

Recommandations relatives à l'hygiène et à la sécurité au travail lors de cours interentreprises et de procédures de qualification

Employe(e) en intendance AFP

Le présent document est une simple recommandation concernant l'hygiène et la sécurité au travail lors de cours interentreprises et de procédures de qualification, émise par l'OrTra intendance Suisse. Il doit contribuer à une uniformisation des recommandations relatives aux cours interentreprises et aux procédures de qualification. Des réductions des notes peuvent néanmoins intervenir dans le cadre de la procédure de qualification lors d'un manque éventuel de sécurité et d'hygiène au travail.

Vêtements de travail

- Porter des **vêtements de travail** propres et confortables adaptés au domaine de travail et à l'entreprise.
- **Chaussures** adaptées au domaine, en bon état, fermées et avec propriétés anti-dérapantes.

Domaines de compétences opérationnelles	Chaussures de travail admissibles	Vêtements de travail admis
Préparation et distribution de menus		
Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements Réalisation des travaux du circuit du linge		
Conseil et service aux clients		

- Les **couvre-chefs** tels que bonnets, casquettes, etc. ne sont pas tolérés. Dans le domaine de compétences opérationnelles préparation et distribution de menus, un couvre-chef adapté au secteur de l'exploitation (par ex. bateau) sera utilisé.

- Lors du port d'un foulard, il conviendra de veiller à ce que ce couvre-chef soit remplacé, lors du passage d'un domaine à l'autre, par un foulard propre (même règle que pour les vêtements de travail). Le foulard devrait être attaché sur les cheveux de telle manière qu'il n'y ait pas d'étoffe tombant sur les épaules.

Hygiène personnelle

- Les cheveux sont propres et soignés
- Les longs cheveux sont attachés
- Mains soignées: ongles courts, pas de vernis à ongles, pas d'ongles artificiels
- Le port de bijoux est interdit (montres, bracelets et tours du cou, ainsi que bagues).
- Maquillage discret
- Parfum discret
- Les piercings sont enlevés lors de ces journées.

Recommandations et conseils relatifs au domaine particulier

Précepte général: se laver les mains avant de commencer tout travail

Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements

- Le travail se fait en portant des gants ou les mains sont lavées conformément aux directives d'hygiène.
- Lors de l'utilisation de produits de nettoyage caustiques, le port de lunettes de protection et de gants est indispensable.

Réalisation des travaux du circuit du linge

- Dans la zone dite „sale“, travailler avec des gants.
- Dans la zone dite „sale“, travailler avec des tabliers jetables.
- Lors de l'utilisation de produits de nettoyage caustiques, le port de lunettes de protection et de gants est indispensable.

Préparation et distribution de menus

Préparation de viande de porc dans le cadre du secteur "alimentation et restauration". Il peut arriver à chaque apprenant(e) d'avoir à conditionner de la viande de porc au cours interentreprises ou lors de la procédure de qualification.

Conseil et service aux clients

Servir des boissons alcooliques

- Il peut être exigé de tout apprenant(e) d'un cours inter-entreprises ou de la procédure de qualification d'avoir à verser des boissons alcooliques.