

Domaines de compétences opérationnelles (DCO)

- DCO A : Présentation personnelle et communication
- DCO B : Service de boissons et de mets
- DCO C : Nettoyage et aménagement de locaux
- DCO D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge
- DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels

Documents de référence

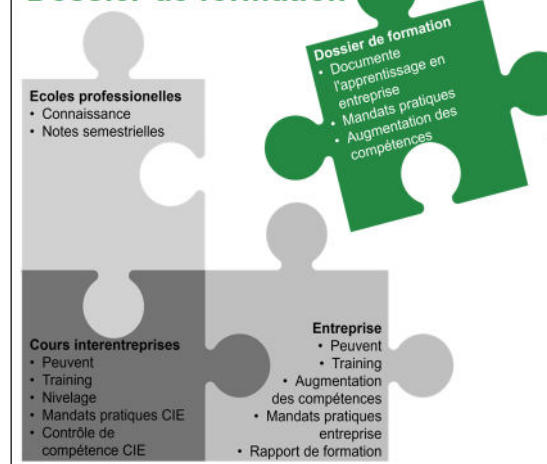
Les documents de référence constituent une collection d'exemples qui peuvent être utilisés pendant la formation professionnelle initiale dans les trois lieux de formation.

Les documents de référence incluent :

- Situations de référence
- Établissements de référence
- Liste de référence des machines et des appareils
- Liste de référence des boissons et des mets

Les situations de référence sont différentes pour CFC et AFP.
Les établissements de référence ainsi que les deux listes de référence sont identiques pour CFC et AFP.

Dossier de formation



L'outil de dossier de formation de l'Ortra intendance Suisse et d'Hotel & Gastro formation Suisse permet de relier entre eux les trois lieux de formation. La personne en formation et l'offre de l'entreprise y occupe une place centrale.

Mandats pratiques

Par le biais de mandats pratiques, les personnes en formation sont amenées à consigner des travaux essentiels de la pratique en rapport avec les compétences opérationnelles à acquérir. Les mandats pratiques contiennent des situations que les personnes en formation traitent. Il existe des mandats pratiques pour le lieu de formation entreprise et pour le lieu de formation CIE.

		1er semestre	2e semestre	3e semestre	4e semestre	PQual
DCO A	Entreprise					
	École professionnelle					
	CIE					
DCO B	Entreprise					
	École professionnelle					
	CIE					
DCO C	Entreprise					
	École professionnelle					
	CIE					
DCO D	Entreprise					
	École professionnelle					
	CIE					
DCO E	Entreprise					
	École professionnelle					
	CIE					

Exercices des personnes en formation
Les personnes en formation tiennent un dossier de formation.

Le dossier de formation peut être utilisé comme moyens auxiliaires pour la procédure de qualification.

Procédure de qualification

Domaines de qualification Travail pratique en tant que TPP Pondération 60 % Note éliminatoire Total 4.5 heures	DCO A : Présentation personnelle et communication DCO B : Service de boissons et de mets Pondération 30 %	Durée : 80 minutes (80 minutes DCO A et B) Les candidats se voient confier plusieurs mandats qu'ils planifient et exécutent.
	DCO C : Nettoyage et aménagement de locaux DCO D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels Pondération 50 %	Durée : 160 minutes (80 minutes DCO C et E + 80 minutes DCO D et E) Les candidats se voient confier plusieurs mandats qu'ils planifient et exécutent.
	Entretien professionnel sur tous les domaines de compétences opérationnelles Pondération 20 %	Durée : 30 minutes (30 minutes tous les DCO) L'entretien professionnel permet de discuter de questions de mise en réseau correspondant au profil AFP concernant tous les domaines de compétences opérationnelles. L'entretien professionnel est une discussion entre deux professionnels et aborde les aspects techniques en profondeur et en largeur. Les candidats montrent comment ils/elles sont capables d'identifier les relations et de gérer les situations. Les candidats expliquent par exemple comment ils procèdent dans le cadre d'exercices liés à la pratique. Ils expriment leur compréhension de l'arrière-plan et des rapports techniques, réfléchissent à la procédure méthodique et discutent de solutions alternatives.

Entreprise

	1er semestre	2e semestre	3e semestre	4e semestre
Mandats pratiques entreprise (MPE)	<ul style="list-style-type: none"> MPE 101 (DCO C, E) : Nettoyage de contrôle et nettoyage courant MPE 102 (DCO A, D, E) : Circuit du linge interne et externe 	<ul style="list-style-type: none"> MPE 201 (DCO B, E) : Machines, Appareils, Organisation de la vaisselle, Élimination des déchets MPE 202 (DCO C, E) : Aménagement des locaux et entretien des plantes MPE 203 (DCO C, E) : Nettoyage de contrôle et nettoyage courant MPE 204 (DCO C, E) : Nettoyage à fond 	<ul style="list-style-type: none"> MPE 301 (DCO A, B, E) : Buffet, y compris l'encadrement des hôtes MPE 302 (DCO C, E) : Nettoyage à fond MPE 303 (DCO A, E) : Circuit des marchandises dans le nettoyage 	<ul style="list-style-type: none"> MPE 401 (DCO A, B, E) : Accueil des hôtes MPE 402 (DCO C, E) : Nettoyage de contrôle et nettoyage courant MPE 403 (DCO D, E) : Linge infectieux
Spécial	<ul style="list-style-type: none"> Entretien de période d'essai Élaboration du rapport de formation par semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Élaboration du rapport de formation par semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Élaboration du rapport de formation par semestre 	<ul style="list-style-type: none"> Élaboration du rapport de formation par semestre Certificat de formation

École professionnelle

	1er semestre	2e semestre	3e semestre	4e semestre
Domaines de compétences opérationnelles	<ul style="list-style-type: none"> DCO A : Présentation personnelle et communication, 30 Leçons DCO B : Service de boissons et de mets, 20 Leçons DCO C : Nettoyage et aménagement de locaux, 50 Leçons 	<ul style="list-style-type: none"> DCO D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge, 80 Leçons DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels, 20 Leçons 	<ul style="list-style-type: none"> DCO A : Présentation personnelle et communication, 20 Leçons DCO B : Service de boissons et de mets, 30 Leçons DCO C : Nettoyage et aménagement de locaux, 50 Leçons 	<ul style="list-style-type: none"> DCO A : Présentation personnelle et communication, 20 Leçons DCO B : Service de boissons et de mets, 30 Leçons DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels, 50 Leçons
Thèmes prévus selon le manuel de WIGL	<p>DCO A :</p> <ul style="list-style-type: none"> Présentation personnelle Communication <p>DCO B :</p> <ul style="list-style-type: none"> Découvrir Utilisation et nettoyage des machines et des appareils <p>DCO C :</p> <ul style="list-style-type: none"> Objectifs du nettoyage Nettoyage des locaux Produits de nettoyage et d'entretien 	<p>DCO D :</p> <ul style="list-style-type: none"> Circuit du linge Linge infectieux <p>DCO E :</p> <ul style="list-style-type: none"> Insourcing et Outsourcing Sécurité au travail et protection de la santé 	<p>DCO A :</p> <ul style="list-style-type: none"> Encadrer les clients Gestion des situations de conflit <p>DCO B :</p> <ul style="list-style-type: none"> Processus de lavage de la vaisselle <p>DCO C :</p> <ul style="list-style-type: none"> Nettoyage et aménagement des locaux Nettoyage des machines et des appareils 	<p>DCO A :</p> <ul style="list-style-type: none"> Travaux administratifs <p>DCO B :</p> <ul style="list-style-type: none"> Préparer et servir des boissons et des mets Régimes alimentaires, intolérances et allergies <p>DCO E :</p> <ul style="list-style-type: none"> Gestion des stocks Assurance qualité Risques d'accident et de maladie

Cours interentreprises

	CIE 1 (2 jours)	CIE 2 (4 jours)	CIE 3 (4 jours)	CIE 4 (4 jours)	Contrôle de compétences CIE
Domaines de compétences opérationnelles	<ul style="list-style-type: none"> DCO A : Présentation personnelle et communication DCO C : Nettoyage et aménagement de locaux DCO D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels 	<ul style="list-style-type: none"> DCO A : Présentation personnelle et communication DCO B : Service de boissons et de mets <i>(ne figure pas dans l'ordonnance sur la formation et n'est donc pas évalué) : DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels en rapport avec la gestion des denrées alimentaires, le gaspillage et l'élimination des denrées alimentaires)</i> 	<ul style="list-style-type: none"> DCO C : Nettoyage et aménagement de locaux DCO D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels 	<ul style="list-style-type: none"> DCO A : Présentation personnelle et communication DCO B : Service de boissons et de mets DCO C : Nettoyage et aménagement de locaux DCO D : Mise en œuvre des tâches du circuit du linge DCO E : Mise en œuvre de processus opérationnels 	
Mandats pratiques CIE (MCIE)	<ul style="list-style-type: none"> MCIE 101 Nettoyer et aménager des locaux : 1 jour MCIE 102 Mise en œuvre des tâches du circuit du linge : 1 jour 	<ul style="list-style-type: none"> MCIE 201 Présentation personnelle et communication : 1.5 jours MCIE 202 Service de boissons et de mets : 2.5 jours 	<ul style="list-style-type: none"> MCIE 301 Nettoyage et aménagement de locaux : 2 jours MCIE 302 Mise en œuvre des tâches du circuit du linge : 2 jours 	<ul style="list-style-type: none"> MCIE 401 Présentation personnelle et communication : 1 jour MCIE 402 Service de boissons et de mets : 1 jour MCIE 403 Nettoyage et aménagement de locaux : 1 jour MCIE 404 Mise en œuvre des tâches du circuit du linge : 1 jour 	