



Programme de formation pour les entreprises formatrices

relatif à l'ordonnance du SEFRI du 10 juillet 2023 sur la formation professionnelle initiale

**Employée en hôtellerie-intendance /
Employé en hôtellerie-intendance
avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)**

N° de la profession 78405

Table des matières

1	Introduction	1
2	Documents de référence	1
3	Mandats pratiques	1
4	Aperçu général du programme de formation	2
5	Attribution des objectifs évaluateurs aux semestres 1 à 4	7
	Domaine de compétences opérationnelles A : Présentation personnelle et communication	7
	Domaine de compétences opérationnelles B : Service de boissons et de mets	11
	Domaine de compétences opérationnelles C : Nettoyage et aménagement de locaux	15
	Domaine de compétences opérationnelles D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge ...	19
	Domaine de compétences opérationnelles E : Mise en œuvre de processus opérationnels	23

1 Introduction

Le programme de formation pour les entreprises formatrices se base sur le plan de formation et donne une vue d'ensemble des compétences opérationnelles à développer, des objectifs évaluateurs à élaborer et des contenus à transmettre sur le lieu de formation qu'est l'entreprise.

Le programme de formation pour les entreprises formatrices constitue la base permettant de développer ses propres plans de formation dans les entreprises.

2 Documents de référence

Les documents de référence constituent une collection d'exemples qui peuvent être utilisés pendant la formation professionnelle initiale dans les trois lieux de formation. Les documents de référence comprennent des situations de référence, des entreprises de référence et une liste de référence de boissons et de plats ainsi qu'une liste de machines et d'appareils. Dans le lieu de formation entreprise, les documents de référence servent de cadre aux mandats pratiques du dossier de formation.

3 Mandats pratiques

Par le biais de mandats pratiques, les personnes en formation sont amenées à consigner des travaux essentiels de la pratique en entreprise en rapport avec les compétences opérationnelles à acquérir. Les mandats pratiques contiennent des situations que les personnes en formation traitent. Afin de résoudre les mandats pratiques de manière autonome, ceux-ci sont reliés aux contenus spécifiques préparés. Le mandat pratique est associé à une réflexion personnelle. En outre, les formateurs doivent pouvoir donner un feedback fondé sur la base de critères prédéfinis (évaluation externe qualifiée). Outre le feedback sous forme de texte ou d'image, l'évaluation externe contient certains points qui sont également intégrés dans le rapport de formation.

Le rapport de formation du CSFO doit, comme auparavant, être rempli par les formateurs/trices eux-mêmes. Les mandats pratiques traités pendant un semestre sont toutefois intégrés dans le rapport de formation en tant qu'aide pour le remplissage. Ainsi, les feedbacks texte/image sont regroupés dans une colonne et les valeurs moyennes des évaluations A-B-C-D sont affichées. Cela aide les formateurs à avoir une vue d'ensemble des travaux des mois précédents. Étant donné que les apprentis se donnent particulièrement de la peine pour les travaux pratiques ou qu'ils peuvent mal comprendre un travail pratique et que celui-ci est par conséquent mal noté, l'image pourrait être faussée sur l'ensemble du semestre. Pour remédier à cela, l'évaluation externe sert d'aide pour remplir le rapport de formation, mais celui-ci n'est pas publié.

4 Aperçu général du programme de formation

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre
DCO A : Présentation personnelle et communication			
a1 Prendre soin de sa présentation personnelle dans le domaine de l'hôtellerie-intendance			
a1.1-E Présentation soignée a1.3-E Communication a1.4-E Outils d'information et de communication	a1.2-E Impact et comportement a1.4-E Outils d'information et de communication		
a2 Encadrer les hôtes et les clients dans le domaine de l'hôtellerie-intendance			
a2.1-E Désirs des hôtes et des clients	a2.2-E Types d'hôtes et de clients	a2.1-E Désirs des hôtes et des clients a2.2-E Types d'hôtes et de clients a2.3-E Orientation services	a2.1-E Désirs des hôtes et des clients a2.3-E Orientation services
a3 Recueillir et transmettre les commentaires des hôtes et des clients dans le domaine de l'hôtellerie-intendance			
a3.3-E Confidentialité et protection des données		a3.1-E Retours d'informations a3.2-E Situations de communication et de conflit	a3.2-E Situations de communication et de conflit
a4 Saisir et transmettre des informations et des données dans le domaine de l'hôtellerie-intendance			
	a4.1-E Travaux administratifs a4.2-E Saisie de données	a4.1-E Travaux administratifs a4.2-E Saisie de données	
a5 Assister les hôtes et les clients ayant des besoins spécifiques			
	a5.1-E Mettre en œuvre des mesures d'assistance	a5.1-E Mettre en œuvre des mesures d'assistance a5.2-E Situations d'urgence	a5.1-E Mettre en œuvre des mesures d'assistance a5.2-E Situations d'urgence

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre
DCO B : Service de boissons et de mets			
b1 Dresser des boissons et des mets et nettoyer les machines et appareils nécessaires à cet effet			
	b1.1-E Présentation de boissons et de mets b1.2-E Dressage de tables et de buffets b1.3-E Prescriptions et recommandations concernant les boissons et les mets b1.4-E Préparation de boissons b1.5-E Utilisation des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets b1.6-E Nettoyage des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets b1.7-E Réparation des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets	b1.2-E Dressage de tables et de buffets b1.3-E Prescriptions et recommandations concernant les boissons et les mets b1.4-E Préparation de boissons b1.5-E Utilisation des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets b1.6-E Nettoyage des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets b1.7-E Réparation des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets	
b2 Servir des boissons et des mets			
	b2.1-E Types de service et règles de service	b2.1-E Types de service et règles de service	b2.1-E Types de service et règles de service
b3 Exécuter les tâches du processus de lavage de la vaisselle			
	b3.1-E Opérations du circuit de lavage de la vaisselle b3.2-E Matériaux, produits de lavage de la vaisselle et de nettoyage b3.3-E Machines et appareils du processus de lavage de la vaisselle	b3.1-E Opérations du circuit de lavage de la vaisselle b3.2-E Matériaux, produits de lavage de la vaisselle et de nettoyage b3.3-E Machines et appareils du processus de lavage de la vaisselle	

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre
DCO C : Nettoyage et aménagement de locaux			
c1 Préparer et aménager des locaux dans le domaine de l'hôtellerie-intendance			
	c1.1-E Mettre en place de locaux c1.2-E Agencement et décoration de locaux et de tables c1.3-E Soins des plantes, des fleurs coupées et entretien des éléments de décoration c1.4-E Prescriptions et recommandations en matière d'aménagement des locaux	c1.1-E Mettre en place de locaux c1.2-E Agencement et décoration de locaux et de tables c1.3-E Soins des plantes, des fleurs coupées et entretien des éléments de décoration c1.4-E Prescriptions et recommandations en matière d'aménagement des locaux	
c2 Nettoyer des locaux et des équipements dans le domaine de l'hôtellerie-intendance et nettoyer les machines et les appareils utilisés			
c2.2-E Nettoyage des locaux et des équipements c2.4-E Prescriptions et recommandations applicables au nettoyage c2.5-E Utilisation des machines et appareils de nettoyage c2.6-E Utilisation de produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection c2.7-E Dosage des produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection c2.8-E Nettoyage et entretien de machines et appareils c2.9-E Détection de dysfonctionnements de machines et appareils	c2.2-E Nettoyage des locaux et des équipements c2.4-E Prescriptions et recommandations applicables au nettoyage c2.5-E Utilisation des machines et appareils de nettoyage c2.6-E Utilisation de produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection c2.7-E Dosage des produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection c2.8-E Nettoyage et entretien de machines et appareils c2.9-E Détection de dysfonctionnements de machines et appareils	c2.2-E Nettoyage des locaux et des équipements c2.3-E Moyens de contrôle pour le nettoyage c2.4-E Prescriptions et recommandations applicables au nettoyage c2.5-E Utilisation des machines et appareils de nettoyage c2.6-E Utilisation de produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection c2.7-E Dosage des produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection c2.8-E Nettoyage et entretien de machines et appareils c2.9-E Détection de dysfonctionnements de machines et appareils	c2.2-E Nettoyage des locaux et des équipements c2.3-E Moyens de contrôle pour le nettoyage c2.4-E Prescriptions et recommandations applicables au nettoyage c2.5-E Utilisation des machines et appareils de nettoyage c2.6-E Utilisation de produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection c2.7-E Dosage des produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection c2.8-E Nettoyage et entretien de machines et appareils c2.9-E Détection de dysfonctionnements de machines et appareils

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre
DCO D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge			
d1 Traiter le linge de l'entreprise, des hôtes et des clients dans le circuit du linge			
DCO D selon l'entreprise individuellement, répartition une recommandation			
d1.3-E Tri du linge d1.4-E Ergonomie dans le circuit du linge d1.5-E Traitement du linge d1.8-E Prescriptions et recommandations en matière de traitement du linge	d1.3-E Tri du linge d1.4-E Ergonomie dans le circuit du linge d1.5-E Traitement du linge d1.6-E Entretien du linge d1.7-E Linge infectieux d1.8-E Prescriptions et recommandations en matière de traitement du linge	d1.6-E Entretien du linge d1.7-E Linge infectieux	
d2 Nettoyer les machines et appareils de la buanderie			
d2.1-E Utilisation de machines et d'appareils dans le circuit du linge d2.3-E Prescriptions et recommandations relatives à l'utilisation de machines, d'appareils, de détergents et d'auxiliaires de lavage dans le circuit du linge	d2.1-E Utilisation de machines et d'appareils dans le circuit du linge d2.2-E Dosage et utilisation des détergents et auxiliaires de lavage d2.3-E Prescriptions et recommandations relatives à l'utilisation de machines, d'appareils, de détergents et d'auxiliaires de lavage dans le circuit du linge d2.4-E Nettoyage et entretien des machines et appareils du circuit du linge	d2.2-E Dosage et utilisation des détergents et auxiliaires de lavage d2.4-E Nettoyage et entretien des machines et appareils du circuit du linge d2.5-E Détection des dysfonctionnements de machines et appareils du circuit du linge	d2.5-E Détection des dysfonctionnements de machines et appareils du circuit du linge

Objectifs évaluateurs 1er semestre	Objectifs évaluateurs 2e semestre	Objectifs évaluateurs 3e semestre	Objectifs évaluateurs 4e semestre
DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels			
e1 Entreposer et éliminer les denrées alimentaires et les marchandises du domaine de l'hôtellerie-intendance			
	e1.2-E Étiquetage et stockage des denrées alimentaires e1.3-E Gaspillage alimentaire e1.4-E Gestion des déchets	e1.1-E Gestion des stocks e1.2-E Étiquetage et stockage des denrées alimentaires e1.3-E Gaspillage alimentaire e1.4-E Gestion des déchets	e1.1-E Gestion des stocks
e2 Remplir et transmettre des documents pour l'organisation de l'entreprise dans le domaine de l'hôtellerie-intendance			
e2.1-E Documents de base e2.2-E Processus de travail e2.3-E Insourcing et outsourcing e2.4-E Assurance qualité e2.5-E Collaboration au sein d'équipes interdisciplinaires	e2.1-E Documents de base e2.2-E Processus de travail e2.3-E Insourcing et outsourcing e2.4-E Assurance qualité e2.5-E Collaboration au sein d'équipes interdisciplinaires	e2.1-E Documents de base e2.2-E Processus de travail e2.3-E Insourcing et outsourcing e2.4-E Assurance qualité	e2.1-E Documents de base e2.2-E Processus de travail e2.3-E Insourcing et outsourcing
e3 Mettre en œuvre des mesures en cas d'incidents liés à la sécurité et à la santé			
e3.1-E Sécurité au travail, protection de la santé et protection contre les incendies	e3.1-E Sécurité au travail, protection de la santé et protection contre les incendies		

5 Attribution des objectifs évaluateurs aux semestres 1 à 4

<p>Domaine de compétences opérationnelles A : Présentation personnelle et communication</p> <p>Les collaborateurs influent considérablement sur l'atmosphère d'une entreprise et sur les effets de cette dernière à l'extérieur. Leur attitude et leur présentation vis-à-vis des hôtes, des clients, de leurs supérieurs et de leurs collègues ont un impact sur le bien-être, la confiance et le climat de l'entreprise. Une présentation soignée, une bonne image personnelle ainsi qu'une attitude réfléchie vis-à-vis des hôtes et des clients sont, par conséquent, des éléments importants de mise en œuvre de la culture d'entreprise.</p> <p>Les employés en hôtellerie-intendance font preuve d'hospitalité à l'égard des hôtes et des clients et veillent à ce que ces derniers se sentent bien. Ils communiquent de manière appropriée en observant les règles de courtoisie.</p> <p>Afin de répondre aux attentes des hôtes et des clients, les employés en hôtellerie-intendance s'enquêtent de leurs désirs concernant l'offre de boissons et de mets. Ils prennent note des retours d'informations à propos de l'offre et des prestations et les transmettent au service compétent.</p>						
<p>Compétence opérationnelle a1 : Prendre soin de sa présentation personnelle dans le domaine de l'hôtellerie-intendance</p> <p>Les employés en hôtellerie-intendance sont conscients du fait que leur présentation, leur attitude et leur façon de communiquer se reflètent vers l'extérieur et ont un impact sur le bien-être des hôtes et des clients. Ils veillent par conséquent à se comporter de manière appropriée et à soigner leur apparence.</p>						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
<p>a1.1-E Présentation soignée</p> <p>Les employés en hôtellerie-intendance présentent une apparence soignée aux hôtes, aux clients, à leurs supérieurs et à leurs collègues. Ils observent les prescriptions en vigueur dans l'entreprise concernant l'hygiène personnelle. (C3)</p>	□				Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 1	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01

Légende:

Case vert foncé = instruire et appliquer ce semestre

Case vert clair = approfondir ce semestre

Précisions: complété par l'OrTra

Mandats pratiques: Approfondissement de la théorie et de la pratique

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
a1.2-E Impact et comportement Ils apprécient de manière réaliste les effets de leur comportement sur les hôtes, les clients, les supérieurs et les collaborateurs. (C3)		<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
a1.3-E Communication Ils communiquent de manière appropriée avec les hôtes, les clients, les supérieurs et les collaborateurs. (C3)	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE :2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
a1.4-E Outils d'information et de communication Ils communiquent avec les moyens d'information et de communication de l'entreprise selon les directives de cette dernière. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 1 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01

Compétence opérationnelle a2 : Encadrer les hôtes et les clients dans le domaine de l'hôtellerie-intendance Les employés en hôtellerie-intendance accueillent les hôtes et les clients, s'enquière de leurs souhaits et fournissent les prestations désirées selon les instructions reçues.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
a2.1-E Désirs des hôtes et des clients Les employés en hôtellerie-intendance accueillent les hôtes et les clients et s'enquière de leurs désirs. (C3)	<input type="checkbox"/>		<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
a2.2-E Types d'hôtes et de clients Ils identifient les comportements des différents types d'hôtes et de clients par leur. (C4)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
a2.3-E Orientation services Ils fournissent leurs prestations aux hôtes et aux clients de manière professionnelle, adaptée au destinataire et orientée vers les désirs de ce dernier. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01

Compétence opérationnelle a3 : Recueillir et transmettre les commentaires des hôtes et des clients dans le domaine de l'hôtellerie-intendance Les employés en hôtellerie-intendance recueillent des commentaires de la part des hôtes et des clients et les transmettent au service compétent. Ce faisant, ils observent les exigences de la protection des données et le devoir de confidentialité.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
a3.1-E Retours d'informations Les employés en hôtellerie-intendance prennent note des commentaires des hôtes et des clients et les traitent conformément aux prescriptions de l'entreprise. (C3)			<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
a3.2-E Situations de communication et de conflit Ils réagissent conformément aux prescriptions de l'entreprise en cas de situation de communication et de conflit. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE4_AFP_01
a3.3-E Confidentialité et protection des données Ils suivent les directives de l'entreprise concernant le traitement confidentiel des informations et des données ainsi que du secret professionnel. (C3)	<input type="checkbox"/>				Semestre école professionnelle : 1 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE4_AFP_01

Compétence opérationnelle a4 : Saisir et transmettre des informations et des données dans le domaine de l'hôtellerie-intendance						
Les employés en hôtellerie-intendance accomplissent des tâches administratives de base selon des directives et saisissent des données selon les consignes reçues.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
a4.1-E Travaux administratifs Les employés en hôtellerie-intendance accomplissent des tâches administratives de base selon les directives de l'entreprise. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_03
a4.2-E Saisie de données Ils saisissent des données et des informations à l'aide des outils de l'entreprise et les transmettent. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_03

Compétence opérationnelle a5 : Assister les hôtes et les clients ayant des besoins spécifiques						
Les employés en hôtellerie-intendance assistent les hôtes et les clients présentant un handicap et réagissent aux situations d'urgence selon les directives.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
a5.1-E Mettre en œuvre des mesures d'assistance Les employés en hôtellerie-intendance mettent en œuvre des mesures d'assistance auprès des hôtes et des clients ayant des besoins particuliers. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE4_AFP_01
a5.2-E Situations d'urgence Ils réagissent de manière appropriée dans les situations d'urgence et demandent de l'aide. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Le mandat pratique MPE1_AFP_02 s'étend sur 4 semestres. L'instruction et le mandat pratique dépendent de la pratique. Par exemple, dans le cas d'une blanchisserie externe. Semestre école professionnelle : 1 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE1_AFP_02

Domaine de compétences opérationnelles B : Service de boissons et de mets						
<p>Les employés en hôtellerie-intendance préparent des boissons et des mets et les servent aux hôtes et aux clients. Ils dressent des tables et des buffets pour des événements en respectant les instructions reçues.</p> <p>Les employés en hôtellerie-intendance nettoient les machines et les appareils utilisés et veillent à ce qu'ils soient réparés si nécessaire. Ils exécutent des opérations du processus de lavage de la vaisselle selon les directives.</p>						
Compétence opérationnelle b1 : Dresser des boissons et des mets et nettoyer les machines et appareils nécessaires à cet effet						
<p>Les employés en hôtellerie-intendance préparent des boissons et des mets pour les hôtes et les clients et dressent des tables et des buffets. Les employés en hôtellerie-intendance utilisent les machines et appareils nécessaires au service de boissons et de mets. Après leur utilisation, ils les nettoient. Les employés en hôtellerie-intendance signalent au service compétent les défauts constatés sur des machines et des appareils.</p>						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
<p>b1.1-E Présentation de boissons et de mets</p> <p>Les employés en hôtellerie-intendance préparent des boissons et des mets selon les directives en ménageant les ressources, appliquent les normes de qualité et les directives de l'entreprise et dressent les boissons et les mets préparés. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
<p>b1.2-E Dressage de tables et de buffets</p> <p>Ils dressent les tables et les buffets selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
<p>b1.3-E Prescriptions et recommandations concernant les boissons et les mets</p> <p>Ils mettent en œuvre les prescriptions, les recommandations et les mesures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé en rapport avec le service des boissons et des mets. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 2	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
b1.4-E Préparation de boissons Ils préparent des boissons. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
b1.5-E Utilisation des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets Ils utilisent les machines et les appareils pour servir les boissons et les mets. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
b1.6-E Nettoyage des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets Ils nettoient les machines et les appareils employés pour servir les boissons et les mets. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE2_AFP_01 MPE3_AFP_01
b1.7-E Réparation des machines et des appareils pour servir les boissons et les mets Ils signalent au service compétent les défauts des machines et des appareils employés pour servir les boissons et les mets. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE2_AFP_01 MPE3_AFP_01

Compétence opérationnelle b2 : Servir des boissons et des mets Les employés en hôtellerie-intendance utilisent différents types et règles de service et systèmes de distribution des mets selon les directives, en fonction des événements. Ils ont des connaissances de base sur les boissons et les mets de saison, ainsi que sur les régimes alimentaires, les intolérances et les allergies et les appliquent durant le service.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
b2.1-E Types de service et règles de service Les employés en hôtellerie-intendance utilisent différents types de service, règles de service et systèmes de distribution des mets selon les directives de l'entreprise. (C3)		☐	☐	☐	Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01
b2.2-EP Boissons et mets régionaux et de saison					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 4 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
b2.3-EP Régimes alimentaires, intolérances et allergies					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 4 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	

Compétence opérationnelle b3 : Exécuter les tâches du processus de lavage de la vaisselle

Les employés en hôtellerie-intendance exécutent les tâches du circuit de la vaisselle en appliquant leurs connaissances des matériaux, des produits de lavage de la vaisselle et de nettoyage, des machines et les appareils.

Le dosage correct des produits de lavage de la vaisselle et de nettoyage est indispensable pour obtenir un résultat hygiénique et pour préserver les ressources et l'environnement. Les machines, les appareils et les locaux sont régulièrement nettoyés conformément aux directives.

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
b3.1-E Opérations du circuit de lavage de la vaisselle Les employés en hôtellerie-intendance exécutent les opérations du circuit de lavage de la vaisselle. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE2_AFP_01
b3.2-E Matériaux, produits de lavage de la vaisselle et de nettoyage Durant le processus de lavage de la vaisselle, ils utilisent les produits de lavage de la vaisselle et de nettoyage selon les instructions reçues en ménageant les ressources. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE2_AFP_01
b3.3-E Machines et appareils du processus de lavage de la vaisselle Ils utilisent et nettoient les machines et les appareils du processus de lavage de la vaisselle. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 2 // 4	MPE2_AFP_01

Domaine de compétences opérationnelles C : Nettoyage et aménagement de locaux

Pour que les gens se sentent bien dans les locaux, il est important que ces derniers soient propres et bien entretenus. Les employés en hôtellerie-intendance nettoient les locaux et les équipements, créent des décorations et les entretiennent selon les directives. Les exigences en matière d'hygiène ainsi que l'efficacité jouent un rôle majeur. Pour répondre à ces exigences, il est nécessaire de posséder des connaissances et des aptitudes relatives à la manipulation des machines, des appareils et des différentes sortes de matériel.

Compétence opérationnelle c1 : Préparer et aménager des locaux dans le domaine de l'hôtellerie-intendance

Les employés en hôtellerie-intendance préparent des locaux pour différentes utilisations selon les instructions reçues et les décorent conformément aux directives et selon les besoins ou les souhaits des hôtes et des clients. Ce faisant, ils veillent à ce que les éléments de décoration utilisés soient sûrs, hygiéniques et sans défaut et à ce qu'ils soient régulièrement entretenus.

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
<p>c1.1-E Mettre en place de locaux Les employés en hôtellerie-intendance mettent en place les locaux de manière appropriée à l'utilisation et aux clients ou les préparent pour l'usage requis selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 3 // 4	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_02 MPE2_AFP_03 MPE4_AFP_02
<p>c1.2-E Agencement et décoration de locaux et de tables Ils agencent et décorent des locaux et des tables pour différents usages selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 3 // 4	MPE2_AFP_02
<p>c1.3-E Soin des plantes, des fleurs coupées et entretien des éléments de décoration Ils soignent les plantes, les fleurs coupées et entretiennent les autres éléments de décoration en ménageant les ressources. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 3 // 4	MPE2_AFP_02

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
c1.4-E Prescriptions et recommandations en matière d'aménagement des locaux Ils appliquent les prescriptions, les recommandations et les prescriptions de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail et de protection de la santé et de l'environnement en rapport avec l'aménagement des locaux. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 3	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_02 MPE2_AFP_03 MPE4_AFP_02

Compétence opérationnelle c2 : Nettoyer des locaux et des équipements dans le domaine de l'hôtellerie-intendance et nettoyer les machines et les appareils utilisés Les employés en hôtellerie-intendance nettoient et désinfectent les locaux et les équipements de leur domaine d'activité selon des méthodes définies. Ce faisant, ils respectent les prescriptions et les recommandations et les prescriptions de l'entreprise en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement. Les employés en hôtellerie-intendance vérifient que les locaux et les équipements sont complets, propres et en bon état de fonctionnement à l'aide de moyens de contrôle prédéfinis. Lors du nettoyage, les employés en hôtellerie-intendance emploient les machines et appareils nécessaires. Ce faisant, ils veillent à utiliser les machines et les appareils conformément aux directives. Ils s'assurent qu'ils soient bien entretenus et signalent tout défaut constaté au service compétent.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
c2.1-EP Nettoyage des locaux					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 1 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
c2.2-E Nettoyage des locaux et des équipements Les employés en hôtellerie-intendance procèdent au nettoyage superficiel, d'entretien, intermédiaire et à fond ainsi qu'à la désinfection des locaux et des équipements selon les directives de l'entreprise en ménageant les ressources. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_02

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
c2.3-E Moyens de contrôle pour le nettoyage Ils vérifient que les locaux et les équipements sont complets, propres et en bon état de fonctionnement à l'aide de moyens de contrôle selon les directives de l'entreprise. (C3)			<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 3 Cours interentreprises CIE : 3 // 4	MPE2_AFP_02 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_02
c2.4-E Prescriptions et recommandations applicables au nettoyage Ils appliquent les prescriptions, les recommandations et les prescriptions de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement en rapport avec le nettoyage de locaux et d'équipements. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 1	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_02
c2.5-E Utilisation des machines et appareils de nettoyage Ils utilisent et manipulent les machines, les appareils et le matériel d'entreprises selon les directives de l'entreprise. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1 // 3 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_02
c2.6-E Utilisation de produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection Ils utilisent les produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection conformément aux directives de l'entreprise de manière écologique et économique. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1 // 3 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_02
c2.7-E Dosage des produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection Ils dosent les produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection conformément aux directives de l'entreprise en ménageant les ressources. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_02

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
c2.8-E Nettoyage et entretien de machines et appareils Ils nettoient et entretiennent les machines et les appareils selon les directives de l'entreprise. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 1 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_02
c2.9-E Détection de dysfonctionnements de machines et appareils Ils signalent les dysfonctionnements, recensent les dommages sur les machines et les appareils et les transmettent au service compétent. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE1_AFP_01 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_02

Domaine de compétences opérationnelles D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge

Le circuit du linge comprend le traitement et la mise à disposition du linge de l'entreprise et des clients. Les employés en hôtellerie-intendance lavent le linge sale à l'aide de machines et d'appareils de buanderie ainsi que de produits et d'auxiliaires de lavage et l'apprêtent pour une utilisation ultérieure dans des conditions d'hygiène irréprochables. Ils nettoient les machines et les appareils utilisés et veillent à ce qu'ils soient réparés si nécessaire. En assurant l'entretien du linge, les employés en hôtellerie-intendance tiennent compte de l'efficacité énergétique et des ressources, des aspects économiques ainsi que de la sécurité au travail et de la protection de la santé.

Compétence opérationnelle d1 : Traiter le linge de l'entreprise, des hôtes et des clients dans le circuit du linge

Les employés en hôtellerie-intendance exécutent des tâches du circuit du linge. Ils trient le linge à l'aide de l'étiquette d'entretien, selon le type de traitement, la couleur et le degré de salissure, y compris le prétraitement. Ils exécutent les autres opérations du circuit du linge selon les directives. Ils font, en particulier, attention au linge infectieux et respectent les règles d'hygiène correspondantes lors de son traitement. Dans le circuit du linge, les employés en hôtellerie-intendance observent les prescriptions, les recommandations ainsi que les prescriptions de l'entreprise et les mesures relatives à l'hygiène, à la sécurité au travail, à la protection de la santé et à la protection de l'environnement.

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
d1.1-EP Importance d'un linge propre					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 2 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
d1.2-EP Propriétés des textiles					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 2 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	
d1.3-E Tri du linge Les employés en hôtellerie-intendance trient le linge de l'entreprise et des clients en fonction du type de traitement, de la couleur et du degré de salissure. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_02
d1.4-E Ergonomie dans le circuit du linge Ils exécutent les tâches relatives au circuit du linge de façon ergonomique. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_02 MPE4_AFP_03

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
d1.5-E Traitement du linge Ils traitent le linge selon les directives de l'entreprise et le préparent pour le rangement. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_02
d1.6-E Entretien du linge Ils effectuent des travaux simples de remise en état des textiles. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Cours interentreprises CIE : 1 // 3	MPE1_AFP_02
d1.7-E Linge infectieux Ils préparent le linge infectieux pour le cycle de lavage sous supervision et appliquent les règles d'hygiène appropriées. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 3 // 4	MPE1_AFP_02 MPE4_AFP_03
d1.8-E Prescriptions et recommandations en matière de traitement du linge Ils appliquent les prescriptions. Les recommandations et les mesures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement en rapport avec le traitement du linge. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1	MPE1_AFP_02 MPE4_AFP_03

Compétence opérationnelle d2 : Nettoyer les machines et appareils de la buanderie

Lors des différentes tâches du circuit du linge, les employés en hôtellerie-intendance emploient les machines et appareils nécessaires. Ce faisant, ils veillent à utiliser les machines et les appareils conformément aux directives. Ils dosent les produits et auxiliaires de lavage selon les directives afin de préserver les textiles et l'environnement. Après avoir terminé leurs tâches dans le circuit du linge, les employés en hôtellerie-intendance nettoient les machines et appareils de buanderie utilisés. Ils s'assurent qu'ils soient bien entretenus et signalent tout défaut constaté.

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
<p>d2.1-E Utilisation de machines et d'appareils dans le circuit du linge</p> <p>Les employés en hôtellerie-intendance utilisent les machines et les appareils selon les directives de l'entreprise. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_02
<p>d2.2-E Dosage et utilisation des détergents et auxiliaires de lavage</p> <p>Ils dosent les détergents et les auxiliaires de lavage et les utilisent selon les directives de l'entreprise en ménageant les ressources. (C3)</p>		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_02 MPE4_AFP_03
<p>d2.3-E Prescriptions et recommandations relatives à l'utilisation de machines, d'appareils, de détergents et d'auxiliaires de lavage dans le circuit du linge</p> <p>Ils appliquent les prescriptions, les recommandations et les mesures de l'entreprise en matière d'hygiène, de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement en rapport avec les machines, les appareils, les détergents et les auxiliaires de lavage dans le circuit du linge. (C3)</p>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1	MPE1_AFP_02

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
d2.4-E Nettoyage et entretien des machines et appareils du circuit du linge Ils nettoient et entretiennent les machines et les appareils selon les directives de l'entreprise. (C3)		☐	☐		Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1 // 3 // 4	MPE1_AFP_02
d2.5-E Détection des dysfonctionnements de machines et appareils du circuit du linge Ils signalent les dysfonctionnements, recensent les défauts constatés sur les machines et les appareils et les transmettent. (C3)			☐	☐	Pas d'objectif évaluateur dans l'école professionnelle Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE1_AFP_02

Domaine de compétences opérationnelles E : Mise en œuvre de processus opérationnels

Le domaine d'activité des employés en hôtellerie-intendance se caractérise par l'aide à différents processus de travail en entreprise dans le secteur de l'hôtellerie-intendance. Ils travaillent parfois dans des équipes interdisciplinaires. Les employés en hôtellerie-intendance aident à la gestion des denrées alimentaires et des marchandises et effectuent des travaux administratifs de base. Si des accidents ou des dommages matériels surviennent lors de l'exécution de travaux, ils appliquent les directives.

Compétence opérationnelle e1 : Entreposer et éliminer les denrées alimentaires et les marchandises du domaine de l'hôtellerie-intendance

Les employés en hôtellerie-intendance collaborent à la gestion des stocks de marchandises. Ils transmettent les commandes internes et assistent les responsables lors du contrôle de la réception des marchandises. La gestion des denrées alimentaires et des marchandises est soumise à des règles particulières qu'ils observent selon des directives. Ils étiquettent correctement les aliments entamés et contribuent ainsi à réduire les pertes et le gaspillage alimentaires. Les employés en hôtellerie-intendance trient les matières recyclables et les déchets selon les directives.

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
e1.1-E Gestion des stocks Les employés en hôtellerie-intendance exécutent des tâches de gestion des stocks selon les directives de l'entreprise. (C3)			<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 2 // 3	MPE3_AFP_03
e1.2-E Étiquetage et stockage des denrées alimentaires Ils étiquettent correctement les aliments entamés et les mets préparés et les stockent selon les directives de l'entreprise. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE2_AFP_01 MPE3_AFP_01
e1.3-E Gaspillage alimentaire Ils appliquent les directives de l'entreprise en ce qui concerne l'utilisation respectueuse des denrées alimentaires et la réduction de leur gaspillage. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 2	MPE2_AFP_01 MPE3_AFP_01
e1.4-E Gestion des déchets Ils trient les matières recyclables et les déchets selon les directives de l'entreprise. (C3)		<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 2 // 3	MPE2_AFP_01 MPE3_AFP_01

Compétence opérationnelle e2 : Remplir et transmettre des documents pour l'organisation de l'entreprise dans le domaine de l'hôtellerie-intendance						
Afin de mettre en œuvre les processus de l'entreprise, les employés en hôtellerie-intendance utilisent les documents pratiques de base et les remplissent selon les directives. Les employés en hôtellerie-intendance observent les normes de qualité et prennent des mesures pour en assurer le respect. Ils mettent en œuvre les directives de l'entreprise en matière Insourcing et outsourcing. Les employés en hôtellerie-intendance collaborent aussi dans des équipes interdisciplinaires.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
e2.1-E Documents de base Les employés en hôtellerie-intendance utilisent et remplissent des documents de base relevant de leur domaine selon les directives de l'entreprise. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 4 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE1_AFP_01 MPE1_AFP_02 MPE2_AFP_01 MPE2_AFP_02 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_01 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_01 MPE4_AFP_02 MPE4_AFP_03
e2.2-E Processus de travail Ils mettent en œuvre les processus de travail définis du domaine de l'hôtellerie-intendance selon les directives de l'entreprise. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 4 Cours interentreprises CIE : 3 // 4	MPE1_AFP_01 MPE1_AFP_02 MPE2_AFP_01 MPE2_AFP_02 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_01 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_01 MPE4_AFP_02 MPE4_AFP_03

Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
e2.3-E Insourcing et Outsourcing Ils mettent en œuvre les processus d'exploitation selon les directives en matière d'Insourcing et d'Outsourcing dans le domaine de l'hôtellerie-intendance. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Semestre école professionnelle : 2 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE1_AFP_02
e2.4-E Assurance qualité Ils respectent les normes de qualité et mettent en œuvre des mesures d'assurance qualité selon les directives d'entreprises. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>		Semestre école professionnelle : 4 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE1_AFP_01 MPE1_AFP_02 MPE2_AFP_02 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_01 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_01 MPE4_AFP_02 MPE4_AFP_03
e2.5-E Collaboration au sein d'équipes interdisciplinaires Ils collaborent au sein d'équipes interdisciplinaires dans leur organisation et sont attentifs aux interfaces. (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 2 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	MPE3_AFP_01 MPE4_AFP_01

Compétence opérationnelle e3 : Mettre en œuvre des mesures en cas d'incidents liés à la sécurité et à la santé Le domaine de travail des employés en hôtellerie-intendance comporte différents risques d'accidents ou de maladies. Les employés en hôtellerie-intendance réduisent les risques et observent les prescriptions en matière de préventions des incidents. Si de tels incidents se produisent malgré tout, les employés en hôtellerie-intendance mettent en œuvre des mesures selon les directives.						
Objectifs évaluateurs entreprise	1	2	3	4	Précisions	Mandats pratiques
e3.1-E Sécurité au travail, protection de la santé et protection contre les incendies Les employés en hôtellerie-intendance mettent en œuvre les mesures du concept de sécurité de l'entreprise relatives à la sécurité au travail, à la protection de la santé et à la protection contre les incendies (directives de la CFST). (C3)	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>			Semestre école professionnelle : 2 Cours interentreprises CIE : 1	MPE1_AFP_01 MPE1_AFP_02 MPE2_AFP_01 MPE2_AFP_02 MPE2_AFP_03 MPE2_AFP_04 MPE3_AFP_01 MPE3_AFP_02 MPE4_AFP_01 MPE4_AFP_02 MPE4_AFP_03
e3.2-EP Risques d'accident et de maladie					Pas d'objectif évaluateur dans l'entreprise Semestre école professionnelle : 4 Pas d'objectif évaluateur dans les CIE	

Organisation du monde du travail

Secrétariat ▪ Adligenswilerstrasse 22 ▪ 6002 Luzerne ▪ Tel 041 921 62 77 ▪ Fax 041 921 62 78
Geschäftsstelle ▪ Adligenswilerstrasse 22 ▪ 6002 Luzern ▪ Téléphone 041 921 62 77 ▪ Fax 041 921 62 78
info@oda-hauswirtschaft.ch ▪ www.oda-hauswirtschaft.ch

Hotel & Gastro formation Suisse | Eichstrasse 20 | Case postale 362 | 6353 Weggis
Téléphone +41 (0)41 392 77 77 | Fax +41 (0)41 392 77 70 | info@hotelgastro.ch | www.hotelgastro.ch