et les machines selon les directives de l'entreprise et annoncent de manière fiable toute éventuelle défectuosité constatée.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
2.4.1 Ils citent les possibles défectuosités et dégâts susceptibles de se produire au niveau des locaux, des équipements, des appareils et des machines. (C1) 1	Les causes des dégâts Remplir un bon de réparation et le transmettre à la personne compétente	2
2^e année d'apprentissage		40 leçons
<p>Compétence opérationnelle 2.1: maintenir les locaux en bon état</p> <p>Les employés en intendance aménagent les locaux de manière accueillante et les maintiennent en bon état afin d'y faire régner une ambiance agréable.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
2.1.1 Ils expliquent les principes de l'aménagement des locaux. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> • le but et le sens de l'aménagement des locaux • les possibilités et les limites de l'aménagement des locaux • les différents types d'éclairage, les moyens d'éclairage (propriétés, prix, durée de vie) • l'importance et l'impact des couleurs sur les clients • les fleurs coupées / les plantes • les aires de mouvement (zones de déplacement, zones de service, espaces libres) 	8

Compétence opérationnelle 2.2: effectuer des travaux de nettoyage réguliers de façon efficiente

Les employés en intendance effectuent des travaux de nettoyage réguliers de façon efficiente en respectant les critères ergonomiques et écologiques et en appliquant les mesures de sécurité au travail.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
2.2.4 Ils énumèrent les propriétés et le champ d'application des produits de nettoyage et d'entretien. (C1) 2	<ul style="list-style-type: none">• la valeur pH• les produits de nettoyage: acides, alcalins, neutres, contenant des solvants, les produits de nettoyage spéciaux• les produits d'entretien• les produits combinés	8
2.2.6 Ils décrivent les méthodes et les systèmes de nettoyage. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none">• les objectifs du nettoyage• les facteurs du nettoyage• les méthodes de nettoyage, y compris le matériel, les appareils et les machine (aspirateur à sec) utilisés pour:<ul style="list-style-type: none">• les salissures non adhérentes• les salissures adhérentes <p>Les systèmes de nettoyage pour le nettoyage à fond</p>	8
2.2.8 Ils expliquent l'utilisation écologique et ergonomique correcte des machines et des appareils de nettoyage. (C2) 2	<p>La durabilité</p> <p>Calculer la proportion de mélange à l'aide de tableaux</p>	5
2.2.10 Ils expliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none">• les bases légales• les causes d'accidents• la prévention des accidents, les symboles de danger	8

Compétence opérationnelle 2.4: contrôler les locaux et les équipements

Les employés en intendance contrôlent les locaux, les équipements, les appareils et les machines selon les directives de l'entreprise et annoncent de manière fiable toute éventuelle défectuosité constatée.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
2.4.3 Ils expliquent les contrôles des locaux et des équipements effectués au moyen de listes de contrôle. (C2) 2	But et utilisation des check-listes <ul style="list-style-type: none">• les critères de contrôle• les formulaires de contrôle	3

AFP Domaine de compétences opérationnelles 3

Compétences opérationnelles, objectifs évaluateurs et contenus pour les écoles professionnelles

Classé par les 2 années d'apprentissage

<p>Domaine de compétences opérationnelles 3: réalisation des travaux du circuit du linge</p> <p>Pour le bien-être des clients, il est important que le linge et les textiles soient toujours disponibles dans un état propre et irréprochable. Les employés en intendance exécutent de manière professionnelle certains travaux du circuit du linge et de remise en état des textiles et utilisent correctement les machines selon les techniques correspondantes. Ils travaillent soigneusement et respectent les directives en matière d'utilisation efficace de l'énergie et des ressources, d'économie et d'hygiène.</p>		
<p>1^{ère} année d'apprentissage</p>		<p>40 leçons</p>
<p>Compétence opérationnelle 3.1: préparer le linge de l'entreprise et le linge privé pour le lavage</p> <p>Les employés en intendance rassemblent et préparent les divers textiles en vue de leur lavage.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
<p>3.1.1 Ils expliquent les caractéristiques des textiles. (C2) 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • les fibres naturelles végétales (coton, lin) • les fibres naturelles animales (laine, soie) • les fibres chimiques cellulosiques • les fibres chimiques synthétiques • les fibres fonctionnelles • les fibres mélangées • les différences entre textiles tissés et tricotés (entretien) 	<p>15</p>
<p>3.1.3 Ils expliquent les critères de tri et de prétraitement des textiles. (C2) 1</p>	<p>Les critères de tri</p> <ul style="list-style-type: none"> • genres de salissures • degré de salissure • température • programme de lavage • couleurs • type de textile • finitions à la suite du lavage <p>Importance des symboles d'entretien Elimination des taches</p>	<p>3</p>

Compétence opérationnelle 3.2: réaliser les travaux définis dans le circuit du linge

Les employés en intendance exécutent de façon ergonomique des travaux définis relatifs au circuit du linge et appliquant les mesures de sécurité au travail.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
3.2.1 Ils expliquent le déroulement du travail dans le circuit du linge. (C2) 1	Les étapes du circuit du linge: Zone sale: <ul style="list-style-type: none">• collecter• trier, préparer• prétraiter, laver Zone propre: <ul style="list-style-type: none">• sécher• repasser, calandrer, presser, plier• remettre en état• répartir, ranger	12
3.2.2 Ils expliquent les règles d'hygiène en vigueur dans les travaux du circuit du linge. (C2) 1	L'hygiène personnelle, l'hygiène d'entreprise et l'hygiène des produits dans la zone sale et dans la zone propre	2

Compétence opérationnelle 3.3: remettre en état les textiles selon les directives

Les employés en intendance assurent une remise en état efficiente des textiles.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
3.3.1 Ils expliquent pourquoi les textiles doivent être remis en état. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none">• les causes à l'origine des dégâts occasionnés aux textiles• les facteurs de décision dans le domaine des travaux de remise en état des textiles endommagés• les aspects économiques (durée du travail, coûts matériel)• les aspects écologiques	2
3.3.2 Ils expliquent les techniques relatives à certains travaux définis de remise en état des textiles. (C2) 1 - 2	La manipulation de la machine à coudre Sur la base d'instructions / de démonstrations pratiques: <ul style="list-style-type: none">• remplacer:• les boutons• les boutons-pression• le velcro	6

	<ul style="list-style-type: none"> ➤ les attaches • les suspendis • réparer: • les ourlets • les coutures • reprendre au point serpentín / zig-zag cousu (fentes, accrocs, petits trous, ourlets usés) les poches décousues <p>Marquage du linge, Pose de patches</p>	
--	--	--

2^e année d'apprentissage		40 leçons
<p>Compétence opérationnelle 3.1: préparer le linge de l'entreprise et le linge privé pour le lavage</p> <p>Les employés en intendance rassemblent et préparent les divers textiles en vue de leur lavage.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
<p>3.1.2 Ils expliquent la différence entre le linge privé et le linge d'entreprise. (C2) 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • définition: le linge privé et le linge d'entreprise • le tri du linge sale • les genres de finitions(par ex. calandrage, finissage, ...) • les exigences en matière de qualité 	2
<p>3.1.4 Ils expliquent les propriétés et les domaines d'utilisation des produits de lessive et des produits auxiliaires. (C2) 2</p>	<p>Les produits de lessive:</p> <ul style="list-style-type: none"> • les produits universels / lessives complètes • les produits pour lavage à haute température • les produits pour linge de couleur • les produits pour linge fin • les produits pour lainage <p>Les produits auxiliaires:</p> <ul style="list-style-type: none"> • les produits de prétraitement (produits détachants) • les produits de post-traitement (revitalisant, amidon) <p>Le système modulaire Le rôle des composants:</p> <ul style="list-style-type: none"> • les substances tensioactives • les adoucissants • les agents de blanchiments • les enzymes • les azurants optiques 	12

	<p>Le dosage manuel et le dosage automatique</p> <ul style="list-style-type: none"> • la dureté de l'eau • la taille de la machine / les charges admissibles • le programme de lavage / le degré de salissure • les indications des fabricants de produits de lessive 	
<p>Compétence opérationnelle 3.2: réaliser les travaux définis dans le circuit du linge</p> <p>Les employés en intendance exécutent de façon ergonomique des travaux définis relatifs au circuit du linge et appliquant les mesures de sécurité au travail.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
<p>3.2.4 Ils décrivent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. (C2) 2</p>	<ul style="list-style-type: none"> • les causes d'accidents • la manipulation des produits de lessive, des produits auxiliaires, des machines et des appareils de la buanderie • la posture corporelle / l'ergonomie • l'aménagement de la place de travail • la protection contre les micro-organismes (sur la base des principes de la 1^{ère} année d'apprentissage; 6.3.2 / 6.3.3) 	6
<p>3.2.5 Ils expliquent quelles sont les machines et les appareils utilisés dans le circuit du linge ainsi que leur domaine d'application respectif. (C2) 2</p>	<p>Engagement / utilisation / nettoyage / maintenance:</p> <ul style="list-style-type: none"> • lave-linge • machines à lavage en continu / tunnel de lavage • sèche-linge / Secomat • station de repassage • finisher • calandre • machines à plier le linge 	6

Compétence opérationnelle 3.3: remettre en état les textiles selon les directives

Les employés en intendance assurent une remise en état efficiente des textiles.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
3.3.2 Ils expliquent les techniques relatives à certains travaux définis de remise en état des textiles. (C2) 1 - 2	La manipulation de la machine à coudre Sur la base d'instructions / de démonstrations pratiques: <ul style="list-style-type: none">• remplacer:<ul style="list-style-type: none">• les boutons• les boutons-pression• le velcro• les attaches• les suspendis• Réparer:<ul style="list-style-type: none">• les ourlets• les coutures• repriser au point serpentín / zig-zag cousu (fentes, accrocs, petits trous, ourlets usés)les poches décousues• marquage du linge, Pose de patches	14

AFP Domaine de compétences opérationnelles 4

Compétences opérationnelles, objectifs évaluateurs et contenus pour les écoles professionnelles

Classé par les 2 années d'apprentissage

<p>Domaine de compétences opérationnelles 4: préparation et distribution de repas</p> <p>Une alimentation et une restauration saines sont de première importance pour les clients ainsi que pour les employés en intendance.</p> <p>Les employés en intendance soutiennent l'équipe de cuisine en exécutant des tâches simples et des travaux de routine dans le domaine de la préparation et de l'élaboration de mets simples, du processus de lavage de la vaisselle et du système de distribution des repas ainsi qu'au stockage des denrées alimentaires.</p> <p>Dans ce contexte, ils travaillent proprement et avec précision, utilisent les machines et les équipements de manière professionnelle, efficiente et avec l'autonomie nécessaire en respectant les directives légales, les directives de l'entreprise et les critères écologiques en vigueur, ainsi qu'en tenant compte d'une utilisation efficace de l'énergie et des ressources.</p>		
<p>1^{ère} année d'apprentissage</p>		<p>40 leçons</p>
<p>Compétence opérationnelle 4.1: expliquer les règles d'une alimentation saine</p> <p>Les employés en intendance respectent les règles d'une alimentation saine. Ils utilisent des produits régionaux de saison.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
<p>4.1.1 Ils expliquent le rôle des nutriments. (C2) 1</p>	<ul style="list-style-type: none"> • les macronutriments et leurs fonctions au niveau du corps (lipides, hydrates de carbone et protéines) • les micronutriments et leurs fonctions au niveau du corps (vitamines, sels minéraux) • l'eau • les fibres alimentaires 	<p>7</p>
<p>4.1.2 Ils expliquent les caractéristiques des différents groupes d'aliments par le biais des nutriments qu'ils contiennent. (C2) 1</p>	<p>Subdiviser et classer les aliments en différents groupes:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'eau/les boissons sans sucre • les fruits et légumes • les céréales, les pommes de terre, les légumineuses • le lait et les produits laitiers, la viande, le poisson, les œufs, les légumineuses 	<p>4</p>

	<ul style="list-style-type: none"> • les graisses, les huiles, les noix • les produits d'agrément sucrés ou salés, l'alcool 	
4.1.3 Ils expliquent la pyramide des denrées alimentaires. (C2) 1 (K2)	<p>La pyramide alimentaire de la Société suisse de nutrition:</p> <ul style="list-style-type: none"> • le but et le sens de la représentation sous forme de pyramide • les exigences d'une alimentation saine (taille des portions, besoins quotidiens et besoins hebdomadaires) 	2
4.1.4 Ils citent les principaux produits frais disponibles à chaque saison. (C1) 1	<p>Citer les saisons de production, en Suisse et dans les pays voisins:</p> <ul style="list-style-type: none"> • des fruits • des légumes • de la viande (gibier) <p>(Attribuer des fruits et légumes suisses par saison)</p>	2
<p>Compétence opérationnelle 4.2: préparer des mets selon les directives</p> <p>Les employés en intendance préparent des mets ou des éléments de mets selon les directives légales et les directives de l'entreprise.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
4.2.1 Ils décrivent le matériel de cuisine et expliquent pour quelles techniques de préparation et de découpe définies ils sont utilisés. (C2) 1	<p>Définitions des techniques de coupe (comparaison avec Cours interentreprises DCO 4.2.1)</p> <p>Les moyens auxiliaires relatifs aux techniques de préparation et de découpe utilisées</p>	2
4.2.2 Ils expliquent le terme de «mise de place». (C2) 1	<p>Définition</p> <p>Exemples issus du quotidien professionnel</p>	2
4.2.4 Ils expliquent pourquoi les règles d'hygiène doivent être respectées en cuisine. (C2) 1	<p>Les règles d'hygiène:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'hygiène personnelle • l'hygiène d'entreprise <p>Les conséquences du non-respect des règles d'hygiène</p>	2

<p>4.2.5 Ils expliquent les conséquences d'une gestion inappropriée des denrées alimentaires. (C2) 1</p>	<p>Les règles d'hygiène: <ul style="list-style-type: none"> • l'hygiène personnelle • l'hygiène d'entreprise Les conséquences du non-respect des règles</p>	<p>2</p>
<p>4.2.6 Ils expliquent les principes de mesure des quantités nécessaires pour la réalisation de recettes. (C2) 1</p>	<p>Différentes unités de mesure: <ul style="list-style-type: none"> • le gramme, le kilogramme • le décilitre, le litre • la pointe de couteau, la pincée, la contenance de différentes cuillères </p>	<p>4</p>
<p>4.2.8 Ils expliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé sur la place de travail. (C2) 1</p>	<p>La prévention des accidents en cuisine Les mesures: <ul style="list-style-type: none"> • prévenir les coupures • prévenir les brûlures • prévenir les chutes et les trébuchements • adopter une posture corporelle correcte (soulever des charges, porter des charges, se tenir, debout) • travailler de façon à ménager le corps • prévenir les incendies (sur la base des directives de la 1^{ère} année d'apprentissage; 6.2.3)</p>	<p>4</p>
<p>Compétence opérationnelle 4.4: effectuer des tâches relatives au processus de lavage de la vaisselle dans le respect des instructions</p> <p>Les employés en intendance utilisent de manière professionnelle et avec efficacité les machines et les appareils de l'organisation du lavage de la vaisselle, selon les instructions reçues. Ils trient les déchets selon les directives en vigueur.</p>		
<p>Objectifs évaluateurs école professionnelle</p>	<p>Contenu</p>	<p>Leçons recommandées</p>
<p>4.4.1 Ils expliquent le déroulement du travail du processus de lavage de la vaisselle. (C2) 1</p>	<p>Le circuit de la vaisselle <ul style="list-style-type: none"> • la réception de la vaisselle sale • l'élimination des déchets (restes de nourriture, serviettes, papier, etc.) • le tri, le pré-lavage, le trempage • le chargement de la machine / du panier • l'engagement dans la machine • le séchage • le rangement L'organisation du lavage de la vaisselle dans sa propre entreprise formatrice.</p>	<p>4</p>

4.4.3 Ils expliquent quels sont les facteurs qui exercent une influence sur un dosage écologique et économique. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none"> • les travaux préparatoires dans la zone sale • les différents détergents • la dureté de l'eau • la capacité de la cuve • le programme de lavage • le contrôle / la vérification du résultat 	2
4.4.4 Ils expliquent l'importance des règles d'hygiène qui sont en vigueur dans le processus de lavage de la vaisselle. (C2) 1	<p>Les conséquences du non-respect des règles d'hygiène dans la zone de lavage de la vaisselle</p> <ul style="list-style-type: none"> • la zone sale • la zone propre • les programmes de lavage (durée du lavage) • les températures (température minimale) • les détergents 	1
4.4.6 Ils expliquent les règles de l'élimination des déchets. (C2) 1	<p>Les déchets possibles dans la zone de lavage de la vaisselle et la façon de les trier judicieusement</p> <p>Exemples issus de la pratique Les déchets:</p> <ul style="list-style-type: none"> • triage • valorisation -> (recyclage) • destruction -> (incinération) 	2
2^e année d'apprentissage		40 leçons
<p>Compétence opérationnelle 4.1: expliquer les règles d'une alimentation saine</p> <p>Les employés en intendance respectent les règles d'une alimentation saine. Ils utilisent des produits régionaux de saison.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
4.1.1 Ils expliquent le rôle des nutriments. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> • les macronutriments et leurs fonctions au niveau du corps (lipides, hydrates de carbone et protéines) • les micronutriments et leurs fonctions au niveau du corps (vitamines, sels minéraux) • l'eau • les fibres alimentaires 	7

4.1.2 Ils expliquent les caractéristiques des différents groupes d'aliments par le biais des nutriments qu'ils contiennent. (C2) 2	Subdiviser et classier les aliments en différents groupes: <ul style="list-style-type: none"> • l'eau / les boissons sans sucre • les fruits et légumes • les céréales, les pommes de terre, les légumineuses • le lait et les produits laitiers, la viande, le poisson, les œufs • les graisses, les huiles, les noix • les produits d'agrément sucrés ou salés, l'alcool 	4
4.1.4 Ils citent les principaux produits frais disponibles à chaque saison. (C1) 2	Citer les saisons de production, en Suisse et dans les pays voisins: <ul style="list-style-type: none"> • des fruits • des légumes • de la viande (gibier) (Attribuer des fruits et légumes suisses par saison)	2
<p>Compétence opérationnelle 4.2: préparer des mets selon les directives</p> <p>Les employés en intendance préparent des mets ou des éléments de mets selon les directives légales et les directives de l'entreprise.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
4.2.4 Ils expliquent pourquoi les règles d'hygiène doivent être respectées en cuisine. (C2) 2	Les règles d'hygiène: <ul style="list-style-type: none"> • l'hygiène personnelle • l'hygiène d'entreprise Les conséquences du non-respect des règles d'hygiène	1
4.2.5 Ils expliquent les conséquences d'une gestion inappropriée des denrées alimentaires. (C2) 2	HACCP / assurance qualité <ul style="list-style-type: none"> • la loi sur les denrées alimentaires, les contrôles • la livraison, l'entreposage correct, la valorisation • la date de conservation / la date de conservation minimale / la date de consommation • les micro-organismes 	6
4.2.6 Ils expliquent les principes de mesure des quantités nécessaires pour la réalisation de recettes. (C2) 2	Différentes unités de mesure: <ul style="list-style-type: none"> • le gramme, le kilogramme • le décilitre, le litre la pointe de couteau, la pincée, la contenance de différentes cuillères	4

<p>4.2.10 Ils citent les prescriptions en vigueur dans le domaine du stockage des denrées alimentaires. (C2) 2</p>	<p>Les possibilités de stockage/ les entrepôts et leurs conditions en matière de lumière et de température:</p> <ul style="list-style-type: none"> • économats • chambres froides • congélateurs 	<p>4</p>
<p>Compétence opérationnelle 4.3: utiliser correctement les machines et les appareils du système de distribution des repas</p> <p>Les employés en intendance utilisent de manière professionnelle et avec efficacité les machines et les appareils du système de distribution des repas, selon les instructions reçues.</p>		
<p>Objectifs évaluateurs école professionnelle</p>	<p>Contenu</p>	<p>Leçons recommandées</p>
<p>4.3.1 Ils expliquent le déroulement du travail dans les systèmes de distribution des repas. (C2) 2</p>	<p>La ligne chaude: «Cook and serve»</p> <ul style="list-style-type: none"> • préparer • apprêter • tenir au chaud • servir <p>La ligne froide: «Cook and chill» («Cook and freeze»)</p> <ul style="list-style-type: none"> • préparer • apprêter • réfrigérer en cellule • congeler • régénérer • servir 	<p>6</p>
<p>4.3.2 Ils appliquent les règles de service en vigueur dans le cadre du système de distribution des repas. (C3) 2</p>	<p>Sur la base des règles du service de la 1^{ère} année d'apprentissage; 1.5.2</p> <ul style="list-style-type: none"> • le service sur assiette • le système de distribution des repas en fonction dans l'entreprise 	<p>4</p>
<p>4.3.5 Ils expliquent l'importance des règles d'hygiène dans le système de distribution des repas. (C2) 2</p>	<p>Les règles de l'hygiène:</p> <ul style="list-style-type: none"> • l'hygiène personnelle • l'hygiène d'entreprise • l'hygiène des produits <p>(sur la base des principes de la 1^{ère} année d'apprentissage; 6.3.1/6.3.2)</p>	<p>2</p>

AFP Domaine de compétences opérationnelles 5

Compétences opérationnelles, objectifs évaluateurs et contenus pour les écoles professionnelles

Classé par les 2 années d'apprentissage

<p>Domaine de compétences opérationnelles 5: exécution de travaux administratifs</p> <p>Les employés en intendance exécutent des travaux administratifs en lien avec leurs domaines d'activité et contribuent ainsi à respecter l'assurance qualité dans l'entreprise.</p> <p>Ils utilisent avec assurance et de façon correcte les moyens de communication et d'information usuels et se distinguent en adoptant une façon fiable de travailler.</p>		
<p>1^{ère} année d'apprentissage</p>		<p>20 leçons</p>
<p>Compétence opérationnelle 5.1: contribuer à l'assurance qualité</p> <p>Dans le cadre de leurs activités administratives, les employés en intendance contribuent à une mise en œuvre professionnelle de l'assurance qualité.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
<p>5.1.2 Ils expliquent différentes méthodes permettant de transmettre des informations. (C2) 1</p>	<p>Les buts d'une information Les différentes sortes d'informations à l'interne et à l'externe de l'entreprise:</p> <ul style="list-style-type: none"> • communication personnelle • communication par téléphone • communication par courriel • fiches de transmission/ de communication <p>Le respect des voies hiérarchiques (organigramme)</p>	<p>4</p>

Compétence opérationnelle 5.2: exécuter des travaux administratifs

Les employés en intendance exécutent de façon précise et efficiente les travaux administratifs courants, selon les instructions reçues.

Voir sécurité au travail / protection de la santé, annexe 2

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
5.2.1 Ils citent les travaux administratifs et les déroulements du travail. (C1) 1	Travaux administratifs et procédés de travail pour chaque domaine de travail: <ul style="list-style-type: none">• les listes de mise en place• le contrôle de la température dans les chambres froides• la commande de lingerie• les fiches de transmission des informations reçues	5
5.2.4 Ils expliquent les possibilités de classer systématiquement des documents. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none">• le classement (manuel et informatisé)• les principes de classement• les méthodes de classements	6

Compétence opérationnelle 5.3: utiliser les moyens de communication et d'information avec assurance

Les employés en intendance utilisent avec assurance et de façon fiable les moyens de communication et d'informations, selon les instructions reçues.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
5.3.1 Ils expliquent les équipements techniques de bureau ainsi que leur utilisation. (C2) 1	<ul style="list-style-type: none">• téléphone• appareil de recherche de personnes• ordinateur• scanner• tableau d'affichage• photocopieuse et imprimante• plastifieuse / lamineuse• machine à affranchir• broyeur de documents• coupe-papier	5

Compétence opérationnelle 5.1: contribuer à l'assurance qualité

Dans le cadre de leurs activités administratives, les employés en intendance contribuent à une mise en œuvre professionnelle de l'assurance qualité.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
5.1.3 Ils expliquent la démarche qualité à l'aide d'un exemple. (C2) 2	Les objectifs de l'assurance qualité sur la base d'exemples pratiques Principe: chacun travaille de façon professionnelle en respectant les directives de l'entreprise (QM)	4

Compétence opérationnelle 5.2: exécuter des travaux administratifs

Les employés en intendance exécutent de façon précise et efficiente les travaux administratifs courants, selon les instructions reçues.

Voir sécurité au travail / protection de la santé, annexe 2

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
5.2.3 Ils expliquent le but de l'enregistrement des prestations de services fournies et des travaux effectués. (C2) 2	Explication des buts des: <ul style="list-style-type: none"> • check-listes • déroulement du travail • formulaires de contrôle 	4
5.2.5 Ils expliquent le circuit des marchandises au sein de l'entreprise. (C2) 2	Le circuit des marchandises dans l'entreprise <ul style="list-style-type: none"> • la commande • la réception de la marchandise • le déballage • le remplissage • la tenue des fichiers • le contrôle des dates • le contrôle de la température • la distribution • l'annonce de stock minimal • l'annonce de réclamation • l'entreposage 	6

<p>5.2.6 Ils décrivent les principes de la gestion des stocks. (C2) 2</p>	<p>«First in, first out» Contrôle des dates de péremption Les différents locaux de stockage, les systèmes de stockage (denrées alimentaires, produits en papier, produits de nettoyage, etc.)</p>	<p>6</p>
--	---	----------

AFP Domaine de compétences opérationnelles 6

Compétences opérationnelles, objectifs évaluateurs et contenus pour les écoles professionnelles

Classé par les 2 années d'apprentissage

<p>Domaine de compétences opérationnelles 6: promotion de sa propre santé</p> <p>Des travaux d'intendance sont effectués dans tous les lieux dans lesquels des personnes vivent et travaillent.</p> <p>Cela signifie que les employés en intendance doivent respecter la marge de manœuvre et travailler dans les limites de leur domaine de compétence. Cette condition est exigeante au niveau personnel et requiert d'être en mesure d'évaluer correctement ses propres capacités.</p> <p>La santé psychique et physique doit être préservée en toutes circonstances.</p>		
<p>1^{ère} année d'apprentissage</p>		<p>20 leçons</p>
<p>Compétence opérationnelle 6.1: être conscient de sa propre personnalité</p> <p>Les employés en intendance tiennent compte de leur propre personnalité.</p>		
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
<p>6.1.1 Ils citent leurs propres forces. (C1) 1</p>	<p>Compétences opérationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> prendre en compte ses propres forces (entre autres, au niveau de la santé psychique, physique et sociale) identifier ses propres limites 	<p>4</p>
<p>6.1.3 Ils citent leurs propres faiblesses. (C1) 1</p>	<p>Compétences opérationnelles</p> <ul style="list-style-type: none"> prendre en compte ses propres faiblesses (entre autres, au niveau de la santé psychique, physique et sociale) identifier ses propres limites 	<p>4</p>

Compétence opérationnelle 6.2: respecter les limites de ses fonctions dans tous les domaines d'activité

Les employés en intendance respectent les limites de leurs fonctions dans tous les domaines d'activité.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
6.2.3 Ils décrivent les situations d'urgence. (C2) 1	Comportement général en cas de situation d'urgence (premiers secours): <ul style="list-style-type: none">• coupures, brûlures, écorchures• piqûres d'insectes• chocs• empoisonnements / allergies• électrocutions• chutes	3

Compétence opérationnelle 6.3: prendre soin de sa santé physique et psychique

Les employés en intendance prennent soin de leur santé physique et psychique.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
6.3.1 Ils citent les mesures de préservation de leur propre santé et du respect de l'hygiène personnelle. (C1) 2	Bases légales/techniques <ul style="list-style-type: none">• l'hygiène (hygiène personnelle, hygiène d'entreprise et hygiène des produits)	3
6.3.2 Ils expliquent les mesures relatives à la protection de la santé. (C2) 1	Bases légales/techniques: <ul style="list-style-type: none">• ergonomie• devoir d'annoncer des maladies contagieuses• protection personnelle• symboles de danger	3
6.3.3 Ils expliquent les mesures de la sécurité au travail. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none">• mesures de prévention des accidents• bases légales/techniques• sécurité au travail (Suva)• protection de la jeunesse (addictions, ...)	3

Compétence opérationnelle 6.1: être conscient de sa propre personnalité

Les employés en intendance tiennent compte de leur propre personnalité.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
6.1.2 Ils expliquent comment Ils peuvent exploiter pleinement leurs forces. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> • faire appel à ses propres forces de façon consciente dans le quotidien professionnel • l'auto-évaluation et l'évaluation de tiers 	2
6.1.4 Ils expliquent comment ils peuvent remédier à leurs faiblesses. (C2) 2	Possibilités de mise en œuvre dans l'entreprise formatrice Le catalogue des mesures sert de base: <ul style="list-style-type: none"> • partenariat d'apprentissage • échange avec les responsables de la formation • exercices ciblés 	2
6.1.5 Ils expliquent quelles sont les aptitudes spécifiques à leur personnalité. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none"> • l'auto-évaluation • la gestion des louanges et des critiques • mise en valeur de ses propres prestations de travail et des prestations fournies par des tiers 	5

Compétence opérationnelle 6.2: respecter les limites de ses fonctions dans tous les domaines d'activité

Les employés en intendance respectent les limites de leurs fonctions dans tous les domaines d'activité.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
6.2.3 Ils décrivent les situations d'urgence. (C2) 2	Comportement général en cas de situation d'urgence (premiers secours): <ul style="list-style-type: none"> • coupures, brûlures, écorchures • piqûres d'insectes • chocs • empoisonnements / allergies • électrocutionschutes • pharmacie d'entreprise, gestion des médicaments 	4

Compétence opérationnelle 6.3: prendre soin de sa santé physique et psychique

Les employés en intendance prennent soin de leur santé physique et psychique.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Contenu	Leçons recommandées
6.3.1 Ils citent les mesures de préservation de leur propre santé et du respect de l'hygiène personnelle. (C1) 2	<ul style="list-style-type: none">définition santé/maladiel'équilibre entre vie professionnelle et vie privée <p>Sur la base des principes de la 1^{ère} année d'apprentissage: Exemples issus de la vie quotidienne</p>	4
6.3.3 Ils expliquent les mesures de la sécurité au travail. (C2) 2	<ul style="list-style-type: none">mesures de prévention des accidentsbases légales/techniquessécurité au travail (Suva) <p>Protection de la jeunesse (addictions, ...)</p>	3

© OrTra intendance suisse, tous droits réservés