



## Liste du matériel pour les cours interentreprises

relative 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

<b>Employée en hôtellerie-intendance / Employé en hôtellerie-intendance avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).....</b>		<b>1</b>
<b>1</b>	<b>Introduction .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Cours interentreprises 1 .....</b>	<b>1</b>
2.1	Nettoyage .....	1
2.2	Blanchisserie .....	1
<b>3</b>	<b>Cours interentreprises 2 .....</b>	<b>2</b>
3.1	Service de boissons et de mets.....	2
<b>4</b>	<b>Cours interentreprises 3 .....</b>	<b>3</b>
4.1	Nettoyage .....	3
4.2	Blanchisserie .....	4
<b>5</b>	<b>Cours interentreprises 4 .....</b>	<b>5</b>
5.1	Service de boissons et de mets.....	5
5.2	Nettoyage .....	6
5.3	Blanchisserie .....	7

## 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
<p><b>Nettoyage de contrôle et nettoyage courant:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Local sanitaire</li> <li>Dépoussiérage des surfaces planes</li> <li>Élimination des déchets</li> <li>Revêtements de sol non textiles: balayage humide, lavage manuel, aspiration à sec</li> </ul> <p><b>Nettoyage intermédiaire :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Fenêtres</li> <li>Revêtements de sols non textiles: récurage à l'autolaveuse, méthode spray partielle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Détergents: acide, neutre, alcalin</li> <li>Chiffons microfibrés: rouge, jaune, bleu</li> <li>Chariot de nettoyage équipé</li> <li>Toile de dépoussiérage</li> <li>Auto-laveuse</li> <li>Monobrosse deux vitesses</li> <li>Kit de nettoyage pour vitres</li> <li>Balai trapèze</li> <li>Aspirateur à sec</li> <li>Appareil de lavage manuel: p. ex. double seau et presse, mop plat pour système pré-humecté ou balai à réservoir</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revêtements de sol lisse de type linoléum ou PVC</li> <li>Revêtements de sol semi structuré de type carrelage</li> </ul>
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gants jetables</li> <li>Lunettes de protection</li> <li>Échelle aux normes</li> <li>Panneau de signalisation</li> </ul>	

### 2.2 Blanchisserie

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

#### 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](http://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

## 3 Cours interentreprises 2

### 3.1 Service de boissons et de mets

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

#### 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](http://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

## 4 Cours interentreprises 3

### 4.1 Nettoyage

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
<b>Aménagement de locaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Préparation de salles de réunion, de chambres d'hôtes</li> </ul> <b>Aménagement et décoration de locaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mobilier</li>   <li>Matériel de décoration</li> </ul>	
<b>Entretien des plantes, des fleurs coupées et du matériel de décoration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Entretien des plantes</li> <li>Entretien des fleurs coupées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Plantes en pot</li> <li>Fleurs coupées</li> <li>Vases</li> <li>Ciseaux</li> <li>Sécateurs</li> <li>Fil métallique / ficelle</li> <li>Produit d'entretien des plantes vertes</li> </ul>	
<b>Nettoyage intermédiaire et nettoyage à fond :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>Sanitaires</li> <li>Chambres</li> <li>Mobilier</li> <li>Surfaces vitrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Détergents: acide, neutre, alcalin</li> <li>Chiffons microfibres: rouge, jaune, bleu</li> <li>Chariot de nettoyage équipé</li> <li>Toile de dépoussiérage</li> <li>Auto-laveuse</li> <li>Monobrosse 2 vitesses</li> <li>Balai trapèze</li> <li>Aspirateur à poussière</li> <li>Aspirateur à eau</li> <li>Appareil de lavage manuel: p. ex. double seau et presse, mop plat pour système pré-humecté ou balai à réservoir</li> <li>Kit de nettoyage pour vitres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Revêtements de sol non textiles</li> </ul>
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>Gants jetables en nitrile</li> <li>Lunettes de protection</li> <li>Échelle aux normes</li> <li>Panneau de signalisation</li> </ul>	

#### 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](http://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

## 4.2 Blanchisserie

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

### 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](http://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

## 5 Cours interentreprises 4

### 5.1 Service de boissons et de mets

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
<p><b>Préparation de boissons et de mets selon l'évènement:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Eaux minérales</li> <li>• Café, thé</li> <li>• Chocolat chaud</li> <li>• Frappé</li> <li>• Jus de fruits</li> <li>• Vin</li> <li>• Boissons sans alcool</li> <li>• Buffets</li> <li>• Apéro, buffets de déjeuner, de desserts et de salades,</li> <li>• Service sur assiette</li> <li>• Service sur plat (deuxième service)</li> <li>• Service au buffet : bain-marie, salades, desserts, apéritif</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à café</li> <li>• Bouilloire</li> <li>• Bain-marie</li> <li>• Emulsionneur à lait</li> <li>• Mixeur plongeant</li> <li>• Presse-fruits</li> <li>• Plats / saladiers</li> <li>• Couverts de service</li> </ul>	
<p><b>Appliquer les principes d'hygiène (Hygiène d'entreprise, hygiène des denrées alimentaires):</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Code couleur des planches à découper</li> <li>• Respecter la chaîne du froid</li> </ul> <p><b>Risques d'accidents:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Décoration (bougies)</li> <li>• Réchauds</li> <li>• Boissons chaudes</li> <li>• Risques de chutes</li> </ul> <p><b>Ergonomie:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Aménagement du poste de travail</li> </ul>		
<p><b>Nettoyage de:</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Machine à café</li> <li>• Tiroir de réfrigération</li> <li>• Frigos</li> <li>• Bain-marie</li> <li>• Bacs inox</li> <li>• Chariots de service</li> <li>• Four de régénération</li> <li>• Réchaud (Chafing Dish)</li> <li>• Micro-ondes</li> <li>• Emulsionneur à lait</li> <li>• Bouilloire</li> <li>• Mixeur plongeant</li> <li>• Presse-fruits</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel de nettoyage adapté au milieu alimentaire</li> <li>• Gants jetables</li> <li>• Lunettes de protection</li> </ul>	

#### 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](http://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



<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lave-vaisselle</li> <li>• Chariot à vaisselle</li> <li>• Armoire à vaisselle</li> </ul>		
<b>Circuit du lavage de la vaisselle:</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Jeter les restes de nourriture et les déchets</li> <li>• Trier la vaisselle sale</li> <li>• Laver la vaisselle dans l'ordre</li> <li>• Ranger les machines</li> <li>• Ranger la vaisselle</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Lave-vaisselle</li> <li>• Chariot à vaisselle</li> <li>• Gants jetables</li> <li>• Tabliers jetables</li> <li>• Bacs à déchets</li> </ul>	

## 5.2 Nettoyage

Tâches	Matériel nécessaire	Remarques
<b>Aménagement de locaux</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Préparation de salles de réunion, de chambres d'hôtes</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mobilier</li> </ul>	
<b>Aménagement et décoration de locaux</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Matériel de décoration</li> </ul>	
<b>Entretien des plantes, des fleurs coupées et du matériel de décoration</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Entretien des plantes</li> </ul> Entretien des fleurs coupées	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Plantes en pot</li> <li>• Fleurs coupées</li> <li>• Vases</li> <li>• Ciseaux</li> <li>• Sécateurs</li> <li>• Fil métallique / ficelle</li> <li>• Produit d'entretien des plantes vertes</li> </ul>	
<b>Nettoyage intermédiaire et nettoyage à fond :</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Sanitaires</li> <li>• Chambres</li> <li>• Mobilier</li> <li>• Surfaces vitrées</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Détergents: acide, neutre, alcalin</li> <li>• Chiffons microfibrés: rouge, jaune, bleu</li> <li>• Chariot de nettoyage équipé</li> <li>• Toile de dépoussiérage</li> <li>• Auto-laveuse</li> <li>• Monobrosse 2 vitesses</li> <li>• Balai trapèze</li> <li>• Aspirateur à poussière</li> <li>• Aspirateur à eau</li> <li>• Appareil de lavage manuel : p. ex. double seau et presse, mop plat pour système pré-humecté ou balai à réservoir</li> <li>• Kit de nettoyage pour vitres</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Revêtements de sol textiles</li> <li>• Revêtements de sol non textiles</li> </ul>
Respecter les prescriptions de sécurité et d'ergonomie en vigueur.	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Gants jetables en nitrile</li> <li>• Lunettes de protection</li> <li>• Échelle aux normes</li> <li>• Panneau de signalisation</li> </ul>	

### 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](mailto:info@oda-hauswirtschaft.ch) • [www.oda-hauswirtschaft.ch](http://www.oda-hauswirtschaft.ch)

### Hotel & Gastro formation Schweiz / Suisse / Svizzera

Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | [info@hotelgastro.ch](mailto:info@hotelgastro.ch)  
 Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | [romandie@hotelgastro.ch](mailto:romandie@hotelgastro.ch)

## 5.3 Blanchisserie

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

### 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](mailto:info@oda-hauswirtschaft.ch) • [www.oda-hauswirtschaft.ch](http://www.oda-hauswirtschaft.ch)

### Hotel & Gastro formation Schweiz / Suisse / Svizzera

Eichstrasse 20 | Postfach 362 | 6353 Weggis | +41 41 392 77 77 | [info@hotelgastro.ch](mailto:info@hotelgastro.ch)  
 Avenue Général-Guisan 48a | 1009 Pully | +41 21 804 85 30 | [romandie@hotelgastro.ch](mailto:romandie@hotelgastro.ch)