

Liste des exigences minimales en matière d'équipements des entreprises formatrices d'apprenties et d'apprentis de la formation professionnelle initiale

Gestionnaire en intendance avec certificat fédéral de capacité (CFC)

Les exigences minimales en matière d'équipements des entreprises formatrices se basent sur les compétences opérationnelles devant être acquises selon le plan de formation de l'ordonnance du 10 septembre 2015 sur la formation professionnelle initiale des gestionnaires en intendance avec certificat fédéral de capacité (CFC).

Domaine de compétences opérationnelles 1 Accueil, conseil et service aux clients

Infrastructure et matériel de travail

- Réception pour accueil, information et renseignements
- Salle avec tables d'hôtes, buffet avec machine à café et unités de réfrigération, Infrastructure pour service, système d'encaissement (par ex. restaurant, cafétéria ou restaurant du personnel)
- Salle équipée de l'infrastructure nécessaire à la réalisation de différents événements
- Salle pour les travaux de mise en place
- Local pour le nettoyage de la vaisselle (office)
- Local pour le stockage des marchandises et des boissons
- Local pour le stockage des verres et des plats
- Tables et chaises avec protections de tables antidérapantes, nappes et serviettes en tissu
- Verres pour le service des boissons (verres à vin blanc, à vin rouge et à eau)
- Plats et couverts pour le service de l'apéritif et du repas

Concepts et littérature spécialisée

- Concept de restauration
 - avec offre quotidienne simple (petit-déjeuner, repas de midi et/ou repas du soir ainsi que collations)
 - avec offre simple dans le domaine de l'événementiel (apéritif et menu à plusieurs plats)
- Concept de nettoyage et d'hygiène avec instructions de travail et modes d'emploi y relatifs, ainsi que listes de contrôles appropriées
- Moyen d'enseignement conseillé: Technologie du service (disponible aux Editions Gastrobuch.ch de GastroSuisse)

Domaine de compétences opérationnelles 2 Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements

Infrastructure et revêtements de sols (nettoyage)

- Locaux de nettoyage et d'entreposage des machines permettant la préparation du travail et l'entretien des machines et des appareils

Directives

- Séjours, chambres à coucher, salles d'eau, caves, pièces de service, atelier, évent. entrepôt central, salles de séminaires, bureaux
- Locaux, corridors et installations sanitaires avec différents revêtements de sols et traitements de surfaces à nettoyer et à entretenir selon les compétences opérationnelles devant être acquises
- Plantes d'intérieur, fleurs coupées et matériel d'entretien y relatif

Machines appareils et ustensiles

- Ustensile de balayage humide
- Aspirateur à sec
- Ustensile de lavage manuel
- Monobrosse avec divers pads et brosses
- Aspirateur à eau
- Auto-laveuse
- Machine à injection/extraction
- Mouille-vitres et essuie-vitres

Produits chimiques techniques

- Produits d'entretien
- Détergents neutres
- Détergents alcalins
- Détergents acides
- Détergents spéciaux

Concepts et littérature spécialisée

- Concept de nettoyage et d'hygiène avec instructions de travail et modes d'emploi y relatifs, ainsi que listes de contrôles appropriées
- Concept d'élimination des déchets
- Concept de sécurité/sécurité au travail
- Moyen d'enseignement conseillé: Nettoyage et aménagement des locaux et d'équipements

Infrastructure et matériel de travail (aménagement)

- Local pour les travaux relatifs aux plantes et aux fleurs
- Pots pour ornements floraux (de différentes dimensions, formes et matériaux)
- Matériel de décoration
- Couteaux de fleuriste, sécateurs
- Endroit dédié au tri et à l'élimination des déchets

Domaine de compétences opérationnelles 3 Réalisation des travaux du circuit du linge

Infrastructure, machines, appareils, ustensiles et matériel de travail

- Buanderie avec zone sale et zone propre (séparées)
 - Local dédié à la zone sale
 - Local dédié à la zone propre
 - Local pour le séchage du linge mouillé
 - Local de stockage des produits de lessive
 - Local de stockage du linge
 - Revêtements de sol antidérapants
 - Bonne aération des locaux

Directives

- Table de travail pour le tri du linge sale
- Lave-linge automatique
- Installation pour le lavage du linge à la main
- Sèche-linge
- Station de repassage à la main
- Calandre, évent. finisher, presse, machine à plier le linge
- Table de travail pour le traitement du linge propre
- Machine à coudre pour la remise en état des pièces de linge défectueuses
- Etiqueteuse pour l'identification du linge de l'entreprise
- Chariot pour le transport du linge vers les lieux de son utilisation

Concepts et littérature spécialisée

- Concept de nettoyage et d'hygiène avec instructions de travail et modes d'emploi y relatifs, ainsi que listes de contrôles appropriées
- Concept d'élimination des déchets
- Concept de sécurité y compris équipements de protection individuels appropriés
- Moyen d'enseignement Recommandé: réalisation des travaux du circuit du linge

Domaine de compétences opérationnelles 4

Composition, préparation et distribution de menus

Infrastructure, machines, appareils, ustensiles et matériel de travail

- Cuisine équipée de:
 - place de travail dédiée aux travaux d'épluchage et de découpe y compris les autres et les ustensiles nécessaires;
 - cuisinière, marmite basculante, grill, combi-steamer, blender/mixer/cutter, robot de cuisine, machine à café, évent. chauffe-lait;
 - Infrastructure pour service sur assiette, service en buffet, service sur plateaux ou chaîne de distribution
- Locaux de réfrigération et de congélation
- Local de stockage des produits secs
- Local d'entreposage des emballages
- Local d'entreposage des appareils de nettoyage
- Local de lavage de la vaisselle avec zone sale et zone propre (séparées)
- Bureau de la cuisine
- Cafétéria, restaurant, évent. restaurant du personnel

Concepts et littérature spécialisée

- Concept de restauration
 - avec offre quotidienne simple (petit-déjeuner, repas de midi et/ou repas du soir ainsi que collations)
 - avec offre simple dans le domaine de l'événementiel (apéritif et menu à plusieurs plats)
- Recettes et descriptions des processus d'élaboration des mets
- Concept de nettoyage et d'hygiène avec instructions de travail et modes d'emploi y relatifs, ainsi que listes de contrôles appropriées
- Concept d'élimination des déchets
- Concept HACCP
- Moyens d'enseignement conseillés:
 - Composition, préparation et distribution de menus

Directives

- «Technologie culinaire» aux éditions Pauli
- Livret de recettes pour Gestionnaire en intendance, Cataro

Domaine de compétences opérationnelles 5 **Exécution de travaux administratifs**

Infrastructure, appareils, ustensiles et matériel de travail

- Local avec table de bureau, téléphone, photocopieuse, ordinateur, imprimante, machine à plastifier

Concepts et littérature spécialisée

- Système de gestion de la qualité (QMS) avec certificat SQS
- Concept de communication
- Concept de stockage
- Moyen d'enseignement recommandé: Exécution de travaux administratifs

Domaine de compétences opérationnelles 6 **Promotion de sa propre santé et soutien aux clients**

Infrastructure et vêtements de travail pour les apprenties et les apprentis

- Vestiaire avec armoires personnelles pouvant être fermées à clef
- Vêtements de travail (mis à disposition par l'entreprise formatrice)

Concepts et littérature spécialisée

- Concept de sécurité au travail, de protection de la santé et de protection de l'environnement