

# Liste des équipements minimaux pour les entreprises formatrices accueillant des apprentis dans le cadre de la formation professionnelle initiale

## **Gestionnaire en hôtellerie intendance CFC**

### **Employé en hôtellerie intendance AFP/ Employée en hôtellerie intendance AFP**

Les exigences relatives aux équipements minimaux pour les entreprises formatrices (formation initiale organisée en entreprise et en école) se fondent sur les compétences opérationnelles à acquérir conformément au plan de formation annexé à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale de gestionnaire en hôtellerie intendance CFC du 6 juillet 2023 et d'employé en hôtellerie intendance AFP/ employée en hôtellerie intendance AFP du 10 juillet 2023.

### **Infrastructure et matériel de travail**

- Réception/accueil pour information et renseignements
- Lieu avec tables et chaises pour les hôtes, infrastructure pour le service, système d'encaissement (p. ex. restaurant, cafétéria, ou restaurant du personnel)
- Lieu avec l'infrastructure nécessaire à l'organisation de différents événements
- Local Food et non Food
- Verres, vaisselle et couverts
- Possibilité de préparer du café et du thé
- Possibilité de préparer des produits de boulangerie (p. ex. four, combi-steamer)
- Possibilités de réfrigération et de congélation
- Concept d'élimination des déchets
- Lieu pour l'organisation de la vaisselle
- Locaux de nettoyage et de machines pour la préparation du travail et l'entretien des machines et des appareils
- Séjour, chambre à coucher, salles d'eau, locaux de stockage et locaux techniques, bureau
- Plantes
- Machines, appareils et ustensiles pour les différentes méthodes de nettoyage d'entretien, intermédiaire et à fond (Il faut s'assurer que la personne en formation a été en contact avec toutes les machines, tous les appareils et tous les ustensiles de la liste de référence pendant la formation (p. ex. CIE, réseau d'entreprises formatrices ou autres).)
- Blanchisserie avec zone sale et zone propre séparées, y compris machines et appareils pour l'ensemble du circuit du linge ou utilisation dans une blanchisserie externe.
- Infrastructure pour l'exécution de travaux administratifs

Point fort de l'intendance avec des objectifs détaillés supplémentaires pour l'entreprise :

- Descriptions de recettes et de processus pour la préparation de repas simples

## Concepts

- Concept de restauration
  - avec une offre journalière simple (petit déjeuner, déjeuner et/ou dîner et collation)
  - avec une offre simple pour les événements
- Concept de nettoyage et d'hygiène
  - avec les instructions de travail et d'utilisation correspondantes ainsi que les listes de contrôle et de vérification
- Concept HACCP
- Concept d'élimination des déchets
- Concept de sécurité/sécurité au travail et protection de la santé

## Organisation du monde du travail

**Secrétariat** • Adligenswilerstrasse 22 • 6002 Luzerne • Tel 041 921 62 77 • Fax 041 921 62 78  
info@oda-hauswirtschaft.ch • [www.oda-hauswirtschaft.ch](http://www.oda-hauswirtschaft.ch)

## Hotel & Gastro formation Schweiz / Suisse / Svizzera

Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | info@hotelgastro.ch  
Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | romandie@hotelgastro.ch