



Liste du matériel pour les cours interentreprises

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	Cours interentreprises 1	2
2.1	Nettoyage	2
2.2	Buanderie	2
3	Cours interentreprises 2	3
3.1	Service des boissons et mets	3
4	Cours interentreprises 3	4
4.1	Nettoyage	4
4.2	Buanderie	4
5	Cours interentreprises 4	5
5.1	Service des boissons et mets	5
5.2	Nettoyage	6
5.3	Buanderie	6

1 Introduction

La liste du matériel pour les cours interentreprises CIE indique quel est l'équipement nécessaire pour les cours interentreprises.

La liste du matériel fera à l'avenir partie intégrante du règlement relatif à l'organisation des cours interentreprises hôtellerie-intendance.

2 Cours interentreprises 1

2.1 Nettoyage

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
Nettoyage de contrôle et nettoyage courant : <ul style="list-style-type: none"> Local sanitaire Dépoussiérage des surfaces planes Élimination des déchets Revêtements de sol non textiles : balayage humide, lavage manuel, aspiration à sec 	<ul style="list-style-type: none"> Produit : acide, neutre, alcalin Chiffons microfibrés : rouge, jaune, bleue Chariot de nettoyage équipé Toile de dépoussiérage Kit de nettoyage pour les vitres Balai trapèze Aspirateur à sec Appareil de lavage manuel : double seau et presse, pré-humecté, balais à vaporisation 	<ul style="list-style-type: none"> Revêtements de sol lisse de type linoléum ou PVC Revêtements de sol semi structuré de type carrelage
Nettoyage intermédiaire : <ul style="list-style-type: none"> Fenêtres 	<ul style="list-style-type: none"> Gants de nettoyage nitrile Lunettes de protection Échelle aux normes Panneau de signalisation 	
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.		

2.2 Buanderie

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
Trier le linge d'entreprise et le linge privé selon : <ul style="list-style-type: none"> Les étiquettes de traitement La couleur Le degré de salissure La finition 	<ul style="list-style-type: none"> Lave-linge Sèche-linge Bacs de tri Table de tri Fer à repasser Calandre Lessives : liquide, poudre Auxiliaires de lavage 	<ul style="list-style-type: none"> Repassage : T-shirt Calandrage : linge vaisselle, serviettes
Préparer le linge sale : <ul style="list-style-type: none"> vider les poches, etc 		
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> Gants de nettoyage nitrile Lunettes de protection Tabliers jetables 	
Divers travaux de raccommodage : <ul style="list-style-type: none"> Ourlet Couture droite Couture d'un bouton 	<ul style="list-style-type: none"> Machine à coudre équipée Trousse de couture équipée 	

3 Cours interentreprises 2

3.1 Service des boissons et mets

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
<p>Préparation de boissons et mets selon l'évènement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minérales • Café, thé • Petits buffets : collations (corbeille de fruits, etc) • Apéro • Service sur assiette • Service au buffet : bain-marie 	<ul style="list-style-type: none"> • Machine à café • Bouilloire • Bain-marie 	
<p>Appliquer les principes d'hygiène (Hygiène d'entreprise, hygiène des denrées alimentaires) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Trier la vaisselle du plus propre au plus sale • Code couleur des planches à découper • Respecter la chaîne du froid <p>Risques d'accidents :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décoration (bougies) • Réchauds • Boissons chaudes • Risques de chutes <p>Ergonomie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aménagement du poste de travail 		
<p>Nettoyage de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine à café • Tiroir de réfrigération, frigos • Bain Marie • Bacs inox • Chariots de service • Chariot vaisselle • Micro-ondes • Lave-vaisselle • Armoire à vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel de nettoyage adapté au milieu alimentaire • Gants de nettoyage nitrile • Lunettes de protection 	
<p>Circuit du lavage de la vaisselle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeter les restes de nourriture et les déchets • Trier la vaisselle sale • Laver la vaisselle dans l'ordre • Ranger les machines • Ranger la vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave-vaisselle • Chariot à vaisselle • Gants de nettoyage nitrile • Tabliers jetables 	

4 Cours interentreprises 3

4.1 Nettoyage

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
Nettoyage d'intermédiaire et nettoyage à fond : <ul style="list-style-type: none"> • Sanitaires • Chambres • Mobilier • Surfaces vitrées 	<ul style="list-style-type: none"> • Produit : acide, neutre, alcalin • Chiffons microfibrés : rouge, jaune, bleue • Chariot de nettoyage équipé • Toile de dépoussiérage • Auto-laveuse • Monobrosse 2 vitesses • Balai trapèze • Aspirateur à poussière • Aspirateur à eau • Appareil de lavage manuel : double seau et presse, pré-humecté • Kit de nettoyage pour les vitres 	<ul style="list-style-type: none"> • Revêtements de sol textiles • Revêtements de sol non textiles
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Gants de nettoyage nitrile • Lunettes de protection • Échelle aux normes • Panneau de signalisation 	

4.2 Buanderie

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
Trier le linge d'entreprise et le linge privé selon : <ul style="list-style-type: none"> • Les étiquettes de traitement • La couleur • Le degré de salissure • La finition Préparer le linge sale : <ul style="list-style-type: none"> • Vider les poches, etc Traiter le linge spécial : <ul style="list-style-type: none"> • Linge infecté • Traitement chimio thermique 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave-linge • Sèche-linge • Bacs de tri • Table de tri • Fer à repasser • Calandre • Lessives : liquide, poudre • Auxiliaires de lavage 	<ul style="list-style-type: none"> • Repassage : veste de cuisinier, chemise homme • Calandrage : tablier de bistrot, taie d'oreiller
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Gants de nettoyage nitrile • Lunettes de protection • Tabliers jetables 	
Divers travaux de raccommodage : <ul style="list-style-type: none"> • Ourlet • Couture d'un bouton • Remplacer l'attache de tablier 	<ul style="list-style-type: none"> • Machine à coudre équipée • Trousse de couture équipée 	

5 Cours interentreprises 4

5.1 Service des boissons et mets

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
<p>Préparation de boissons et mets selon l'évènement :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Minérales • Café, thé • Drinks sans alcool • Petits buffets : collations (corbeille de fruits, etc) • Apéro • Service sur assiette • Service sur plateau (après service) • Service au buffet : bain-marie, salades, desserts, apéritif 	<ul style="list-style-type: none"> • Machine à café • Bouilloire • Bain-marie • Emulsionneur à lait 	
<p>Appliquer les principes d'hygiène (Hygiène d'entreprise, hygiène des denrées alimentaires) :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Code couleur des planches à découper • Respecter la chaîne du froid <p>Risques d'accidents :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Décoration (Bougies) • Réchauds • Boissons chaudes • Risques de chutes <p>Ergonomie :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Aménagement du poste de travail 		
<p>Nettoyage de :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Machine à café • Tiroir de réfrigération • Frigos • Bain Marie • Bacs inox • Chariots de service • Emulsionneur à lait • Lave-vaisselle • Chariot vaisselle • Armoire à vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> • Matériel de nettoyage adapté au milieu alimentaire • Gants de nettoyage nitrile • Lunettes de protection 	
<p>Circuit du lavage de la vaisselle :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Jeter les restes de nourriture et les déchets • Trier la vaisselle sale • Laver la vaisselle dans l'ordre • Ranger les machines • Ranger la vaisselle 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave-vaisselle • Chariot de vaisselle • Gants de nettoyage nitrile • Tabliers jetables 	

5.2 Nettoyage

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
Nettoyage d'intermédiaire et nettoyage à fond : <ul style="list-style-type: none"> • Sanitaires • Chambres • Mobilier • Surfaces vitrées 	<ul style="list-style-type: none"> • Produit : acide, neutre, alcalin • Chiffons microfibrés : rouge, jaune, bleue • Chariot de nettoyage équipé • Toile de dépoussiérage • Auto-laveuse • Monobrosse 2 vitesses • Balai trapèze • Aspirateur à poussière • Aspirateur à eau • Appareil de lavage manuel : double seau et presse, pré-humecté • Kit de nettoyage pour les vitres 	<ul style="list-style-type: none"> • Revêtements de sol textiles • Revêtements de sol non textiles
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Gants de nettoyage nitrile • Lunettes de protection • Échelle aux normes • Panneau de signalisation 	

5.3 Buanderie

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
Trier le linge d'entreprise et le linge privé selon : <ul style="list-style-type: none"> • Les étiquettes de traitement • La couleur • Le degré de salissure • La finition Préparer le linge sale : <ul style="list-style-type: none"> • Vider les poches, etc Traiter le linge spécial : <ul style="list-style-type: none"> • Linge infecté • Traitement chimio thermique 	<ul style="list-style-type: none"> • Lave-linge • Sèche-linge • Bacs de tri • Table de tri • Fer à repasser • Calandre • Machine à coudre • Lessives : liquide, poudre • Auxiliaires de lavage 	<ul style="list-style-type: none"> • Repassage : veste de cuisinier, chemise homme, pantalon plissé • Calandrage : tablier de bistrot, taie d'oreiller
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> • Gants de nettoyage nitrile • Lunettes de protection • Tabliers jetables 	

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 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