



## Plan de formation

relatif à l'ordonnance du SEFRI du [date] sur la formation professionnelle initiale de

**Employée en restauration de système /  
Employé en restauration de système  
avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP)**

## Version 3 du projet

Du [date]

N° de la profession [nombre]



## Table des matières

<b>1</b>	<b>Introduction .....</b>	<b>1</b>
<b>2</b>	<b>Bases de la pédagogie professionnelle.....</b>	<b>2</b>
2.1	Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles .....	2
2.2	Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle.....	3
2.3	Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom) .....	4
2.4	Classification selon l'exigence par rapport à une situation de travail .....	4
2.5	Coopération entre les lieux de formation .....	5
<b>3</b>	<b>Profil de qualification .....</b>	<b>6</b>
3.1	Profil de la profession .....	6
3.2	Vue d'ensemble des compétences opérationnelles des Employées en restauration de système AFP / Employés en restauration de système AFP .....	8
3.3	Niveau d'exigences de la profession .....	9
<b>4</b>	<b>Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation.....</b>	<b>10</b>
	Domaine de compétences opérationnelles A : Planification des processus .....	10
	Domaine de compétences opérationnelles B : Gestion des produits et des prestations de services....	13
	Domaines de compétences opérationnelles C : Préparation des mets et des boissons .....	18
	Domaines de compétences opérationnelles D : Vente de produits et encadrement des clients .....	24
<b>5</b>	<b>Élaboration .....</b>	<b>31</b>
	<b>Annexe 1 : Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité .....</b>	<b>32</b>
	<b>Annexe 2 : Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.....</b>	<b>33</b>

## Liste des abréviations

<b>AFP</b>	Attestation fédérale de formation professionnelle
<b>CFC</b>	Certificat fédéral de capacité
<b>CFST</b>	Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail CFST
<b>CIE</b>	Cours interentreprises
<b>CSFO</b>	Centre suisse de services Formation professionnelle   orientation professionnelle, universitaire et de carrière
<b>CSFP</b>	Conférence suisse des offices de la formation professionnelle
<b>E</b>	Entreprise
<b>EP</b>	École professionnelle
<b>LFPr</b>	Loi fédérale sur la formation professionnelle, 2004
<b>OFEV</b>	Office fédéral de l'environnement
<b>OFPr</b>	Ordonnance sur la formation professionnelle, 2004
<b>OFSP</b>	Office fédéral de la santé publique
<b>Orfo</b>	Ordonnance sur la formation professionnelle initiale (ordonnance sur la formation)
<b>Ortra</b>	Organisation du monde du travail (association professionnelle)
<b>SECO</b>	Secrétariat d'État à l'économie
<b>SEFRI</b>	Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation
<b>Suva</b>	Caisse nationale suisse d'assurance en cas d'accidents

## 1 Introduction

En tant qu'instrument servant à promouvoir la qualité<sup>1</sup> de la formation professionnelle initiale d'Employée en restauration de système / Employé en restauration de système sanctionnée par une attestation fédérale de formation professionnelle (AFP), le plan de formation décrit les compétences opérationnelles que les personnes doivent avoir acquises à la fin de leur formation. Dans le même temps, il sert de base aux responsables de la formation professionnelle dans les entreprises formatrices, les écoles professionnelles et les cours interentreprises pour la planification et l'organisation de la formation.

Le plan de formation est aussi un guide auquel les personnes en formation peuvent se reporter.

Le présent plan de formation est le concept pédagogique professionnel pour la formation professionnelle initiale d'Employée en restauration de système / Employé en restauration de système sanctionnée par une attestation fédérale de formation professionnelle. Il est composé de trois parties. Tout d'abord, les bases de la pédagogie professionnelle sont expliquées et le profil de qualification est défini à l'aide des domaines de compétences opérationnelles et des compétences opérationnelles. Les objectifs évaluateurs qui en découlent sont ensuite détaillés pour chaque compétence opérationnelle.

Au cours des deux années de formation professionnelle initiale, toutes les personnes en formation développent les compétences opérationnelles faisant partie des quatre domaines de compétences opérationnelles A à D.

Ce plan de formation a été élaboré en accordant une attention particulière aux trois dimensions du développement durable – la société, l'environnement et l'économie. Une attention particulière a été accordée aux objectifs mondiaux, les Sustainable Development Goals (SDGs) et à la stratégie de développement durable du Conseil fédéral. Cette dernière met l'accent sur une alimentation saine, équilibrée et durable, sur la réduction des déchets alimentaires et sur l'amélioration de la durabilité tout au long de la chaîne de création de valeur denrées alimentaires.

---

<sup>1</sup> voir art. 12, al. 1, let. c, de l'ordonnance du 19 novembre 2003 sur la formation professionnelle (OFPr) et l'art. 9 de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP

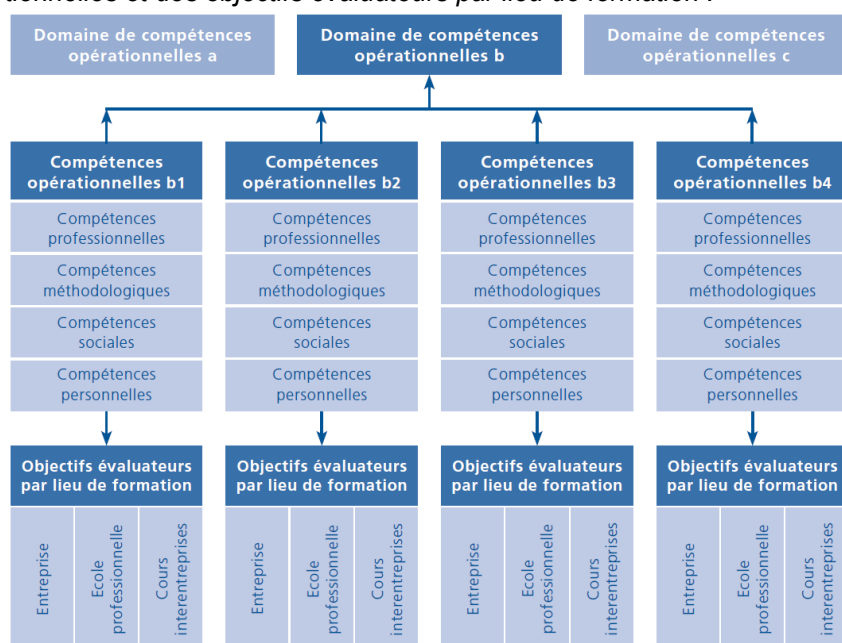
## 2 Bases de la pédagogie professionnelle

### 2.1 Introduction à l'orientation vers les compétences opérationnelles

Le présent plan de formation constitue la base en matière de pédagogie professionnelle pour la formation professionnelle initiale d'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP. Le but de la formation professionnelle initiale est l'acquisition de compétences permettant de gérer des situations professionnelles courantes. Pour ce faire, les personnes en formation développent les compétences opérationnelles décrites dans ce plan de formation tout au long de leur apprentissage. Ces compétences ont valeur d'exigences minimales pour la formation. Elles délimitent ce qui peut être évalué lors des procédures de qualification.

Le plan de formation précise les compétences opérationnelles à acquérir. Ces compétences sont présentées sous la forme de domaines de compétences opérationnelles, de compétences opérationnelles et d'objectifs évaluateurs.

*Représentation schématique des domaines de compétences opérationnelles, des compétences opérationnelles et des objectifs évaluateurs par lieu de formation :*



La profession d'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP comprend quatre **domaines de compétences opérationnelles**. Ces domaines définissent et justifient les champs d'action de la profession tout en les délimitant les uns par rapport aux autres.

Exemple : A Planification des processus

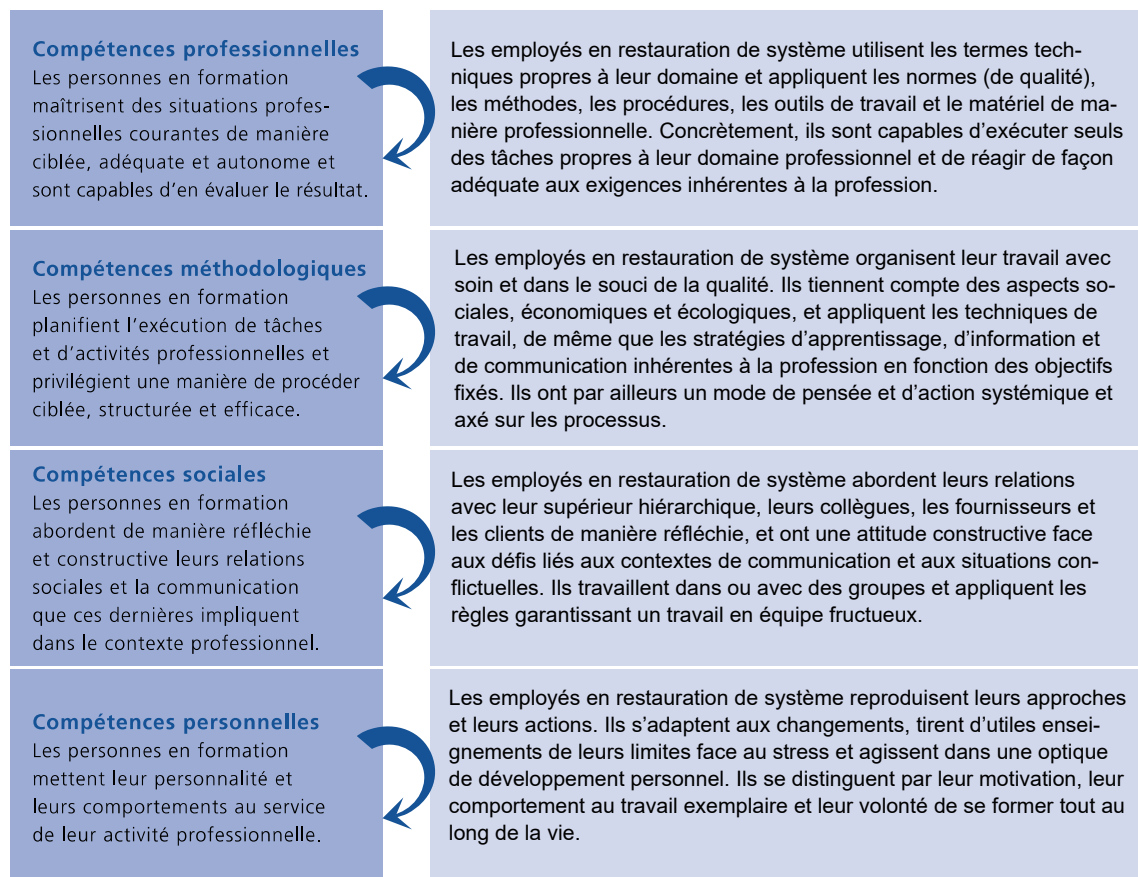
Chaque domaine de compétences opérationnelles comprend un nombre défini de **compétences opérationnelles**. Le domaine « A Planification des processus » regroupe par exemple trois compétences opérationnelles. Ces dernières correspondent à des situations professionnelles courantes. Elles décrivent le comportement que les personnes en formation doivent adopter lorsqu'elles se trouvent dans ces situations. Chaque compétence opérationnelle recouvre quatre dimensions : les compétences professionnelles, les compétences méthodologiques, les compétences personnelles et les compétences sociales (voir chap. 2.2). Ces quatre dimensions sont intégrées aux objectifs évaluateurs.

Les compétences opérationnelles sont traduites en **objectifs évaluateurs par lieu de formation**, garantissant ainsi la contribution de l'entreprise formatrice, de l'école professionnelle et des cours interentreprises à l'acquisition des différentes compétences opérationnelles. Ces objectifs sont reliés entre eux de manière cohérente afin d'instaurer une collaboration effective entre les lieux de formation (voir chap. 2.4).

## 2.2 Tableau récapitulatif des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle

Les compétences opérationnelles comprennent des compétences professionnelles, méthodologiques, sociales et personnelles. Pour que les employés en restauration de système aient d'excellents débouchés sur le marché du travail, il faut qu'ils acquièrent l'ensemble de ces compétences tout au long de leur formation professionnelle initiale sur les trois lieux de formation, c'est-à-dire aussi bien au sein de l'entreprise formatrice qu'à l'école professionnelle ou dans le cadre des cours interentreprises. Le tableau ci-après présente le contenu des quatre dimensions d'une compétence opérationnelle et les interactions entre ces quatre dimensions.

### Compétence opérationnelle



## 2.3 Niveaux taxonomiques pour les objectifs évaluateurs (selon Bloom)

Chaque objectif évaluateur est évalué à l'aune d'un niveau taxonomique (6 niveaux de complexité : C1 à C6). Ces niveaux traduisent la complexité des objectifs évaluateurs. Ils sont définis comme suit :

Niveau	Terme	Description
C1	Savoir	Les employés en restauration de système restituent des informations mémorisées et s'y réfèrent dans des situations similaires. (non contenu dans ce plan de formation)
C2	Comprendre	Les employés en restauration de système expliquent ou décrivent les informations mémorisées avec leurs propres mots. Exemple : b1.2-EP Contrôle des marchandises – Les employés en restauration de système décrivent les directives et les recommandations pour le contrôle et l'entreposage des marchandises. (C2)
C3	Appliquer	Les employés en restauration de système mettent en pratique les technologies/aptitudes acquises dans des situations nouvelles. Exemple : a1.3-E Aménagement des postes de travail – Ils mettent en place les postes de travail nécessaires. (NP2, C3)
C4	Analyser	Les employés en restauration de système analysent une situation complexe : ils la décomposent en éléments distincts, relèvent les rapports entre ces éléments et identifient les caractéristiques structurelles. Exemple : a1.2-E Mise en place de l'infrastructure – Ils examinent et mettent en place l'infrastructure nécessaire à l'accueil des clients et à l'accomplissement des prestations. (NP2, C4)
C5	Synthétiser	Les employés en restauration de système combinent les différents éléments d'une situation et les assemblent en un tout. Exemple : a2.3-E Planification de la transformation – Ils planifient la transformation de produits et d'ingrédients donnés. (NP2, C5)
C6	Évaluer	Les employés en restauration de système évaluent une situation plus ou moins complexe en fonction de critères donnés. (non contenu dans ce plan de formation)

## 2.4 Classification selon l'exigence par rapport à une situation de travail

Le modèle des niveaux de taxonomie a été développé par Bloom et son équipe pour classer les capacités cognitives et les objectifs. C'est pourquoi, en complément de la taxonomie de Bloom, les objectifs évaluateurs ayant une forte orientation vers l'action dans les lieux de formation que sont l'entreprise et les cours interentreprises sont également classés, dans le présent plan de formation en fonction d'exigences liées à la situation de travail, appelées niveaux de performance. La classification s'effectue sur la base de trois niveaux de performance.

<b>Niveau de performance 1 (NP1) : performances de base (Reproduction et compréhension)</b>	Les employés en restauration de système accomplissent des tâches et des missions de base. Celles-ci se déroulent dans un domaine (de travail) clair et bien délimité. Les employés en restauration de système accomplissent les missions en fonction de la situation. Les actions peuvent par exemple être dirigées par le supérieur ou exécutées en partie de manière autonome.
<b>Niveau de performance 2 (NP2) : performances étendues (Transfert et analyse)</b>	Les employés en restauration de système remplissent des tâches et des missions étendues dans un domaine (de travail) qui évolue. Ils identifient les tâches en partie de façon autonome et les accomplissent de manière adaptée à la situation, planifiée et structurée. Dans leur propre domaine d'activité, les actions sont essentiellement planifiées et exécutées de manière autonome.
<b>Niveau de performance 3 (NP3) : performances complexes (Évaluation et résolution de problèmes)</b>	Les employés en restauration de système accomplissent des tâches globales et des réponses à des problématiques générales dans un domaine (de travail) complexe et spécialisé. Ils analysent, évaluent et maîtrisent les tâches de manière autonome. Le choix de la procédure et de la solution ainsi que de la stratégie de résolution est orienté vers la situation et est spécifiquement justifié.



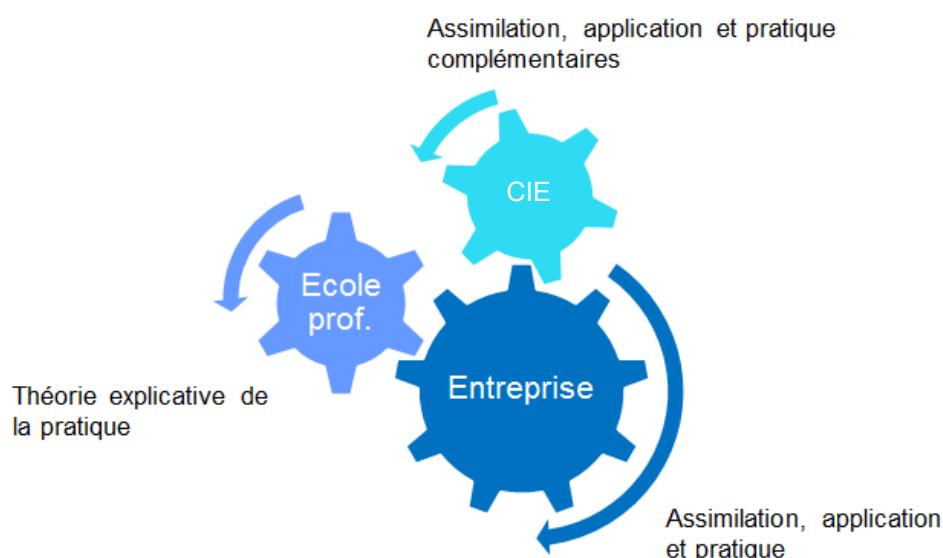
## 2.5 Coopération entre les lieux de formation

La coordination et la coopération entre les lieux de formation (concernant les contenus, les méthodes de travail, la planification, les usages de la profession) sont deux gages de réussite essentiels pour la formation professionnelle initiale. Les personnes en formation ont besoin d'être soutenues pendant toute la durée de leur apprentissage afin de parvenir à faire le lien entre la théorie et la pratique. D'où l'importance de la collaboration entre les lieux de formation et de la responsabilité qui incombe aux trois lieux de formation dans la transmission des compétences opérationnelles. Chaque lieu de formation participe à cette tâche commune en tenant compte de la contribution des autres lieux de formation. Ce principe de collaboration permet à chaque lieu de formation de faire en permanence le point sur sa propre contribution et de l'optimiser en conséquence. C'est là un moyen d'améliorer la qualité de la formation professionnelle initiale.

Le rôle de chaque lieu de formation peut être résumé comme suit :

- **Entreprise formatrice** : dans le système dual, la formation à la pratique professionnelle a lieu dans l'entreprise formatrice, au sein d'un réseau d'entreprises formatrices, dans une école de métiers ou de commerce, ou dans toute autre institution reconnue compétente en la matière et permettant aux personnes en formation d'acquérir les aptitudes pratiques liées à la profession choisie.
- **École professionnelle** : elle dispense la formation scolaire, qui comprend l'enseignement des connaissances professionnelles, de la culture générale et de l'éducation physique.
- **Cours interentreprises** : ils visent l'acquisition d'aptitudes de base et complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire lorsque cela s'avère nécessaire dans la profession choisie.

Les interactions entre les lieux de formation peuvent être représentées comme suit :



La mise en place d'une coopération réussie entre les lieux de formation repose sur les instruments servant à promouvoir la qualité de la formation professionnelle initiale (voir annexe 1).

### 3 Profil de qualification

Le profil de qualification décrit le profil professionnel ainsi que les compétences opérationnelles à acquérir et le niveau d'exigences de la profession. Il indique les qualifications que les Employées en restauration de système AFP / Employés en restauration de système AFP doivent posséder pour pouvoir exercer la profession de manière compétente et conformément au niveau requis.

En plus de décrire les compétences opérationnelles, le profil de qualification sert de base pour l'élaboration de la procédure de qualification. Il permet en outre la classification du diplôme de la formation professionnelle correspondant dans le cadre national des certifications de la Suisse (CNC formation professionnelle) et l'élaboration du supplément descriptif du certificat.

#### 3.1 Profil de la profession

Le profil de la profession décrit le domaine d'activité d'Employées en restauration de système AFP / Employés en restauration de système AFP, les principales compétences opérationnelles, l'exercice de la profession ainsi que l'importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture.

##### Domaine d'activité

Les employés en restauration de système travaillent dans des entreprises qui exploitent plusieurs restaurants selon un concept de restauration typique et standardisé pour l'entreprise. Les chaînes de restaurants, les restaurants d'entreprises et d'institutions ainsi que les take-aways en sont des exemples.

Les employés en restauration de système effectuent leur travail selon les directives de leurs supérieurs et de l'entreprise. Ce faisant, ils respectent les normes existantes.

Les domaines de travail typiques sont les achats, la gestion des stocks, les travaux en cuisine, l'encadrement des clients et la vente. En outre, les employés en restauration de système mettent en œuvre des mesures de marketing, telles que des présentations d'offres. Ils interviennent en tant qu'hôtes. Dans cette fonction, ils encadrent les clients, reçoivent les réclamations et les transmettent à la personne responsable. Dans l'accomplissement de leur mission, ils veillent au respect des règles d'hygiène et de sécurité.

En cuisine, ils préparent tous les plats typiques de l'entreprise. Il s'agit par exemple de menus du jour, de salades, de snacks et de desserts. Ils les présentent de manière attrayante.

Les employés en restauration de système travaillent en équipe et avec différents professionnels à l'intérieur et à l'extérieur de l'entreprise. Il s'agit par exemple de cadres et de fournisseurs.

##### Principales compétences opérationnelles

Les employés en restauration de système représentent leur entreprise à l'extérieur. C'est pourquoi une présentation soignée et accueillante est un élément important pour l'exercice de la profession. Cela est particulièrement important pour le conseil et l'encadrement des clients ainsi que pour la vente de produits dans la première langue nationale. Les employés en restauration de système reçoivent également les feedbacks des clients dans une deuxième langue nationale ou en anglais et les transmettent.

Dans la restauration de système, les processus sont réglés dans des concepts d'entreprise ou de marque. Les employés en restauration de système collaborent à la mise en œuvre des concepts.

En relation avec les offres et les prestations de services, les employés en restauration de système participent à l'approvisionnement, au stockage et à la gestion des biens. Ils préparent en outre des denrées alimentaires pour la vente et confectionnent des mets et des boissons. Ils dressent les produits selon les instructions et les présentent à leurs clients. Pour ce faire, ils utilisent des appareils et des machines qu'ils nettoient selon les instructions et contribuent au maintien de leur valeur.

Dans l'accomplissement de leur mission, ils mettent en œuvre différentes directives en matière d'hygiène, de protection de la santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement. Ils veillent à ne pas gaspiller de denrées alimentaires et respectent les directives en matière de durabilité des dimensions sociale, économique et écologique.

### **Exercice de la profession**

Les employés en restauration de système travaillent en équipe. La mise en œuvre des processus standardisés, indépendamment des personnes, est essentielle. Les tâches et les activités dans l'ensemble du processus de travail exigent de la flexibilité et du plaisir à travailler avec des personnes. Les employés en restauration de système disposent de capacités d'auto-organisation afin de mettre en œuvre leurs propres processus de travail de manière planifiée et efficace. Ils sont en mesure de mettre à profit leur créativité dans la présentation de l'offre en fonction des directives de la marque et de l'entreprise. Le temps de travail des employés en restauration de système dépend de l'entreprise.

### **Importance de la profession pour la société, l'économie, la nature et la culture**

La branche génère une valeur ajoutée considérable et offre à de nombreux employés des champs d'activité intéressants et des possibilités de développement. La restauration de système y contribue avec ses marques et ses établissements ainsi qu'avec l'exigence uniforme d'une qualité élevée, orientée vers les clients et fiable dans la restauration.

Par des processus standardisés, les employés en restauration de système mettent en œuvre des mesures de développement durable, comme l'utilisation efficace des denrées alimentaires. Cela concerne notamment une alimentation saine, équilibrée et durable, une réduction des déchets alimentaires et une durabilité accrue tout au long de la chaîne de valeur alimentaire. Ils veillent tout particulièrement à la gestion efficace des ressources telles que l'énergie, l'eau, les produits de nettoyage et les consommables. Ils évitent tout type de déchets et adoptent différentes approches en vue de les réutiliser et les recycler. La prévention du gaspillage, notamment celui de denrées alimentaires, est une priorité pour eux. En agissant ainsi, les employés en restauration de système contribuent à la protection et à l'utilisation durable des ressources naturelles.

Les employés en restauration de système respectent scrupuleusement les prescriptions relatives à la sécurité au travail et à la protection de la santé et réduisent ainsi au minimum le risque d'accident et les risques pour la santé. En cas d'événements ayant des répercussions négatives sur la sécurité, la santé ou l'environnement, ils mettent en œuvre des mesures prescrites.

### **Culture générale**

L'enseignement de la culture générale vise à transmettre des compétences fondamentales permettant aux personnes en formation de s'orienter sur les plans personnel et social et de relever des défis tant privés que professionnels.

### 3.2 Vue d'ensemble des compétences opérationnelles des Employées en restauration de système AFP / Employés en restauration de système AFP

↓ Domaines de compétences opérationnelles		Compétences opérationnelles →					
A	Planification des processus	a1 Aménager l'infrastructure et les postes de travail pour l'encadrement des clients et des prestations de services	a2 Planifier la transformation des produits et des ingrédients	a3 Planifier les commandes pour les activités de vente et les mesures de marketing de la restauration de système			
		b1 Réceptionner et contrôler les marchandises pour l'encadrement des clients et les mesures de marketing	b2 Enregistrer les entrées et les sorties de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise de restauration	b3 Stocker les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise de restauration	b4 Déterminer et inventorier en équipe les stocks de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise en restauration		
		c1 Préparer les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons	c2 Préparer les mets et les boissons selon des recettes	c3 Présenter les mets et les boissons aux clients	c4 Nettoyer le poste de travail ainsi que les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons	c5 Documenter la qualité de la préparation des mets et des boissons ainsi que leur présentation	
		d1 Présenter les produits et les prestations de services et entretenir les locaux pour les clients	d2 Accueillir les clients, les encadrer et en prendre congé	d3 Conseiller les clients sur une sélection de produits et de prestations de services et les servir	d4 Mettre en œuvre les activités de vente et les mesures de marketing de l'entreprise de restauration	d5 Vendre les produits et les prestations de services faisant partie de l'offre de l'entreprise de restauration	d6 Recevoir et transmettre les retours d'expérience et les réclamations des clients concernant les produits, l'offre et les prestations de services

### **3.3 Niveau d'exigences de la profession**

Le niveau d'exigence de la profession est défini de manière détaillée dans le plan de formation à l'aide des objectifs évaluateurs déterminés à partir des compétences opérationnelles pour les trois lieux de formation. Outre les compétences opérationnelles, la formation professionnelle initiale englobe également l'enseignement de la culture générale conformément à l'ordonnance du SEFRI du 27 avril 2006 concernant les conditions minimales relatives à la culture générale dans la formation professionnelle initiale (RS 412.101.241).

## 4 Domaines de compétences opérationnelles, compétences opérationnelles et objectifs évaluateurs par lieu de formation

Ce chapitre décrit les compétences opérationnelles, regroupées en domaines de compétences opérationnelles, et les objectifs évaluateurs par lieu de formation. Les instruments servant à promouvoir la qualité, qui sont répertoriés dans l'annexe, viennent soutenir la mise en œuvre de la formation professionnelle initiale et encourager la coopération entre les trois lieux de formation.

### Domaine de compétences opérationnelles A : Planification des processus

Dans la restauration de système, de nombreux processus et procédures sont réglés dans des concepts d'entreprise ou de marque. Les employés en restauration de système mettent en œuvre le concept conformément aux directives de l'entreprise. Cela comprend la planification de mesures de marketing et d'activités de vente prédéfinies.

Les employés en restauration de système aménagent l'infrastructure et le poste de travail. Ils planifient le traitement des produits et des ingrédients. Les mets et les boissons sont des exemples typiques de tels produits.

### Compétences opérationnelles a1 : Aménager l'infrastructure et les postes de travail pour l'encadrement des clients et des prestations de services

Les employés en restauration de système planifient, avec le soutien nécessaire, l'infrastructure et les places de travail nécessaires à l'accueil des clients et à l'exécution des prestations. Ce faisant, ils veillent à une utilisation économe de l'énergie et des matériaux. Ils les aménagent conformément au mandat et aux directives de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>a1.1-E Informations sur les directives de l'entreprise</b> Les employés en restauration de système s'informent des directives de l'entreprise pour l'aménagement de l'infrastructure et des postes de travail et tiennent compte d'une utilisation économe de l'énergie et des matériaux. (NP2, C4)		
<b>a1.2-E Mise en place de l'infrastructure</b> Ils examinent et mettent en place l'infrastructure nécessaire à l'accueil des clients et à l'accomplissement des prestations. (NP2, C4)	<b>a1.2-EP Mise en place de l'infrastructure</b> Les employés en restauration de système comparent les directives en matière d'hygiène et de sécurité au travail qui s'appliquent à la prise en charge des clients et à l'exécution des prestations. (C4)	

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>a1.3-E Aménagement des postes de travail</b> Ils mettent en place les postes de travail nécessaires. (NP2, C3)	<b>a1.3-EP Aménagement des postes de travail</b> Ils comparent les prescriptions en matière d'hygiène, de protection de la santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement qui s'appliquent à l'aménagement des postes de travail. (C4)	<b>a1.3-CIE Aménagement des postes de travail</b> Les employés en restauration de système aménagent des postes de travail conformément aux directives du centre CIE et à d'autres directives. (NP2, C3)
<b>a1.4-E Instruments de contrôle</b> Ils utilisent des instruments de contrôle pour l'exécution des directives. (NP2, C3)	<b>a1.4-EP Instruments de contrôle</b> Ils comparent les instruments de contrôle, les listes de contrôle et les outils d'aide. (C4)	

#### Compétences opérationnelles a2 : Planifier la transformation des produits et des ingrédients

Les employés en restauration de système se procurent les informations relatives aux quantités prescrites de produits et d'ingrédients et adaptent les quantités des recettes avec assistance. Ils planifient la transformation.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>a2.1-E Informations sur les objectifs quantitatifs</b> Les employés en restauration de système s'informent des quantités prescrites de produits et d'ingrédients. (NP2, C4)		
<b>a2.2-E Adaptation des quantités de recettes</b> Ils adaptent les quantités de la recette sur la base de consignes. (NP2, C3)	<b>a2.2-EP Adaptation des quantités de recettes</b> Les employés en restauration de système adaptent les quantités de recettes sur la base de directives dans des exemples de cas. (C3)	<b>a2.2-CIE Adaptation des quantités de recettes</b> Les employés en restauration de système adaptent les quantités de recettes sur la base de directives. (NP2, C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>a2.3-E Planification de la transformation</b> Ils planifient la transformation de produits et d'ingrédients donnés. (NP2, C5)	<b>a2.3-EP Planification de la transformation</b> Ils planifient la transformation de produits et d'ingrédients donnés dans des études de cas. (C5)	<b>a2.3-CIE Planification de la transformation</b> Ils planifient et contrôlent la transformation de produits et d'ingrédients donnés. (NP2, C5)

**Compétences opérationnelles a3 : Planifier les commandes pour les activités de vente et les mesures de marketing de la restauration de système**

Les entreprises de la restauration de système définissent souvent leurs activités de vente et leurs mesures de marketing de manière centralisée. Les employés en restauration de système planifient sur place, avec leur soutien, ces activités et mesures dans leur entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>a3.1-E Informations sur les directives d'activités de ventes</b> Les employés en restauration de système se procurent toutes les informations nécessaires à la planification sur la base des directives. (NP2, C4)		
<b>a3.2-E Planification des commandes d'activités de vente</b> Ils planifient la mise en œuvre des commandes d'activités de vente prédéfinies dans leur entreprise. (NP2, C5)	<b>a3.2-EP Planification des commandes d'activités de vente</b> Les employés en restauration de système comparent et réfléchissent aux instruments de planification des activités de vente dans leur entreprise. (C5)	<b>a3.2 CIE Planification des commandes d'activités de vente</b> Les employés en restauration de système planifient des activités et des processus de vente prédéfinis dans le cadre de simulations d'action et optimisent leur approche. (NP2, C5)
<b>a3.3-E Planifier des commandes pour des mesures de marketing</b> Ils planifient la mise en œuvre de mesures de marketing prédéfinies dans leur entreprise à l'aide d'outils de travail. (NP2, K5)	<b>a3.3-EP Planifier des commandes pour des mesures de marketing</b> Ils décrivent les tâches du marketing, différentes mesures de marketing. (C3)	<b>a5.3-CIE Planifier des mandats pour des mesures de marketing</b> Ils planifient la mise en œuvre de mandats relatifs à des mesures de marketing dans le cadre de simulations d'action. (NP2, C5)



**Domaine de compétences opérationnelles B : Gestion des produits et des prestations de services**

En relation avec les offres et prestations de l'entreprise, les employés en restauration de système participent au stockage et à la gestion des marchandises. Ils réceptionnent les produits et contrôlent leur état et leur intégralité. Si nécessaire, ils stockent les marchandises. Ce faisant, ils gardent le contrôle sur les stocks de denrées alimentaires et de matériel d'exploitation.

**Compétences opérationnelles b1 : Réceptionner et contrôler les marchandises pour l'encadrement des clients et les mesures de marketing**

Lorsque les marchandises destinées à l'accueil des clients et aux mesures de marketing arrivent à destination, les employés en restauration de système les réceptionnent et contrôlent les articles corrects, leur intégralité et la qualité exigée.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>b1.1-E Réception des marchandises</b> Les employés en restauration de système réceptionnent les marchandises commandées et en accuse réception. (NP1, C3)		
<b>b1.2-E Contrôle des marchandises</b> Ils contrôlent et documentent les marchandises réceptionnées, les articles, l'intégralité et la qualité exigée. (NP2, C4)	<b>b1.2-EP Contrôle des marchandises</b> Les employés en restauration de système décrivent les directives et les recommandations pour le contrôle et l'entreposage des marchandises. (C2)	<b>b1.2-CIE Contrôle des marchandises</b> Les employés en restauration de système contrôlent et documentent les marchandises de manière systématique et selon les directives du centre CIE. (NP2, C4)
<b>b1.3-E Refus de marchandises</b> Ils appliquent les directives de l'entreprise lorsque les marchandises ne répondent pas aux exigences. (NP2, C3)		

**Compétences opérationnelles b2 : Enregistrer les entrées et les sorties de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise de restauration**

Les employés en restauration de système participent à la gestion des stocks de marchandises et de denrées alimentaires. Ils saisissent les entrées de marchandises et les retraits d'articles de l'entrepôt.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>b2.1-E Enregistrement des entrées de marchandises</b> Les employés en restauration de système saisissent sous instruction les entrées de marchandises dans le système de stockage propre à l'entreprise. (NP2, C3)	<b>b2.1-EP Enregistrement des entrées de marchandises</b> Les employés en restauration de système décrivent les relations et les effets de l'entrée des marchandises, de la saisie des marchandises, de l'inventaire et de la consommation des marchandises. (C2)	
<b>b2.2-E Saisie des achats de marchandises</b> Ils saisissent sous instruction les achats de marchandises dans le système de stockage de l'entreprise. (NP2, C3)		

**Compétences opérationnelles b3 : Stocker les denrées alimentaires et le matériel de l'entreprise de restauration**

Les employés en restauration de système collaborent au stockage des denrées alimentaires et du matériel d'exploitation. Ils déclarent les marchandises selon les instructions et les stockent conformément aux prescriptions. Ce faisant, ils veillent à une gestion des stocks optimisée, appropriée et efficace sur le plan énergétique.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<p><b>b3.1-E Stockage de matériel d'exploitation</b></p> <p>Les employés en restauration de système entreposent le matériel d'exploitation selon les instructions. (NP2, C3)</p>	<p><b>b3.1-EP Stockage de matériel d'exploitation</b></p> <p>a) Les employés en restauration de système décrivent les directives et recommandations pour le stockage du matériel d'exploitation. (C2)</p> <p>b) Ils résolvent des études de cas concernant le stockage de matériel d'exploitation. (C4)</p>	
<p><b>b3.2-E Stockage de denrées alimentaires</b></p> <p>Ils stockent les denrées alimentaires conformément aux instructions. (NP2, C3)</p>	<p><b>b3.2-EP Stockage de denrées alimentaires</b></p> <p>a) Ils décrivent les directives et les recommandations pour un stockage optimisé, approprié et énergétiquement efficace des denrées alimentaires et expliquent les mesures pour éviter le gaspillage alimentaire. (C2)</p> <p>b) Ils résolvent des études de cas concernant le stockage des denrées alimentaires. (C4)</p>	<p><b>b3.2-CIE Stockage de denrées alimentaires</b></p> <p>Les employés en restauration de système stockent les denrées alimentaires selon les directives du centre CIE. (NP2, C3)</p>

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>b3.3-E Déclaration des denrées alimentaires</b> Ils déclarent les denrées alimentaires stockées conformément aux instructions. (NP2, C3)	<b>b3.3-EP Déclaration des denrées alimentaires</b> a) Ils décrivent les directives et les recommandations relatives à la déclaration des denrées alimentaires. (C2)  b) Ils résolvent des études de cas concernant la déclaration des denrées alimentaires. (C3)	<b>b3.3-CIE Déclaration des denrées alimentaires</b> Ils déclarent les denrées alimentaires qu'ils produisent eux-mêmes selon les directives du centre CIE. (NP2, C3)
<b>b3.4-E Surveillance des stocks</b> Ils surveillent et contrôlent les denrées alimentaires entreposées. (NP2, C3)	<b>b3.4-EP Surveillance des stocks</b> Ils comparent différents instruments de contrôle des denrées alimentaires stockées et les appliquent dans des études de cas. (C4)	
<b>b3.5-E Consignes d'hygiène</b> Ils appliquent les consignes d'hygiène de l'entreprise et veillent à la propreté et à l'ordre des locaux de stockage. (NP2, C3)	<b>b3.5-EP Consignes d'hygiène</b> a) Ils décrivent les prescriptions et les recommandations relatives à l'hygiène, à la propreté et à l'ordre dans les locaux de stockage. (C2)  b) Ils résolvent des études de cas concernant les prescriptions et les recommandations en matière d'hygiène, de propreté et d'ordre dans les locaux de stockage. (C4)	<b>b3.5-CIE Consignes d'hygiène</b> Ils assurent l'hygiène, la propreté et l'ordre dans les locaux de stockage. (NP2, C3)

**Compétences opérationnelles b4 : Déterminer et inventorier en équipe les stocks de denrées alimentaires et de matériel de l'entreprise de restauration**

Les missions des employés en restauration de système dans la gestion des stocks comprennent la détermination, l'investissement et la documentation des stocks avec le soutien de personnes définies de l'équipe.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>b4.1-E Saisie des stocks</b> Les employés en restauration de système saisissent les stocks de marchandises avec le soutien de personnes définies. (NP2, C4)	<b>b4.1-EP Saisie des stocks</b> Les employés en restauration de système décrivent les directives et les recommandations pour la saisie des stocks. (C2)	
<b>b4.2-E Inventaire des stocks</b> Ils inventorient les stocks à l'aide d'outils et avec le soutien de personnes définies. (NP2, C4)	<b>b4.2-EP Inventaire des stocks</b> Ils décrivent différents systèmes, méthodes et outils de saisie des stocks. (C2)	
<b>b4.3-E Documentation de l'entrepôt</b> Ils documentent, avec l'aide de personnes définies, les stocks selon les directives. (NP2, C4)	<b>b4.3-EP Documentation de l'entrepôt</b> Ils décrivent différentes directives pour la documentation des stocks. (C2)	

### Domaines de compétences opérationnelles C : Préparation des mets et des boissons

La préparation des aliments et la préparation des mets et des boissons sont souvent standardisées et prédéfinies dans la restauration de système. Les employés en restauration de système préparent les mets et les boissons selon des recettes pour la vente. Ils dressent les produits, les mettent en scène et les présentent à leurs clients. Pour ce faire, ils utilisent des appareils et des machines qu'ils nettoient selon les instructions. Ils mettent en œuvre différentes mesures d'hygiène, de protection de la santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement et respectent les directives de l'entreprise. Les employés en restauration de système veillent à ne pas gaspiller de denrées alimentaires et à respecter les directives en matière de développement durable.

### Compétences opérationnelles c1 : Préparer les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons

Les employés en restauration de système utilisent des appareils et des machines prescrits de manière efficace sur le plan énergétique pour la préparation de mets et de boissons. Avant leur utilisation, ils vérifient le bon fonctionnement et la propreté des appareils et des machines. Ce faisant, ils respectent les directives correspondantes de la sécurité au travail.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>c1.1-E Préparation et assemblage d'appareils et de machines</b> Les employés en restauration de système préparent les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons et respectent les directives correspondantes de protection de la santé, de la sécurité au travail et de protection de l'environnement. (NP1, C3)	<b>c1.1-EP Préparation et assemblage d'appareils et de machines</b> Les employés en restauration de système décrivent les consignes d'exploitation de protection de la santé, de sécurité au travail, et de protection de l'environnement lors de l'utilisation d'appareils et de machines pour la préparation de mets et de boissons. (C2)	<b>c1.1-CIE Préparation et assemblage d'appareils et de machines</b> Les employés en restauration de système préparent les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons et respectent les directives correspondantes en matière de protection de la santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement. (NP1, C3)
<b>c1.2-E Vérifier le bon fonctionnement et la propreté des appareils et des machines</b> Ils vérifient le fonctionnement et la propreté des appareils et des machines avant de les utiliser pour la préparation de mets et de boissons. (NP1, C3)	<b>c1.2-EP Vérifier le bon fonctionnement et la propreté des appareils et des machines</b> Ils désignent des critères de fonctionnement optimal et de propreté des appareils et des machines utilisés pour la préparation des mets et des boissons. (C2)	<b>c1.2-CIE Vérifier le bon fonctionnement et la propreté des appareils et des machines</b> Ils vérifient systématiquement le fonctionnement et la propreté des appareils et des machines avant de les utiliser pour la préparation de mets et de boissons. (NP1, C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>c1.3-E Utilisation d'appareils et de machines</b> Ils utilisent les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons de manière appropriée et efficace, en respectant les consignes de sécurité au travail et en évitant les temps de veille inutiles. (NP1, C3)	<b>c1.3-EP Utilisation d'appareils et de machines</b> Ils décrivent des mesures permettant de réduire la consommation d'énergie lors de l'utilisation d'appareils et de machines. (C2)	<b>c1.3-CIE Utilisation d'appareils et de machines</b> Ils utilisent les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons de manière appropriée et efficace, en respectant les consignes de sécurité au travail et en évitant les temps de veille inutiles. (NP1, C3)

**Compétences opérationnelles c2 : Préparer les mets et les boissons selon des recettes**

Les employés en restauration de système préparent des mets et des boissons selon des recettes. Ce faisant, ils tiennent compte des directives spécifiques à l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>c2.1-E Manipulation des denrées alimentaires</b> Les employés en restauration de système manipulent les denrées alimentaires avec soin, en les ménageant et en respectant les consignes et évitent le gaspillage alimentaire. (NP1, C3)	<b>c2.1-EP Manipulation des denrées alimentaires</b> Les employés en restauration de système décrivent des mesures pour une manipulation soigneuse et respectueuse des denrées alimentaires et les appliquent dans des exemples de cas. (C3)	<b>c2.1-CIE Manipulation des denrées alimentaires</b> Les employés en restauration de système manipulent les denrées alimentaires avec soin, en les ménageant et en respectant les consignes et évitent le gaspillage alimentaire. (NP1, C3)
<b>c2.2-E Configuration du poste de travail</b> Avant la préparation et la mise en place des mets et des boissons, ils établissent une mise en place complète avec les aides et les ustensiles nécessaires. (NP2, C3)	<b>c2.2-EP Configuration du poste de travail</b> Ils décrivent l'importance de la mise en place. (C2)	<b>c2.2-CIE Configuration du poste de travail</b> Ils établissent une mise en place complète avant la préparation et la préparation de mets et de boissons et utilisent systématiquement des aides et des ustensiles. (NP2, C3)
<b>c2.3-E Calcul des ingrédients</b> Ils calculent, avec le soutien d'une personne définie, pour la préparation de mets et de boissons, la quantité nécessaire sur la base de recettes et de la planification de l'offre. (NP2, C3)	<b>c2.3-EP Calcul des ingrédients</b> Ils calculent les quantités nécessaires à la préparation de plats et de boissons sur la base de recettes et, ce faisant, les écarts possibles. (C3)	<b>c2.3-CIE Calcul des ingrédients</b> Ils calculent les quantités nécessaires à la préparation de mets et de boissons sur la base de recettes. (NP2, C3)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>c2.4-E Activités de préparation</b> Ils préparent les aliments nécessaires à la transformation en les lavant, les parant, les coupant et en les préparant selon une recette. (NP2, C3)	<b>c2.4-EP Activités de préparation</b> Ils décrivent les méthodes et techniques de transformation et les classent selon leurs possibilités d'utilisation. (C3)	<b>c2.4-CIE Activités de préparation</b> Ils préparent les aliments nécessaires à la transformation en les lavant, les parant, les coupant et en les préparant selon une recette. (NP2, C3)
<b>c2.5-E Préparation de mets et de boissons</b> Ils préparent des mets et des boissons selon des recettes, des méthodes de cuisson et de préparation prédéfinies. (NP2, C3)	<b>c2.5-EP Préparation de mets et de boissons</b> Ils comparent les méthodes de cuisson et les objectifs de cuisson des aliments et les méthodes de préparation des boissons. (C4)	<b>c2.5-CIE Préparation de mets et de boissons</b> Ils préparent des mets et des boissons selon des recettes, des méthodes de cuisson et de préparation prédéfinies. (NP2, C3)
<b>c2.6-E Préparer les mets et les boissons</b> Ils préparent les mets et les boissons selon les directives de l'entreprise. (NP2, C3)	<b>c2.6-EP Préparer les mets et les boissons</b> Ils comparent les méthodes de préparation en termes d'énergie, d'eau et de conservation des nutriments et des vitamines des mets et des boissons et les classent en fonction de leur utilisation. (C4)	<b>c2.6-CIE Préparer les mets et les boissons</b> Ils préparent des mets et des boissons en utilisant différentes méthodes de préparation et comparent leurs effets. (NP2, C4)
<b>c2.7-E Contrôle de la qualité des mets et des boissons</b> Ils contrôlent la qualité des mets et des boissons sur le plan sensoriel et technique. (NP2, C4)	<b>c2.7-EP Contrôle de la qualité des mets et des boissons</b> Ils décrivent et appliquent le contrôle sensoriel et technique de la qualité des mets et des boissons. (C3)	<b>c2.7-CIE Contrôle de la qualité des mets et des boissons</b> Ils contrôlent la qualité des mets et des boissons sur le plan sensoriel et technique. (NP2, C4)
<b>c2.8-E Gaspillage alimentaire</b> Ils évitent de gaspiller de la nourriture. (NP1, C3)	<b>c2.8-EP Gaspillage alimentaire</b> Ils décrivent des directives pour la prévention du gaspillage alimentaire et les appliquent dans des études de cas. (C3)	<b>c2.8-CIE Gaspillage alimentaire</b> Ils évitent de gaspiller les aliments et comparent les méthodes, techniques et moyens auxiliaires de réduction des déchets. (NP1, C4)



Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>c2.9-E Élimination des déchets</b> Ils évitent tout type de déchets, utilisent les résidus et gèrent les déchets inévitables de manière appropriée. (NP1, C3)	<b>c2.9-EP Élimination des déchets</b> Ils distinguent les déchets et les matériaux recyclables en fonction de leur nature, des consignes de tri et d'élimination ainsi que des aspects économiques, sociales et écologiques. (C3)	<b>c2.9-CIE élimination des déchets</b> Ils évitent tout type de déchets, utilisent les résidus et gèrent les déchets inévitables de manière appropriée. (NP1, C3)

**Compétences opérationnelles c3 : Présenter les mets et les boissons aux clients**

Les employés en restauration de système présentent des mets et des boissons. Ce faisant, ils respectent les directives de l'entreprise.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>c3.1-E Préparer les mets et les boissons pour la présentation</b> Les employés en restauration de système préparent des plats et des mets pour la présentation selon les directives de l'entreprise. (NP2, C3)		<b>c3.1-CIE Préparer les mets et les boissons pour la présentation</b> Les employés en restauration de système préparent des plats et des mets pour la présentation. (NP2, C3)
<b>c3.2-E Présenter des mets et des boissons</b> Ils présentent les mets et les boissons de manière attrayante, conformément aux directives de l'entreprise. (NP2, C3)	<b>c3.2-EP Présenter des mets et des boissons</b> Les employés en restauration de système décrivent les bases de la présentation des mets et des boissons et les appliquent dans des exemples de cas. (C3)	<b>c3.2-CIE Présenter des mets et des boissons</b> Ils présentent des mets et des boissons et comparent l'effet des éléments de présentation. (NP2, C4)

**Compétences opérationnelles c4 : Nettoyer le poste de travail ainsi que les appareils et les machines pour la préparation des mets et des boissons**

Après la préparation des mets et des boissons, les employés en restauration de système nettoient les appareils et les machines utilisés ainsi que leur poste de travail selon les directives de l'entreprise. Ils contribuent ainsi au bon fonctionnement des appareils et des machines ainsi qu'au respect des directives en matière d'hygiène et de protection de l'environnement.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>c4.1-E Nettoyage du poste de travail</b> Les employés en restauration de système nettoient leur poste de travail pour la préparation des mets et des boissons après utilisation. (NP1, C3)	<b>c4.1-EP Nettoyage du poste de travail</b> a) Les employés en restauration de système utilisent des termes techniques pour décrire les méthodes et techniques de nettoyage. (C2)  b) Ils attribuent les tâches de nettoyage et leur planification à différentes méthodes et techniques de nettoyage. (C3)  c) Ils décrivent les possibilités de nettoyer le poste de travail de manière écologique et nomment les produits de nettoyage qui sont biodégradables. (C2)	<b>c4.1-CIE Nettoyage du poste de travail</b> Les employés en restauration de système nettoient leur poste de travail pour la préparation des mets et des boissons après utilisation. (NP1, C3)
<b>c4.2-E Nettoyage des appareils et des machines</b> Ils nettoient les appareils et les machines servant à la préparation des mets et des boissons après usage. (NP1, C3)		<b>c4.2-CIE Nettoyage des appareils et de machines</b> Ils nettoient systématiquement les appareils et les machines servant à la préparation des mets et des boissons après utilisation et en assurent l'entretien. (NP1, C3)
<b>c4.3-E Appareils et machines défectueuses</b> Ils signalent les défauts des appareils et des machines à la personne compétente. (NP2, C3)	<b>c4.3-EP Appareils et machines défectueuses</b> Ils décrivent les critères de détection des défauts des appareils et des machines utilisés pour la préparation des mets et des boissons. (C2)	

**Compétences opérationnelles c5 : Documenter la qualité de la préparation des mets et des boissons ainsi que leur présentation**

Les employés en restauration de système respectent les différentes directives de processus de l'entreprise pour l'assurance qualité lors de la préparation et de la présentation des mets et des boissons. Il documente sa démarche et contribue ainsi à la traçabilité des opérations effectuées.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>c5.1-E Instructions pour la préparation des mets et des boissons</b> Les employés en restauration de système mettent en œuvre des normes de qualité ainsi que des directives d'entreprise en rapport avec les denrées alimentaires. (NP2, C3)	<b>c5.1-EP Directives pour la préparation des mets et des boissons</b> Les employés en restauration de système décrivent les standards de qualité en lien avec les denrées alimentaires et les mettent en œuvre dans des études de cas pour la vente. (C3)	<b>c5.1-CIE Directives pour la préparation des mets et des boissons</b> Les employés en restauration de système mettent en œuvre des normes de qualité en lien avec les denrées alimentaires. (NP2, C3)
<b>c5.2-E Respecter les consignes de présentation des aliments</b> Ils mettent en œuvre les normes de qualité ainsi que les directives de l'entreprise en rapport avec la présentation des denrées alimentaires. (NP2, C3)		<b>c5.2-CIE Respecter les consignes de présentation des aliments</b> Ils mettent en œuvre des normes de qualité en rapport avec la présentation des produits alimentaires. (NP2, C3)
<b>c5.3-E Respecter les prescriptions relatives à la manipulation des denrées alimentaires</b> Ils mettent en œuvre les normes de qualité ainsi que les directives et recommandations de l'entreprise et autres en matière d'hygiène, de protection de la santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement en rapport avec les denrées alimentaires. (NP2, C3)	<b>c5.3-EP Respecter les prescriptions relatives à la manipulation des denrées alimentaires</b> Ils décrivent les prescriptions en matière d'hygiène, de protection de la santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement en rapport avec les denrées alimentaires et les associent aux situations correspondantes. (C4)	<b>c5.3-CIE Respecter les prescriptions relatives à la manipulation des denrées alimentaires</b> Ils mettent en œuvre des normes de qualité en matière d'hygiène, de protection de la santé, de sécurité au travail et de protection de l'environnement en relation avec les denrées alimentaires. (NP2, C3)
<b>c5.4-E Documenter les travaux avec des denrées alimentaires</b> Ils documentent les travaux effectués en rapport avec les denrées alimentaires. (NP2, C3)	<b>c5.4-EP Documenter les travaux avec des denrées alimentaires</b> Ils comparent les documentations de travaux avec des denrées alimentaires et décrivent les éléments de ces documentations. (C4)	<b>c5.4-CIE Documenter les travaux avec des denrées alimentaires</b> Ils documentent les travaux effectués en rapport avec les denrées alimentaires et réfléchissent aux résultats. (NP2, C3)

### Domaines de compétences opérationnelles D : Vente de produits et encadrement des clients

Les employés en restauration de système agissent en tant qu'hôtes. Ils accueillent et prennent congé des clients de manière appropriée et les encadrent pendant leur séjour dans l'établissement. Cela comprend le conseil sur les mets, les boissons et autres produits typiques de l'établissement. Ils mettent en œuvre les activités de vente et les mesures de marketing prescrites de l'entreprise de restauration de système.

Ils reçoivent également les réclamations et les réactions et les transmettent à la personne compétente.

### Compétences opérationnelles d1 : Présenter des produits et les prestations de services et entretenir les locaux pour les clients

Un aménagement ordonné et propre des locaux a un effet positif sur le bien-être des clients. Les employés en restauration de système aménagent les locaux destinés aux clients de manière agréable et ordonnée, présentent les produits de façon à promouvoir les ventes et donnent des renseignements sur les prestations de services.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d1.1-E Présentation de produits</b> Les employés en restauration de système présentent les produits de manière attrayante et de façon à promouvoir les ventes. (NP2, C5)	<b>d1.1-EP Présentation de produits</b> Les employés en restauration de système comparent différentes formes de présentation de produits et de prestations de services. (C4)	<b>d1.1-CIE Présentation de produits</b> Les employés en restauration de système présentent les produits et les prestations de services de manière attrayante, de façon à promouvoir les ventes et en utilisant des éléments de décoration particuliers. (NP2, C5)
<b>d1.2-E Renseignements sur les services</b> Ils donnent des renseignements sur les prestations de services. (NP2, C5)		
<b>d1.3-E Préparation de la salle de restaurant</b> Ils aménagent les espaces de restauration en fonction des besoins et veillent à leur propreté. (NP2, C4)	<b>d1.3-EP Préparation de la salle de restaurant</b> Ils décrivent les mesures à prendre pour aménager une salle de restaurant en tenant compte de la diversité et de l'inclusion. (C2)	<b>d1.3-CIE Préparation de la salle de restaurant</b> Ils aménagent des espaces de restauration selon des directives et des mesures de promotion des ventes. (NP2, C4)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d1.4-E Conception de points de vente</b> Ils aménagent des points de vente avec l'aide de personnes compétentes et selon les directives. (NP2, C3)	<b>d1.4-EP Conception de points de vente</b> Ils différencient les points de vente selon les principes de vente, les aides à la vente et les éléments d'aménagement, par exemple en tenant compte de la diversité et de l'inclusion. (C2)	<b>d1.4-CIE Conception de points de vente</b> Ils aménagent des points de vente selon les principes de vente, les aides à la vente et les éléments d'aménagement, par exemple en tenant compte de la diversité et de l'inclusion. (NP2, C5)

**Compétences opérationnelles d2 : Accueillir les clients, les encadrer et en prendre congé**

Les employés en restauration de système sont des hôtes. Ils accueillent les clients, les encadrent et en prennent congé. Leur présentation et leur apparence ont une influence sur le bien-être des clients, c'est pourquoi ils veillent à avoir une présentation propre et soignée.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d2.1-E Se présenter comme hôtes et accueillir les clients</b> Les employés en restauration de système se présentent en tant qu'hôte et accueillent si nécessaire les clients dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (NP2, C3)	<b>d2.1-EP Se présenter comme hôtes et accueillir les clients</b> a) Les employés en restauration de système comparent les différentes manières de se présenter face aux clients et en déduisent les comportements favorables. (C5)  b) Ils comparent différents modèles et concepts d'établissements en ce qui concerne l'encadrement des clients. (C4)  c) Dans le cadre de simulations d'action, ils accueillent des clients, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais (C3)	<b>d2.1-CIE Se présenter comme hôtes et accueillir les clients</b> Dans le cadre de simulations d'action, les employés en restauration de système se présentent en tant qu'hôtes, accueillent si nécessaire les clients dans une deuxième langue nationale ou en anglais et réfléchissent à l'effet qu'ils produisent. (NP2, C5)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d2.2-E Présentation personnelle</b> Ils organisent leur présentation personnelle et font attention à leur manière de s'exprimer. (NP2, C3)	<b>d2.2-EP Présentation personnelle</b> Ils décrivent et comparent les règles de communication et leurs effets. (C4)	<b>d2.2-CIE Présentation personnelle</b> Dans le cadre de simulations d'action, ils communiquent de manière authentique et amicale et respectent les règles de communication. (NP2, C3)
<b>d2.3-E Hygiène personnelle</b> Ils prennent soin de leur hygiène corporel et veillent à porter des vêtements propres et intacts. (NP2, C3)	<b>d2.3-EP Hygiène personnelle</b> Ils décrivent les mesures de soins corporels et d'hygiène personnelle ainsi que les caractéristiques de vêtements propres, intacts et correctement portés. (C2)	
<b>d2.4-E Encadrement des clients</b> Ils encadrent les clients à des postes prédéfinis, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (NP3, C3)	<b>d2.4-EP Encadrement des clients</b> a) Ils décrivent les caractéristiques d'un encadrement réussi et orienté vers le client. (C2)  b) Dans le cadre de simulations d'action, ils encadrent les clients, veillent à leur bien-être et à leur satisfaction, en tenant compte de la diversité et de l'inclusion, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais (C3)	<b>d2.4-CIE Encadrement des clients</b> Dans le cadre de simulations d'action, ils encadrent les clients, veillent à leur bien-être et à leur satisfaction, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais, et réfléchissent à leur impact qu'ils produisent. (NP3, C5)
<b>d2.5-E Prise de congé des clients</b> Ils prennent congé des clients, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (NP2, C3)	<b>d2.5-EP Prise de congé des clients</b> Dans le cadre de simulations d'action, ils prennent congé des clients, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (C3)	<b>d2.5-CIE Prise de congé des clients</b> Dans le cadre de simulations d'action, ils prennent congé des clients, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais, et réfléchissent cet impact. (NP2, C5)

**Compétences opérationnelles d3 : Conseiller les clients sur une sélection de produits et de prestations de services et les servir**

Les employés en restauration de système conseillent leurs clients sur les produits et les services avec assistance. Ils donnent des recommandations et attirent l'attention des clients sur des particularités telles que les allergènes, les ingrédients, les actions, les promotions ou les méthodes de production ainsi que sur les mets végétariens et végétaliens. Une fois la commande passée, ils servent les clients.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d3.1-E Détermination des besoins</b> Les employés en restauration de système déterminent les besoins des clients. (NP3, C4)	<b>d3.1-EP Détermination des besoins</b> a) Les employés en restauration de système comparent les méthodes et les procédures pour déterminer les besoins des clients. (C4)  b) Ils analysent les différents besoins des clients et les comparent avec l'offre de leur établissement. (C4)	<b>d3.1-CIE Détermination des besoins</b> Les employés en restauration de système comparent différents besoins des clients et les attribue à différents concepts de restauration de système. (NP3, C5)
<b>d3.2-E Conseil</b> Ils conseillent les clients sur les produits et les services avec un soutien et, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (NP3, C5)	<b>d3.2-EP Conseil</b> a) Ils décrivent les différentes techniques de vente et les caractéristiques des entretiens de vente. (C2)  b) Il décrivent, aux clients, différentes possibilités d'emporter les restes des mets et des boissons. (C2)	<b>d3.2-CIE Conseil</b> a) Ils conseillent les clients sur les produits et les services lors de simulations d'action, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (NP3, C3)  b) Ils réfléchissent à leur approche et à leur impact lors des entretiens de conseil. (NP3, C5)

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d3.3-E Indication des particularités</b> Ils attirent l'attention des clients sur les particularités des produits et des services et, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (NP2, C5)	<b>d3.3-EP Indication des particularités</b> a) Ils décrivent les particularités des aliments, des produits et des services dans une deuxième langue nationale ou en anglais si nécessaire. (C2)  b) Ils expliquent les avantages des produits de saison, régionaux, végétariens et végétaliens et expliquent les labels correspondants. (C3)	<b>d3.3-CIE Indication des particularités</b> Ils attirent l'attention des clients sur les particularités des denrées alimentaires, des produits et des services dans le cadre de simulations d'action et utilisent au besoin une deuxième langue nationale ou l'anglais. (NP2, C3)
<b>d3.4-E Opérer</b> Ils servent des mets et des boissons aux clients. (NP2, C3)	<b>d3.4-EP Opérer</b> Ils décrivent les bases des types de service et les attribuent aux mets et aux boissons. (C2)	<b>d3.4-CIE Opérer</b> Ils servent des mets et des boissons aux clients dans le cadre de simulations d'action, appliquent différents types de service et les comparent. (NP2, C4)

**Compétences opérationnelles d4 : Mettre en œuvre les activités de vente et les mesures de marketing de l'entreprise de restauration**

Les employés en restauration de système collaborent aux activités de vente et aux mesures de marketing. Ils les mettent en œuvre conformément aux directives.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d4.1-E Informations et consignes</b> Les employés en restauration de système se procurent des informations et des directives sur les activités de vente et les mesures de marketing. (NP2, C4)		



Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d4.2-E Activités de vente</b> Ils mettent en œuvre les activités de vente prescrites aux postes qui leur sont attribués. (NP2, C3)	<b>d4.2-EP Activités de vente</b> Les employés en restauration de système décrivent les bases des processus de vente et des activités de vente et les appliquent dans des exemples de cas. (C3)	<b>d4.2-CIE activités de vente</b> Les employés en restauration de système mettent en œuvre des processus de vente pour des offres et des prestations de service dans le cadre de simulations d'action. (NP2, C3)
<b>d4.3-E Mesures de marketing</b> Ils participent à la mise en œuvre des mesures de marketing. (NP2, C3)	<b>d4.3-EP Mesures de marketing</b> Ils appliquent des mesures de marketing dans des études de cas. (C3)	<b>d4.3-CIE Mesures de marketing</b> Ils mettent en œuvre des mesures de marketing dans le cadre de simulations d'action. (NP2, C3)

**Compétences opérationnelles d5 : Vendre les produits et les prestations de services faisant partie de l'offre de l'entreprise de restauration**

Les employés en restauration de système concluent des processus de vente prédéfinis pour des produits et des services. Ce faisant, ils exécutent des processus de paiement avec différents types de paiement ainsi que des ventes supplémentaires de produits et de services.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d5.1-E Achèvement des processus de vente</b> Les employés en restauration de système concluent des processus de vente prédéfinis pour des produits et des services. (NP3, C3)		
<b>d5.2-E Processus de paiement</b> Ils exécutent des processus de paiement avec différents types de paiement. (NP3, C3)	<b>d5.2-EP Processus de paiement</b> Les employés en restauration de système comparent différentes possibilités de paiement et les attribue à des processus de vente typiques. (C4)	

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d5.3-E Ventes supplémentaires</b> Ils réalisent des ventes additionnelles de produits et de services. (NP3, C3)	<b>d5.3-EP Ventes supplémentaires</b> Ils décrivent des types et des exemples de ventes additionnelles et les associent à des situations dans des études de cas. (C4)	

**Compétences opérationnelles d6 : Recevoir et transmettre les retours d'expérience et les réclamations des clients concernant les produits, l'offre et les prestations de services**

Les employés en restauration de système sont en contact avec les clients. Ils reçoivent ainsi des commentaires sur les offres et les services. Ils reçoivent également des réclamations et les transmettent correctement pour traitement.

Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
<b>d6.1-E Réceptionner les feedbacks et les réclamations</b> Les employés en restauration de système reçoivent les feedbacks et les réclamations des clients concernant les offres et les prestations de service, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais. (NP2, C3)	<b>d6.1-EP Réceptionner les feedbacks et les réclamations</b> Les employés en restauration de système décrivent des méthodes pour la prise en compte des feedbacks et des réclamations des clients concernant les offres et les prestations de service et les appliquent si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais lors de simulations d'action. (C3)	<b>d6.1-CIE Réceptionner les feedbacks et les réclamations</b> Dans le cadre de simulations d'action, les employés en restauration de système prennent en compte de manière systématique et méthodique les feedbacks et les réclamations des clients concernant les offres et les prestations de service, si nécessaire dans une deuxième langue nationale ou en anglais, et réfléchissent à leur démarche. (NP2, C5)
<b>d6.2-E Transmission de feedbacks, de réclamations et d'informations</b> Ils transmettent les feedbacks et les réclamations des clients au service compétent. (NP2, C3)		

## 5 Élaboration

Le plan de formation a été élaboré par les organisations du monde du travail signataires. Il se réfère à l'ordonnance du SEFRI du [date] sur la formation professionnelle initiale d'employée en restauration de système / employé en restauration de système avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

Le plan de formation se base sur les dispositions transitoires de l'ordonnance sur la formation.

Weggis, [date]

Hotel & Gastro *formation* Suisse

Le président

La directrice

Bruno Lustenberger

Sabrina Camenzind

Après examen du plan de formation, le SEFRI donne son accord.

Berne, [date]

Secrétariat d'État à la formation,  
à la recherche et à l'innovation

Rémy Hübschi  
Vice-directeur, Chef de la division Formation professionnelle et continue

## Annexe 1 :

### Liste des instruments servant à garantir et à mettre en œuvre la formation professionnelle initiale et à en promouvoir la qualité

Documents	Source
Ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'employée en restauration de système AFP / employé en restauration de système AFP	<p><i>Version électronique</i> Secrétariat d'État à la formation, à la recherche et à l'innovation (<a href="http://www.sbf.admin.ch/bvz/berufe">www.sbf.admin.ch/bvz/berufe</a>)</p> <p><i>Version papier</i> Office fédéral des constructions et de la logistique (<a href="http://www.bundespublikationen.admin.ch">www.bundespublikationen.admin.ch</a>)</p>
Plan de formation relatif à l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'employée en restauration de système AFP / employé en restauration de système AFP	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Dispositions d'exécution relatives à la procédure de qualification avec examen final (y compris une grille d'évaluation et éventuellement le dossier des prestations des cours interentreprises et / ou le dossier des prestations à la formation à la pratique professionnelle)	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Dossier de formation	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Rapport de formation	<p>Hotel &amp; Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a></p> <p>Modèle SDBB   CSFO <a href="http://www.oda.berufsbildung.ch">www.oda.berufsbildung.ch</a></p>
Documentation de la formation en entreprise	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Programme de formation pour les entreprises formatrices	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Équipement / gamme de produits minimum dans l'entreprise formatrice	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Programme de formation pour les cours interentreprises	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Règlement pour la réalisation des cours interentreprises	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Plan d'étude pour les écoles professionnelles	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Règlement de la Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>
Documents de référence	Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse : <a href="http://www.hotelgastro.ch">www.hotelgastro.ch</a>

## Annexe 2 :

### Mesures d'accompagnement en matière de sécurité au travail et de protection de la santé

L'art. 4, al. 1, de l'ordonnance 5 du 28 septembre 2007 relative à la loi sur le travail (ordonnance sur la protection des jeunes travailleurs, OLT 5 ; RS 822.115) **interdit de manière générale d'employer des jeunes à des travaux dangereux**. Par travaux dangereux, on entend tous les travaux qui, par leur nature ou les conditions dans lesquelles ils s'exercent, sont susceptibles de nuire à la santé, à la formation, à la sécurité des jeunes ou à leur développement physique et psychique. En dérogation à l'art. 4, al. 1, OLT 5, il est permis d'occuper des personnes en formation Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP dès l'âge de 15 ans, en fonction de leur niveau de connaissance, aux travaux dangereux mentionnés, pour autant que les mesures d'accompagnement suivantes en lien avec les sujets de prévention soient respectées :

<b>Dérogations à l'interdiction d'effectuer des travaux dangereux</b> (Base : ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes ; RS 822.115.2, état au 12.01.2022)	
<b>Article, lettre, chiffre</b>	<b>Travail dangereux</b> (désignation selon l'ordonnance du DEFR RS 822.115.2)
Art 3	<b>Contrainte physique</b>
a)	La manutention manuelle de charges supérieures à :
1.	15 kg pour les hommes et 11 kg pour les femmes jusqu'à l'âge de 16 ans,
2 :	19 kg pour les hommes et 12 kg pour les femmes entre 16 et 18 ans révolus.
Art 4	<b>Actions physiques</b>
a)	Travailler en permanence à des températures ambiantes supérieures à 30 °C ou égales ou inférieures à 0 °C pour des raisons techniques.
b)	Travaux avec des milieux chauds ou froids présentant un risque élevé d'accident ou de maladie professionnelle
g)	Travailler avec des fluides sous pression, notamment des liquides, des vapeurs et des gaz.
h)	Travaux impliquant une exposition à des rayonnements non ionisants
Art 5	<b>Agents chimiques présentant des dangers physiques</b>
a)	
2.	gaz inflammables H220, H221
Art 6	<b>Agents chimiques présentant des risques toxicologiques</b>
a)	a) Travaux avec des substances et des préparations
2.	Corrosion de la peau (H314),
5.	Sensibilisation des voies respiratoires (H334),
6.	Sensibilisation de la peau (H317)
Art 8	<b>Travaux avec des équipements de travail dangereux</b>
b)	Travaux avec des équipements de travail comportant des éléments mobiles dont les zones dangereuses ne sont pas protégées ou ne le sont que par des dispositifs de protection réglables.
Art 10.	<b>Environnement de travail à haut risque d'accident professionnel</b>
a)	Travaux comportant un risque de chute, notamment sur des postes de travail surélevés.

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale  
d'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP

Travail (travaux) dangereux (conformément aux compétences opérationnelles)	Danger(s)	Article(s) <sup>3</sup>	Sujets de prévention pour la formation, instruction et surveillance	Mesures d'accompagnement prises par le professionnel <sup>2</sup> de l'entreprise						
				Formation			Instruction des personnes en formation	Surveillance des personnes en formation		
				Formation en entreprise	Appui durant les CI	Appui de l'EP		En permanence	Fréquemment	Occasionnellement
<b>Stockage, préparation d'auxiliaires et de denrées alimentaires</b> <b>Aménagement de locaux et du poste de travail</b> <i>Compétences opérationnelles du plan de formation : a1, b1, b3, b4 ; c1, c2 ; c3 ; d1, d5</i>	Déplacement manuel de charges importantes	3a	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Techniques de levage et de transport.</li> <li>- utiliser des moyens auxiliaires appropriés pour les objets lourds.</li> </ul>	1e année	1e année	1e année	Instruction par un professionnel		1e année	2e année
	Dommages au dos	10a	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser des moyens de remontée sûrs.</li> <li>- Echelles avec label GS et stabilité sûre.</li> </ul>				Démonstration et application pratique :			
	Chute, risque de chute	5a	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Lors de l'installation d'un point de vente mobile avec du gaz liquéfié, respecter les prescriptions de l'entreprise et les moyens auxiliaires.</li> <li>- Stockage et manipulation de substances dangereuses</li> <li>- Connaître les symboles GHS</li> <li>- Fiche de données de sécurité</li> <li>- Guide du stockage des substances dangereuses</li> </ul> <p>Les moyens auxiliaires :</p> <p>Suva brève instruction 88135.F et 88316.F « Porter futé »</p> <p>CFST LC 6802 « Cuisines »</p> <p>CFST LC 6801 « Personnel de salle »</p> <p>Suva LC 67068.F « Bouteille de gaz » et B 84016.F</p> <p>CFST FI 6209 « L'accident n'arrive pas par hasard ! »</p> <p>Guide du stockage des substances dangereuses</p>							
<b>Stockage des aliments en chambre froide</b> <i>Compétence opérationnelle Plan de formation : b1 ; b4</i>	Température ambiante froide	4a	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Port correct des EPI appropriés</li> </ul>	1e année	1e année	1e année	Instruction par un professionnel Mettre à disposition des EPI	1e année		2e année

<sup>2</sup> Sont réputés professionnels les titulaires d'un certificat fédéral de capacité (d'une attestation fédérale de formation professionnelle si l'orfo le prévoit) ou d'une qualification équivalente dans le domaine de la personne en formation.

<sup>3</sup> Articles de l'ordonnance du DEFR sur les travaux dangereux pour les jeunes, RS 822.115.2, état au 12.01.2022

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale  
d'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP

<b>Préparation et confection de plats et de boissons</b> <i>Compétences opérationnelles du plan de formation : a1 ; c2 ; c4</i>	Incinération	4b	- Manipulation d'ustensiles et d'accessoires chauds, même vides (poêles, huile de friture).	1e année	1e-2e année	1e année	Instruction par un professionnel	1e année	2e année	
	Brûlures chimiques	4g	- Tourner la tête sur le côté lors de l'ouverture du combi-steamer / lave-vaisselle. <b>Utiliser des moyens auxiliaires (torchon, gants)</b>				Démonstration et application pratique :			
	Blessures par piqûres / coupures	8b	- Manipulation de couteaux ; planche à découper anti-dérapante Manipulation de machines avec des pièces mobiles tranchantes (p. ex. trancheuse, hachoir ; flash)							
	Rayonnement des champs magnétiques des appareils à induction	4h	- Les femmes enceintes ou les personnes portant un stimulateur cardiaque ne doivent pas être exposées aux champs magnétiques.  Les moyens auxiliaires : Notice d'utilisation et d'entretien et déclaration de conformité CE du fabricant CFST LC 6803 « Couteaux de cuisine » CFST LC 6802 « Cuisines » CFST FI 6209 « L'accident n'arrive pas par hasard ! »							
<b>Nettoyage des locaux, du poste de travail, des appareils et des moyens auxiliaires</b> <i>Compétences opérationnelles du plan de formation : b3 ; c4 ; d1</i>	Brûlures chimiques/ Irritation de la peau	6a	- Lieu de conservation / accès fiches de données de sécurité. - Manipulation de substances dangereuses. Port correct de vêtements et d'EPI appropriés (masque de protection, lunettes de protection, gants, tablier, chaussures adaptées). Symboles GHS. - Énumération des catégories de danger des produits chimiques et des voies d'exposition sur le lieu de travail (orale, cutanée et par inhalation). - Obligation et responsabilité de l'apprenti en matière de sécurité et de protection (moyens de prévention technique, EPI, sécurité des tiers).  Mesures de 1er secours.	1e-2e année	1e-2e année	1e-2e année	Instruction par un professionnel  Démonstration et application pratique :  <b>Accès à l'entrepôt de produits dangereux et utilisation uniquement après avoir reçu une formation.</b>  Mettre personnellement à la disposition des personnes en formation les équipements de	1e année	2e année	

Plan de formation relatif à l'ordonnance sur la formation professionnelle initiale  
d'Employée en restauration de système AFP / Employé en restauration de système AFP

		<p>Les moyens auxiliaires :</p> <p>Fiches de données de sécurité/plan de nettoyage de l'entreprise.</p> <p>Suva B 11030.F « Substances dangereuses. Ce qu'il faut savoir »</p> <p>Suva Vidéos sur le thème « Protection contre les explosions et les incendies » sous <a href="http://www.suva.ch">www.suva.ch</a></p> <p>Flyer Cheminfo « Fiche de données de sécurité pour les produits chimiques »</p> <p>Suva B 44074.F « Protection de la peau au travail »</p> <p>Suva LC 67035.F « Protection de la peau au travail »</p> <p>Suva LC 67117.F « Sécurité au travail dans la restauration »</p> <p>Suva LC 67181.F « Protection dans les chambres froides »</p> <p>CFST FI 6209 « L'accident n'arrive pas par hasard ! »</p> <p>SECO B 710.245.f « Protection de la santé pour l'utilisation des produits chimiques en entreprise »</p> <p><a href="http://www.chematwork.ch">www.chematwork.ch</a></p>				protection et veiller à leur utilisation.			
--	--	--	--	--	--	---	--	--	--

**Légende:**

CIE : cours interentreprises ; EP : école professionnelle ;

CFST : Commission fédérale de coordination pour la sécurité au travail ; B : Brochure ; FI : Feuillelet d'information ; LC : Liste de contrôle

Symboles GHS : « **Globally Harmonized System** » ; pictogrammes/symboles de danger des substances dangereuses





