

Plan de formation

pour la profession

Nr. 78704

Spécialiste en restauration
Impiegata di ristorazione / Impiegato di ristorazione
Restaurationsfachfrau / Restaurationsfachmann

Parts:

A

- 1 **Compétence professionnelle**
- 2 **Compétence méthodologique**
- 3 **Compétence sociale et personnelle**
- 4 **Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs pour les trois lieux de formation**

B

- 1 **Organisation des cours interentreprises (CIE)**

C

- 1 **Organisation de la qualification finale**

D

- 1 **Plan des cours de l'école professionnelle**

1 Compétence professionnelle

Les **compétences professionnelles** confèrent aux spécialistes en restauration des qualités pour exécuter des tâches et résoudre des problèmes de leur domaine professionnel de manière autonome et compétente, ainsi que pour répondre à des exigences en constant changement et en venir à bout. Les spécialistes en restauration sont en outre capables de communiquer dans une **langue étrangère**.

1.1 Les objectifs généraux et les objectifs particuliers décrivent les compétences professionnelles acquises au terme de la formation. Les objectifs généraux décrivent de manière générale les domaines thématiques de la formation, et justifient leur importance pour les spécialistes en restauration. Les objectifs particuliers transforment les objectifs particuliers en un comportement concret que les personnes en formation doivent adopter dans des situations déterminées.

1.2 Telles qu'elles sont formulées dans les objectifs de formation, les compétences professionnelles favorisent également des compétences méthodologiques, sociales et personnelles. Les personnes en formation acquièrent les aptitudes exigées par le profil du métier selon l'art. 1. Elles sont préparées pour l'apprentissage tout au long de la vie et encouragées à évoluer personnellement.

1.3 Les objectifs généraux et particuliers ci-dessous sont placés au centre de la formation des spécialistes en restauration.

2 Compétence méthodologique

Les **compétences méthodologiques** permettent aux spécialistes en restauration, grâce à une bonne organisation personnelle du travail, de travailler de manière ordonnée et planifiée, d'utiliser leurs outils de travail de façon sensée et de résoudre des problèmes dans un but précis et bien pensé.

2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes

Pour la réalisation de tâches professionnelles et personnelles, les spécialistes en restauration utilisent des méthodes et outils de travail pour la résolution de problèmes leur permettant d'être ordonnés, d'établir leurs priorités, de différencier les activités liées aux hôtes de celles qui ne le sont pas, d'organiser des processus systématiquement et rationnellement et de garantir la sécurité au travail. Ils planifient les étapes de leur travail, travaillent efficacement et en tenant compte des objectifs à atteindre et évaluent systématiquement les étapes de leur travail.

2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

Les processus d'exploitation ne peuvent pas être considérés de façon isolée. Les spécialistes en restauration reconnaissent et appliquent des méthodes pour mettre leurs activités en rapport avec d'autres activités dans l'entreprise de restauration et tenir compte des interfaces précédentes et subséquentes. Ils sont conscients des répercussions de leur travail sur leurs collègues de travail et sur la performance de l'entreprise.

2.3 Stratégies de l'information et de la communication

A l'avenir, l'utilisation des moyens modernes d'information et de communication dans le secteur de la restauration va prendre de plus en plus d'importance. Les spécialistes en restauration en sont conscients et aident à optimiser le flux d'informations dans l'entreprise et à implémenter des nouveaux systèmes. Ils se procurent des informations de façon autonome et les utilisent dans l'intérêt des hôtes et de l'entreprise.

2.4 Stratégies d'apprentissage

Pour améliorer les conditions d'apprentissage et l'apprentissage tout au long de la vie, diverses stratégies sont disponibles. Etant donné que les styles d'apprentissage présentent des différences individuelles, les spécialistes en restauration réfléchissent sur leur comportement en tant qu'apprentis et l'adaptent aux différentes tâches et résolutions de problèmes, en tenant compte de chaque situation. Ils appliquent des stratégies d'apprentissage qu'ils estiment efficaces, leur procurent du plaisir, du succès et de la satisfaction dans le processus d'apprentissage et renforcent ainsi leur aptitude à apprendre de manière indépendante tout au long de la vie.

2.5 Méthodes de conseil et de vente

Les hôtes subissent diverses influences économiques et sociales. La décision en faveur d'un produit ou d'un autre est déterminée essentiellement par un comportement de vente orienté hôte. Les spécialistes en restauration appliquent des méthodes de conseil et de vente efficaces à la satisfaction des hôtes et dans l'intérêt de l'entreprise.

2.6 Techniques de créativité

Il est important que les spécialistes en restauration soient ouverts aux innovations et aux processus non conventionnels. Ils sont dès lors capables, face à de nouveaux problèmes, d'abandonner les schémas de pensée traditionnels et de contribuer, avec des techniques de créativité, à des solutions nouvelles et innovatrices. Les spécialistes en restauration font preuve de vigilance et d'ouverture d'esprit face aux innovations et aux nouvelles tendances dans le domaine gastronomique.

2.7 Techniques de présentation

Le succès d'une entreprise gastronomique est déterminé essentiellement par la manière de présenter les produits et services aux hôtes. Les spécialistes en restauration connaissent et maîtrisent les techniques et médias de présentation et les utilisent au bénéfice des hôtes et de l'entreprise.

3 Compétence sociale et personnelle

Les **compétences sociales et personnelles** permettent aux spécialistes en restauration d'atteindre des objectifs interpersonnels, de gérer des relations en commun et d'assumer de manière sûre et confiante des défis dans des situations de communication et de travail en équipe. Leur personnalité s'en trouve renforcée, et ils sont prêts à travailler à leur propre développement.

3.1 Autonomie et responsabilité

Dans le domaine de la gastronomie, que ce soit dans une petite ou une grosse entreprise, les spécialistes en restauration sont coresponsables des processus d'exploitation. Ils sont prêts à collaborer à leur réalisation, à les améliorer, à prendre des décisions de façon autonome et à agir consciencieusement.

3.2 Apprentissage tout au long de la vie

Dans une économie globalisée où les besoins des hôtes sont en constante évolution, le changement est omniprésent. Il est nécessaire de s'adapter à des besoins et conditions qui changent rapidement. Les spécialistes en restauration en sont conscients, sont prêts à acquérir en permanence de nouvelles connaissances et aptitudes et doivent se préparer mentalement pour un apprentissage tout au long de la vie. Ils sont ouverts aux innovations, participent à leur application et aux changements, y compris avec leurs propres idées, renforcent leur aptitude à s'intégrer dans le marché du travail et développent leur personnalité.

3.3 Aptitude à la communication

Le point central de toutes les activités de la gastronomie est une communication ciblée et adaptée aux circonstances. Les spécialistes en restauration se distinguent par leur franchise et leur fiabilité. Ils sont ouverts à la discussion, comprennent les règles d'une communication verbale et non-verbale efficace et les appliquent consciencieusement.

3.4 Aptitude à gérer les conflits

Dans le monde de la gastronomie, où beaucoup de personnes de points de vue et d'avis différents se côtoient, les situations conflictuelles sont communes. Les spécialistes en restauration en sont conscients et réagissent de manière calme et réfléchie dans de telles situations. Ils sont ouverts à la discussion, acceptent d'autres points de vue, discutent de manière objective et cherchent des solutions constructives.

3.5 Aptitude au travail en équipe

Les tâches professionnelles et personnelles peuvent être effectuées individuellement ou en groupe. De cas en cas, il doit être décidé, pour la résolution d'un problème, ce qui, de l'individu ou de l'équipe, est plus approprié. Les spécialistes en restauration sont capables de travailler en équipe de manière efficace et orientée résultat; ils ont de l'expérience dans le travail en équipe efficace et en maîtrisent les règles.

3.6 Civilité

Dans le cadre de leur activité, les spécialistes en restauration côtoient les personnes les plus diverses, et chacune de celles-ci a des attentes déterminées en ce qui a trait au comportement et la civilité de son interlocuteur. Les spécialistes en restauration sont capables d'adapter leur langage et leur comportement à chaque situation et aux besoins de leurs interlocuteurs et sont ponctuels, ordonnés et fiables.

3.7 Résistance physique et psychique

La satisfaction des différentes exigences de la restauration dépend d'efforts physiques et psychiques. Les spécialistes en restauration font preuve de résistance dans la mesure où ils exécutent leurs tâches de façon tranquille et réfléchie. Dans des situations critiques, ils gardent le contrôle de la situation.

4 Objectifs généraux, objectifs particuliers, objectifs évaluateurs

<p>1 Objectif général Gestion d'entreprise et structure d'entreprise Des connaissances et des notions fondamentales en gestion d'entreprise et structure d'entreprise sont nécessaires aux spécialistes en restauration pour comprendre les corrélations économiques, sociales, technologiques et écologiques dans la branche, tout comme dans l'entreprise. D'autre part, elles constituent une base importante pour venir à bout des tâches quotidiennes de manière efficiente et pour planifier, organiser et analyser de façon critique les processus, ainsi que pour introduire des collaborateurs. Ainsi se trouve créé le fondement de la mentalité et du comportement d'entrepreneur orienté hôte, de même que de l'apprentissage tout au long de la vie.</p>			
<p>1.1 Objectif particulier Les spécialistes en restauration s'intéressent aux questions touchant à la gestion d'entreprise, en comprennent les rapports fondamentaux, et sont capables de penser et d'agir de manière orientée hôtes et marché.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
<p>1.1.1 Les spécialistes en restauration expliquent les notions de rentabilité, de productivité, de dépenses, de recettes et de bénéfice au moyen d'exemples simples, et expliquent leur importance pour la conduite et le succès d'une entreprise de restauration (C2).</p>	<p>1.1.1 Je suis capable, au moyen d'exemples appropriés, d'expliquer la rentabilité et la productivité, et de commenter les plus importants postes de recettes et de dépenses, ainsi que leur signification (C3).</p>		<p>2.4 Stratégies d'apprentissage</p>
<p>1.1.2 Les spécialistes en restauration expliquent la structure de calculs simples, et sont capables d'établir des calculs pour des produits gastronomiques, ainsi que d'identifier leur importance au moyen d'exemples pour l'agencement des prix (C4).</p>	<p>1.1.2 Je suis en mesure d'expliquer la structure des coûts et l'agencement des prix de certains produits (C2).</p>		<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p>
<p>1.1.3 Les spécialistes en restauration décrivent les systèmes d'écoulement typiques de la branche gastronomique, et expliquent leurs avantages et inconvénients pour les diverses entreprises gastronomiques, tout comme leur utilité pour les hôtes (C2).</p>	<p>1.1.3 Je décris la forme d'écoulement spécifique de mon entreprise formatrice, je mets en évidence les avantages et inconvénients et les justifie. Je montre d'autres formes d'écoulement et mets en évidence leurs possibilités d'utilisation pour mon entreprise formatrice (C5).</p>		<p>2.7 Techniques de présentation</p>

1.2 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration décrivent les caractéristiques et les particularités de la branche, ainsi que des entreprises gastronomiques, et expliquent les chances et les dangers du développement économique, social, technologique, aussi bien présent que futur.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
1.2.1 Les spécialistes en restauration expliquent les caractéristiques et particularités spécifiques de la branche gastronomique et montrent leur signification en matière d'économie et de spécificités régionales au moyen de données statistiques représentatives (C3).	1.2.1 Je suis en mesure de décrire l'environnement économique et les facteurs déterminants régionaux pour mon entreprise formatrice, et d'en déduire les conséquences fondamentales pour le présent comme les tendances pour l'avenir (C5).		2.7 Techniques de présentation
1.2.2 Les spécialistes en restauration décrivent les développements historiques et les facteurs d'influence et tendances fondamentaux de la branche, et les classent dans un catalogue des chances et des dangers. Ils interprètent les scénarios possibles pour l'évolution future et en expliquent les conséquences pour la branche (C4).	1.2.2 Je suis capable de déterminer les chances et dangers spécifiques sur le marché présent et futur pour mon entreprise formatrice et d'en tirer des conséquences pour l'évolution de l'entreprise (C2).		2.7 Techniques de présentation 3.2 Apprentissage tout au long de la vie
1.2.3 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance de certains règlements étatiques dans la branche de la gastronomie et de l'hôtellerie. Ils désignent les avantages et les inconvénients de domaines typiques, ainsi que leurs conséquences pour la branche et pour les différentes entreprises de gastronomie (C4).			2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus 3.2 Apprentissage tout au long de la vie
1.2.4 Les spécialistes en restauration font le portrait des associations de premier rang dans la branche, décrivent leurs activités et reconnaissent leur importance pour la solution des problèmes présents et la configuration des futures structures dans la branche gastronomique (C4).	1.2.4 Je désigne les organisations d'employés et d'employeurs et les autres institutions importantes, en explique les tâches et en démontre l'influence sur la branche au moyen d'exemples de l'entreprise (C3).	1.2.1 Les spécialistes en restauration décrivent les organisations contribuant de manière déterminante au succès des cours interentreprises (CIE). Ils expliquent de façon convaincante le sens et le but, ainsi que les objectifs de ces cours (C2).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

<p>1.2.5 Les employés en hôtellerie expliquent la signification et les besoins des plus importants groupes de revendications d'une entreprise gastronomique, et décrivent les interdépendances entre les groupes de revendications et les prestations d'une entreprise gastronomique (C2).</p>	<p>1.2.5 Je caractérise les plus importants groupes de revendications (collaborateurs, hôtes, clients rentables) et désigne leurs besoins (C3).</p> <p>Au moyen de critères, je subdivise nos hôtes en groupes représentatifs et mets en évidence leurs besoins futurs potentiels (C4).</p>		<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>
<p>1.2.6 Les spécialistes en restauration décrivent les objectifs, la structure et les éléments d'un modèle et démontrent leur importance au moyen d'exemples (C2).</p>	<p>1.2.6 Je commente la politique commerciale de mon entreprise formatrice et en explique l'esprit et la teneur à un acteur externe, avec mes propres mots (C3).</p>		
<p>1.2.7 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire divers types d'entreprises gastronomiques et en identifient les forces et les faiblesses dans le contexte des chances et des dangers économiques (C2).</p>	<p>1.2.7 Je suis capable d'analyser les forces et les faiblesses du type de gestion de mon entreprise formatrice et de les exposer au moyen d'exemples (C5).</p>		<p>3.2 Apprentissage tout au long de la vie</p>
<p>1.2.8 (<i>Spécialisation en gastronomie de systèmes et communautés</i>) Les spécialistes en restauration expliquent les fondements et les caractéristiques de la gastronomie de systèmes et décrivent l'importance de concepts standardisés et de leurs fondements (segment, orientation des services et des produits, achats centraux, systèmes de vente) (C2).</p>	<p>1.2.8 (<i>Spécialisation en gastronomie de systèmes et communautés</i>) Je désigne, dans mon entreprise, les éléments spécifiques de la gastronomie de systèmes, et suis capable de les expliquer avec mes propres mots à une personne étrangère à la branche, d'en expliquer le bien-fondé et de répondre à des questions (C5).</p>		<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p> <p>3.3 Aptitude à la communication</p>

1.3 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration sont capables de décrire et d'analyser les processus fondamentaux de création de plus-value, de travail et de qualité dans une entreprise gastronomique, de les analyser et d'en expliquer les interfaces essentielles.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
1.3.1 Les spécialistes en restauration expliquent les divers processus de création de plus-value et leurs participants dans les entreprises gastronomiques, tout en analysant et décrivant leur interaction au service des hôtes (C4).	1.3.1 Je suis capable de décrire et de montrer les créations de plus-value comprenant des possibilités d'utilisation pour les hôtes. Par l'exécution de mes tâches, je contribue de manière engagée, orientée résultat et efficiente au succès du résultat global (C4).	1.3.1 Les spécialistes en restauration expliquent différents processus de création de plus-value du cours interentreprises et leur interaction au service des partenaires de formation impliqués (C2).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus 3.1 Autonomie et responsabilité
1.3.2 Les spécialistes en restauration expliquent les processus de travail fondamentaux dans diverses entreprises gastronomiques et démontrent leur importance pour la création de plus-value par l'entreprise (C4).	1.3.2 Je décris les divers processus de travail dans mon entreprise avec mes propres mots et démontre leur contribution à la satisfaction des hôtes à la création de plus-value (C2).	1.3.2 Les spécialistes en restauration expliquent les processus de travail fondamentaux et les appliquent de manière efficiente dans le cours interentreprises (C3).	
1.3.3 Les spécialistes en restauration commentent les instruments centraux d'analyse et de planification du travail et décrivent leur importance pour l'organisation efficace de leurs activités professionnelles et des processus d'entreprise (C2).	1.3.3 Je suis en mesure de planifier en toute autonomie les processus de travail qui me sont assignés, d'exécuter avec compétence les tâches y relatives, ainsi que de les évaluer et améliorer de manière structurée et autocritique, au moyen de critères appropriés (C5).	1.3.3 Les spécialistes en restauration participent à la planification des processus de travail et exécutent les tâches y relatives de façon compétente. Ils les évaluent selon les critères du cours et optimisent les processus là où il y a lieu à des améliorations fondées (C5).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes 3.1 Autonomie et responsabilité 3.7 Résistance physique et psychique
1.3.4 Les spécialistes en restauration expliquent leurs activités et la fonction de chaque département comme parties d'un processus de division du travail, et sont capables d'identifier leur importance pour les postes situés en amont et en aval (C4).	1.3.4 Je décris mes activités en fonction des postes situés en amont et en aval et décris les interfaces les plus importantes ainsi que leur interaction (C2).	1.3.4 Les spécialistes en restauration décrivent leurs activités et la fonction de chaque poste comme parties d'un processus de division du travail, et sont capables d'adapter leurs propres tâches au résultat global dans le cadre du cours interentreprises (C4).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus 3.1 Autonomie et responsabilité 3.5 Aptitude au travail en équipe

<p>1.3.5 Les spécialistes en restauration expliquent les buts, la structure et le mode de fonctionnement des systèmes d'assurance qualité et sont capables de déduire des exigences fondamentales d'entreprises gastronomiques. Ils sont en mesure de mettre en application les systèmes d'assurance qualité fournis à l'école professionnelle (C4).</p>	<p>1.3.5 Je décris les exigences de qualité et suis capable d'expliquer les objectifs, le mode de fonctionnement et les possibilités, ainsi que les limites, du système d'assurance qualité (C4). J'applique en toute conscience, avec réflexion et autonomie, les exigences de l'assurance qualité dans mon domaine de travail (C3).</p>	<p>1.3.5. Les spécialistes en restauration appliquent en toute conscience et avec réflexion et autonomie les exigences de l'assurance qualité dans les cours interentreprises (C3).</p>	<p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
--	--	---	--

1.4 Objectif particulier Les spécialistes en restauration reconnaissent l'importance des moyens d'information et de communication pour l'organisation et le mode de fonctionnement de processus d'exploitation.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
1.4.1 Les spécialistes en restauration décrivent les documents importants employés dans une entreprise gastronomique et expliquent leur fonction (C2).	1.4.1 Je décris les documents employés dans mes domaines de travail et explique leur fonction au moyen d'exemples (C2).	1.4.1 Les spécialistes en restauration décrivent le sens et les fonctions des documents employés dans les cours interentreprises (C2).	2.3 Stratégies de l'information et de la communication 3.3 Aptitude à la communication
1.4.2 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire l'application d'importants documents dans leur domaine de travail et d'activité (C2).	1.4.2 Je suis en mesure d'utiliser correctement les documents adéquats dans mon domaine de travail et de les transmettre aux postes adéquats (C3).	1.4.2 Les spécialistes en restauration utilisent correctement les documents adéquats dans leur domaine de travail (C3).	2.3 Stratégies de l'information et de la communication 3.3 Aptitude à la communication
1.4.3 Les spécialistes en restauration sont capables, en s'appuyant sur des programmes standard, d'établir et de classer des documents (C3).	1.4.3 Je suis capable de mener la correspondance écrite simple avec les programmes standard habituels de l'entreprise en fonction des destinataires (C3).		2.3 Stratégies de l'information et de la communication 3.3 Aptitude à la communication
1.4.4 Les spécialistes en restauration décrivent les fonctions et les possibilités d'emploi des outils d'information et de communication fondamentaux dans la branche de la gastronomie, et les appliquent de manière appropriée (C3).	1.4.4 Je décris les fonctions et les possibilités d'emploi des outils d'information et de communication de base et les applique de manière appropriée et en tenant compte des exigences des hôtes (C3).	1.4.3 Les spécialistes en restauration utilisent les moyens d'information du cours de manière exemplaire et entretiennent une culture de communication, ainsi qu'un comportement amical avec toutes les personnes impliquées (C3).	2.3 Stratégies de l'information et de la communication 3.3 Aptitude à la communication

<p>1.5 Objectif particulier Les spécialistes en restauration comprennent les bases légales et les directives d'entreprises concernant la planification d'activités, reconnaissent les conflits d'objectifs entre les exigences de l'entreprise et les besoins des collaborateurs et sont capables de décrire l'interaction entre différentes personnes et différents postes, ainsi que d'introduire et de former des collaborateurs.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
<p>1.5.1 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance de la planification d'activités pour les objectifs de l'entreprise tout comme pour les collaborateurs, et sont en mesure de comprendre la fixation d'objectifs et la fonction des prescriptions légales et de l'entreprise (C2).</p>	<p>1.5.1 Je planifie les activités des collaborateurs dans le cadre des exigences légales et des conditions générales de l'entreprise (C5).</p>	<p>1.5.1 Les spécialistes en restauration planifient les activités journalières des participants aux cours selon les objectifs CIE, en tenant compte des prescriptions légales et des lignes directrices (C5).</p>	<p>3.1 Autonomie et responsabilité</p> <p>3.5. Aptitude au travail en équipe</p>
<p>1.5.2 Les spécialistes en restauration expliquent les différents besoins des collaborateurs et de l'entreprise dans la planification des activités et sont capables de résoudre des conflits d'objectifs (C5).</p>	<p>1.5.2 Je tiens compte des différents besoins des collaborateurs et des supérieurs hiérarchiques, établis la planification des activités et suis capable, en cas de conflits d'objectifs, de proposer des solutions concrètes (C5).</p> <p>J'instruis de façon autonome les autres collaborateurs et j'encadre les apprentis-stagiaires. Dans le cadre de leurs activités, je les instruis de manière adéquate, effectue des contrôles de résultats, donne des feedbacks et propose des propositions d'amélioration (C3).</p>		<p>2.3 Stratégies de l'information et de la communication</p> <p>3.4 Aptitude à gérer les conflits</p> <p>3.5 Aptitude au travail en équipe</p>
<p>1.5.3 Les spécialistes en restauration sont capables, pour divers postes, activités et processus, d'établir des listes de contrôle et de les expliquer (C5).</p>	<p>1.5.3 Je suis capable, pour les processus et activités fondamentaux, d'établir de façon autonome des listes de contrôle et de les expliquer aux personnes en formation et aux autres collaborateurs (C4).</p>	<p>1.5.2 Les spécialistes en restauration établissent de façon autonome des listes de contrôle pour différentes activités et processus et les expliquent aux autres participants du cours (C4).</p>	<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>

<p>2 Objectif général hygiène, sécurité au travail et protection de la santé La compréhension de l'hygiène, de la sécurité au travail, de la protection contre les incendies et de protection de la santé est une compétence principale pour les spécialistes en restauration, non seulement parce que des prescriptions légales et d'entreprises posent ces exigences, mais aussi parce que l'hygiène est un facteur décisif, autant pour la qualité des produits que pour le maintien de la valeur. Les spécialistes en restauration respectent ces exigences autant dans leur propre domaine de travail que dans l'entreprise, et participent de façon engagée et consciencieuse à leur respect.</p>			
<p>2.1 Objectif particulier Les spécialistes en restauration comprennent les principes de l'hygiène personnelle et d'entreprise, et sont capables d'analyser et d'évaluer des domaines d'activité essentiels dans des entreprises de restauration et de prendre des mesures d'hygiène appropriées.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/sociale
<p>2.1.1 Les spécialistes en restauration démontrent l'importance et les objectifs de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (ODA) pour l'organisation des processus de travail et les justifient (C3).</p>	<p>2.1.1 Je suis capable de mettre en évidence les objectifs fixés et les types de tâches de l'ordonnance sur les denrées alimentaires au moyen de problèmes et de domaines d'action appropriés, et de décrire leur application par des exemples (C4).</p>		<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>
<p>2.1.2 Les spécialistes en restauration démontrent l'importance de l'ordonnance sur les denrées alimentaires pour l'organisation des processus de travail et les justifient (C3).</p>	<p>2.1.2 Je suis en mesure d'effectuer les travaux selon les dispositions de l'ordonnance sur les denrées alimentaires et de les justifier (C4).</p>	<p>2.1.1 Les spécialistes en restauration appliquent les dispositions de l'ODA et les justifient (C3).</p>	<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>
<p>2.1.3 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance de l'hygiène par rapport à l'assurance qualité (HACCP) et expliquent leurs relations au moyen d'exemples (C4).</p>	<p>2.1.3 Par des exemples, je démontre la relation, au sein de l'entreprise, entre les exigences en matière d'hygiène et les objectifs de l'assurance qualité et applique les dispositions correspondantes (C4).</p>	<p>2.1.2 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance de l'hygiène en relation avec l'assurance qualité (HACCP) et orientent leurs activités sur ces objectifs (C3).</p>	<p>3.2 Apprentissage tout au long de la vie</p>
<p>2.1.4 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance et les règles de l'hygiène personnelle, liée au poste de travail et aux denrées alimentaires, et mettent en évidence leur interaction (C2).</p>	<p>2.1.4 J'explique la relation entre l'hygiène personnelle et les exigences en matière d'hygiène dans l'entreprise formatrice et suis capable de la démontrer au moyen d'exemples et de situations représentatifs (C3).</p>	<p>2.1.3 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance et les règles de l'hygiène personnelle, liée au poste de travail et aux denrées alimentaires, et mettent en évidence leur interaction dans le travail quotidien (C2).</p>	<p>2.4 Stratégies d'apprentissage</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>

2.2 Objectif particulier Les spécialistes en restauration décrivent les effets du manque d'hygiène et sont capables de proposer des mesures pour l'éviter.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/sociale
2.2.1 Les spécialistes en restauration décrivent les causes du manque d'hygiène et sont capables d'en décrire les effets et les rapports avec le temps (C4).	2.2.1 Je suis en mesure de désigner les causes potentielles de problèmes d'hygiène dans mon entreprise par le biais d'exemples possibles, et suis capable d'en prévoir les conséquences possibles (C4).	2.2.1 Les spécialistes en restauration décrivent les causes du manque d'hygiène et sont capables d'en prévoir les conséquences (C4).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus
2.2.2 Les spécialistes en restauration sont capables d'expliquer les conséquences du manque d'hygiène (maladies, problèmes d'image, prétentions en responsabilité, conséquences financières, fermetures d'entreprises) sur la base de situations à problèmes typiques (C4).	2.2.2 Je suis capable de décrire les conséquences du manque d'hygiène sur la base de symptômes typiques et de proposer des mesures immédiates (C5).	2.2.2 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire les conséquences du manque d'hygiène sur la base de symptômes typiques et de proposer des mesures immédiates (C5).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus
2.2.3 Les spécialistes en restauration expliquent les diverses mesures pour différents problèmes d'hygiène, et sont capables de proposer et justifier des mesures appropriées pour des problèmes d'hygiène typiques (C6).	2.2.3 Je suis capable de désigner les problèmes d'hygiène potentiels dans mon entreprise, d'appliquer préventivement des mesures d'hygiène et le cas échéant de résoudre des problèmes d'hygiène conformément aux exigences de gestion de la qualité et de l'ordonnance sur les denrées alimentaires (C6).	2.2.3 Les spécialistes en restauration expliquent les diverses mesures pour différents problèmes d'hygiène, et sont capables de proposer et appliquer des mesures appropriées pour des problèmes d'hygiène typiques (C5).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
2.2.4 Les spécialistes en restauration décrivent les problèmes d'hygiène comme des situations conflictuelles difficiles, et sont capables d'expliquer les différents besoins et points de vue des parties impliquées, ainsi que de déterminer les conflits d'objectifs et de proposer des solutions (C6).	2.2.4 Dans des situations conflictuelles concernant les exigences des hôtes en matière d'hygiène, je suis capable de décrire leurs intérêts et de défendre, le cas échéant, le point de vue de mon entreprise formatrice et de le présenter parmi différents points de vue et idées (C5).	2.2.4 Les spécialistes en restauration décrivent les problèmes d'hygiène comme des situations conflictuelles difficiles, et sont capables d'expliquer les différents besoins et points de vue des parties impliquées, ainsi que de déterminer les conflits d'objectifs et de proposer des solutions (C6).	3.3 Aptitude à la communication 3.4 Aptitude à gérer les conflits

2.3 Objectif particulier Les spécialistes en restauration comprennent les principes et les normes de sécurité du travail, de protection contre les incendies et de protection de la santé, et décrivent leur importance pour leur propre travail ainsi que pour les entreprises de restauration.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
2.3.1 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance des règles fondamentales de la loi sur la sécurité au travail et des recommandations de la branche quant à la sécurité au travail, à la protection contre les incendies et à la protection de la santé (C2).	2.3.1 Je suis capable, au moyen de mesures concrètes, d'expliquer les règles de la sécurité au travail, de la protection contre les incendies et de la protection de la santé, et d'expliquer leurs effets (C3).	2.3.1 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance des règles fondamentales de la loi sur la sécurité au travail et des recommandations de la branche quant à la sécurité au travail, à la protection contre les incendies et à la protection de la santé (C2).	
2.3.2 Les spécialistes en restauration décrivent les causes de situations d'accidents typiques, et sont capables d'en démontrer les conséquences pour les collaborateurs et les hôtes (C2).	2.3.2 Je décris les causes et conséquences potentielles d'accidents et suis en mesure de rédiger une liste de contrôle avec laquelle ces accidents peuvent être évités (C5).	2.3.2 Les spécialistes en restauration décrivent les causes de situations d'accidents typiques, et sont capables d'en démontrer les conséquences pour les collaborateurs et les hôtes (C2).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus
2.3.3 Les spécialistes en restauration sont en mesure d'expliquer des risques d'accident, de les supprimer par le biais de mesures appropriées et de proposer des mesures pour la diminution des accidents (C5).	2.3.3 J'explique les risques d'accident dans mon entreprise formatrice et suis capable de les supprimer par le biais de mesures appropriées ou de minimiser les risques d'accident de manière anticipée (C3).	2.3.3 Les spécialistes en restauration sont en mesure d'expliquer des risques d'accident, de les minimiser, de les supprimer par le biais de mesures appropriées et/ou de proposer des mesures pour la diminution des accidents (C5).	
2.3.4 Les spécialistes en restauration sont capables d'évaluer correctement différentes situations d'accidents et de prendre et mettre en application les mesures aptes à limiter les dommages (C6).	2.3.4 Je suis capable de réagir calmement dans des situations d'accidents de l'entreprise, de donner les premiers secours et de prendre des mesures appropriées (C5).	2.3.4 Les spécialistes en restauration sont capables d'évaluer correctement différentes situations d'accident, de donner les premiers secours et de prendre des mesures aptes à limiter les dommages (C6).	
2.3.5 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance de la prévoyance sanitaire et décrivent la valeur des mesures de protection de la santé pour leur propre bien-être (C2).	2.3.5 Dans mon entreprise formatrice, je désigne les secteurs à problèmes et les types d'activités qui mettent en danger la santé. Je suis capable de désigner des mesures de protection de la santé, de décrire leurs effets et de les appliquer de façon autonome (C3).	2.3.5 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance de la prévoyance sanitaire et décrivent la valeur des mesures de protection de la santé pour leur propre bien-être (C2).	3.1 Autonomie et responsabilité

<p>2.3.6 Les spécialistes en restauration décrivent les dangers et les causes possibles d'incendie, expliquent l'importance des mesures de protection contre les incendies et présentent leur application à différentes situations (C3).</p>	<p>2.3.6 Je désigne les dangers et les causes possibles d'incendie dans mon entreprise et décris les mesures susceptibles de les diminuer (C4).</p>	<p>2.3.6 Les employés décrivent les dangers et les causes d'incendie, décrivent l'importance des mesures de protection contre les incendies et prennent les mesures préventives nécessaires dans les cours interentreprises (C3).</p>	
<p>2.3.7 Les spécialistes en restauration expliquent les objectifs et idées directrices de différentes règles de comportement en cas d'incendie, et montrent leurs effets (C3).</p>	<p>2.3.7 Je suis capable de démontrer aux collaborateurs l'idée et les objectifs de diverses mesures de protection contre les incendies (C4).</p> <p>Je suis capable, au moyen de listes de contrôle simples, de présenter les règles de comportement en cas d'incendie aux hôtes et aux collaborateurs de manière convaincante et claire, et de justifier leur utilité (C5).</p>	<p>2.3.7 Les spécialistes en restauration expliquent les objectifs et idées directrices de différentes règles de comportement en cas d'incendie, déterminent des mesures de protection et montrent leurs effets (C3).</p>	<p>2.7 Techniques de présentation</p> <p>3.3 Aptitude à la communication</p>

<p>3 Objectif général logistique Dans les entreprises gastronomiques, le contrôle et la gestion des marchandises et des produits ont une importance fondamentale, que ce soit du point de vue financier ou en ce qui concerne la satisfaction rapide et ciblée des besoins des hôtes. Les spécialistes en restauration créent et organisent des processus logistiques, sont capables de se procurer et de gérer des marchandises et des produits et de procéder à leur élimination selon les règles de l'art.</p>			
<p>3.1 Objectif particulier Les spécialistes en restauration sont capables de décrire les processus de gestion des marchandises de l'acquisition à l'élimination, et de participer à l'organisation de processus partiels.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
<p>3.1.1 Les spécialistes en restauration expliquent les buts et les indices fondamentaux de la gestion des marchandises, et décrivent leur importance pour le succès d'une entreprise gastronomique (C2).</p>	<p>3.1.1 Je décris l'utilité d'une gestion efficace et transparente des marchandises au moyen d'exemples et d'indices représentatifs (C3).</p>	<p>3.1.1 Les spécialistes en restauration expliquent les buts et les indices fondamentaux de l'exploitation des marchandises, et décrivent leur importance pour le succès d'une entreprise gastronomique (C2).</p>	<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>
<p>3.1.2 Les spécialistes en restauration décrivent les principes juridiques et les lignes directrices pour l'achat, le contrôle, l'entreposage et la remise de marchandises (C2).</p>	<p>3.1.2 Je suis capable de planifier, de mettre en œuvre et d'optimiser, en toute autonomie, le processus de la gestion des marchandises, de l'achat à la remise des marchandises en passant par leur contrôle et entreposage (C3).</p>	<p>3.1.2 Les spécialistes en restauration respectent les principes juridiques et les lignes directrices du CIE pour l'achat, le contrôle, l'entreposage et la remise de marchandises (C3).</p>	<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>3.1.3 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance et les buts de l'inventaire extracomptable, et décrivent le déroulement et l'emploi de l'inventaire. Ils expliquent la différence entre l'inventaire extracomptable et l'inventaire (C2).</p>	<p>3.1.3 Je suis capable de décrire l'inventaire extracomptable des marchandises de mon entreprise formatrice dans ses objectifs et son déroulement, et suis en mesure de l'effectuer de façon autonome (C3).</p>	<p>3.1.3 Les spécialistes en restauration établissent et réalisent un cours (C3).</p>	

3.2 Objectif particulier Les spécialistes en restauration sont capables d'appliquer des critères économiques et écologiques à l'organisation de la logistique de l'entreprise.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/sociale
3.2.1 Les spécialistes en restauration décrivent les objectifs et les principes de la gestion écologique et économique des déchets, de l'approvisionnement au recyclage (C3).	3.2.1 Je démontre les principes et les objectifs de la gestion des déchets de l'approvisionnement jusqu'au recyclage, et les évalue autant sur le plan économique qu'écologique (C6).	3.2.1 Les spécialistes en restauration adoptent une gestion des déchets conséquente, écologique et économique de l'approvisionnement au recyclage, et l'appliquent à des déchets typiques dans la gastronomie (C3).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus
3.2.2 Les spécialistes en restauration sont capables de distinguer divers types de déchets, et d'expliquer différentes idées directrices dans la protection de l'environnement (éviter, séparer, récupérer, éliminer) (C3).	3.2.2 Je suis capable de répartir les différents types de déchets de mon entreprise formatrice en groupes, et de proposer et évaluer, pour chacun de ceux-ci, une forme d'élimination économiquement viable et écologiquement sensée (C6).	3.2.2 Les spécialistes en restauration sont capables de distinguer divers types de déchets et de décrire l'importance de différentes idées directrices en matière de protection de l'environnement. Ils distinguent entre éviter, minimiser, séparer, récupérer, éliminer, recycler (C3).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

<p>4 Objectif général encadrement des hôtes et comportement</p> <p>Les hôtes constituent le plus important groupe d'intéressés de toute entreprise gastronomique. Leurs besoins et leur satisfaction constituent dès lors le point central des pensées et des actions des spécialistes en restauration. Ils reçoivent, conseillent et encadrent les hôtes, leur recommandent des plats et des boissons selon leurs besoins, veillent à ce que le service soit exécuté selon les règles de l'art et prennent congé des hôtes de manière amicale et prévenante. L'accueil, le conseil et l'encadrement des hôtes sont des compétences principales des spécialistes en restauration, qui en font, au cours de leur formation, une position et une attitude fondamentale.</p>			
<p>4.1 Objectif particulier</p> <p>Les spécialistes en restauration reconnaissent et comprennent les différentes catégories d'hôtes et peuvent désigner leurs attentes et leurs besoins.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
<p>4.1.1</p> <p>Les spécialistes en restauration décrivent les différentes catégories d'hôtes dans le secteur gastronomique et sont capables de reconnaître leur importance et d'anticiper les possibles tendances évolutives (C4).</p>			<p>2.7 Techniques de présentation</p>
<p>4.1.2</p> <p>Les spécialistes en restauration sont capables de reconnaître l'importance des différents types et catégories d'hôtes, ainsi que de grouper leurs besoins dans les domaines de l'encadrement, du conseil et des offres de services (C4).</p>	<p>4.1.1</p> <p>Je suis capable de répartir les hôtes de mon entreprise formatrice en différentes catégories, et de décrire et expliquer par mes propres mots leurs besoins et attentes (C4).</p> <p>J'expose les changements survenus par le passé dans les besoins de nos hôtes et anticipe les possibles tendances futures (C5).</p>		<p>2.7 Techniques de présentation</p>

4.2 Objectif particulier Les spécialistes en restauration appliquent des formes et des règles de service des plats et des boissons en fonction des hôtes et des situations.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
4.2.1 Les spécialistes en restauration sont en mesure de caractériser les différents types de repas, et d'attribuer les repas aux diverses catégories d'hôtes (C4).	4.2.1 J'explique les différents types de repas et décris leur signification pour mon entreprise formatrice, ainsi que pour la satisfaction des besoins de nos hôtes (C2).		
4.2.2 Les spécialistes en restauration décrivent les caractéristiques des différentes formes de service, expliquent leur utilisation et mettent en évidence leurs avantages et inconvénients (C4).		4.2.1 Les spécialistes en restauration décrivent les caractéristiques des différentes formes de service, décrivent leur utilisation et mettent en évidence leurs avantages et inconvénients (C4).	2.7 Techniques de présentation
4.2.3 Les spécialistes en restauration décrivent les divers types de table et sont capables de déterminer les types de table adaptés à différentes occasions, de les justifier et de décrire leurs avantages pour les hôtes et leurs besoins (C4).	4.2.3 Je suis capable de désigner les types de table appropriés à mon entreprise formatrice et à nos catégories d'hôtes, et de les déterminer pour les différentes situations, les justifier et les réaliser (C4).	4.2.2 Les spécialistes en restauration décrivent les divers types de table et sont capables de déterminer les types de table adaptés à différentes occasions, de les justifier et de décrire leurs avantages pour les hôtes et leurs besoins (C4).	2.6 Techniques de créativité 2.7 Techniques de présentation
4.2.4 Les spécialistes en restauration sont capables de caractériser et différencier les diverses sortes de repas et les types de service correspondants (C4).	4.2.4 Je décris les diverses sortes de repas et suis en mesure de désigner les types de service correspondants et de les justifier (C4).	4.2.3 Les spécialistes en restauration sont capables de caractériser et différencier les diverses sortes de repas et les types de service correspondants (C4).	2.7 Techniques de présentation
4.2.5 Les spécialistes en restauration caractérisent les différents couverts et couverts spéciaux et désignent leurs possibilités d'utilisation, ainsi que les besoins qu'ils satisfont (C4).	4.2.5 Dans mon entreprise formatrice, je désigne les différents couverts et caractérise leurs possibilités d'utilisation pour différentes occasions et hôtes, et je démontre leur utilité spécifique. Je suis capable de conseiller nos hôtes de manière détaillée en ce qui a trait au choix des couverts (C4).	4.2.4 Les spécialistes en restauration caractérisent les différents couverts et couverts spéciaux et désignent leurs possibilités d'utilisation, ainsi que les besoins qu'ils peuvent satisfaire (C4).	2.5 Méthodes de conseil et de vente

<p>4.2.6 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance des prescriptions légales et les règles du service de plats, et sont capables de les appliquer en tenant compte des exigences des hôtes et des objectifs à atteindre (C3).</p>	<p>4.2.6 Je suis capable de désigner les règles d'un service de plats professionnels et de les appliquer de manière engagée. A cet égard, je tiens compte du type d'hôte et m'oriente selon ses besoins ainsi que selon les objectifs de l'entreprise (C4).</p>		<p>3.1 Autonomie et responsabilité</p> <p>3.3 Aptitude à la communication</p>
<p>4.2.7 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance des prescriptions légales et les règles du service de boissons, et sont capables de les appliquer en tenant compte des exigences des hôtes et des objectifs à atteindre (C3).</p>	<p>4.2.7 Je suis capable de désigner les règles d'un service de boissons professionnel et de les appliquer de manière engagée. A cet égard, je tiens compte du type d'hôte et m'oriente selon ses besoins ainsi que selon les objectifs de l'entreprise (C4).</p>		<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p>

4.3 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration comprennent l'importance de leur apparence personnelle, reconnaissent leurs propres points forts et possibilités d'amélioration et évaluent les conséquences de leur comportement envers les supérieurs, les collaborateurs et les hôtes. Ils prennent conscience de la civilité tenant compte des exigences autant des hôtes que de l'entreprise et appliquent les règles de comportement correspondantes de façon à atteindre les objectifs fixés.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/sociale
4.3.1 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire les besoins des hôtes lors de l'accueil, des souhaits de bienvenue, de la tenue de la garde-robe ainsi que lors de leur placement, et d'organiser le processus de conseil et de vente de façon orientée hôtes et résultat (C5).			2.4 Stratégies d'apprentissage 2.5 Méthodes de conseil et de vente 3.3 Aptitude à la communication 3.6 Civilité
4.3.2 Les spécialistes en restauration sont capables d'expliquer l'importance de l'apparence personnelle, ainsi que d'analyser et d'évaluer ses effets sur les hôtes, les collaborateurs et les autres groupes d'intéressés (C5).	4.3.1 Je suis conscient de l'importance de mon apparence personnelle pour les hôtes, les collaborateurs et les autres groupes importants pour l'entreprise formatrice, évalue correctement les effets de mon comportement et l'améliore constamment et de façon autocritique (C5).		3.1 Autonomie et responsabilité 3.6 Civilité
4.3.3 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance des soins corporels, de l'habillement, du langage et de la gestuelle pour une bonne apparence, et sont capables d'analyser et d'estimer leurs propres effets sur les hôtes, les supérieurs hiérarchiques et les collaborateurs (C5).	4.3.2 Je suis capable d'adapter mes soins corporels, mes bijoux, ma tenue vestimentaire, mon langage et ma gestuelle aux objectifs de mon entreprise formatrice, et de me comporter en adéquation avec les hôtes et les collaborateurs (C3).		2.7 Techniques de présentation 3.5. Aptitude au travail en équipe 3.6 Civilité
4.3.4 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance, les aspects et les règles d'une bonne apparence verbale et non verbale vis-à-vis des hôtes, des supérieurs hiérarchiques et des collaborateurs, et appliquent ceux-ci sur la base de situations typiques (C3).	4.3.3 J'analyse les points forts et les points faibles de mon comportement verbal et non verbal, et j'élabore en permanence des modes de comportement susceptibles d'amélioration au bénéfice des hôtes, des supérieurs hiérarchiques et des collaborateurs (C5).		3.1 Autonomie et responsabilité 3.3 Aptitude à la communication 3.4 Aptitude à gérer les conflits 3.5. Aptitude au travail en équipe

<p>4.3.5 Les spécialistes en restauration expliquent la signification et les aspects d'une apparence empreinte d'assurance, et expliquent, sur la base de l'analyse critique des expériences faites jusqu'à présent et de leur personnalité, leurs possibilités et limites propres (C5).</p>	<p>4.3.4 Je suis conscient de la manière dont ma personnalité a été marquée jusqu'à présent, et je suis capable d'évaluer avec réalisme mes possibilités et mes limites. Je comprends qu'une conduite sûre de soi ne constitue pas un but absolu, celui-ci étant plutôt le travail continu et consciencieux sur mes capacités propres, dont je poursuis le développement de manière ciblée (C6).</p>		<p>2.4 Stratégies d'apprentissage</p> <p>2.6 Techniques de créativité</p> <p>3.3 Aptitude à la communication</p>
--	--	--	--

4.4 Objectif particulier			
Les employés de restauration sont capables d'analyser la communication avec les hôtes à différents niveaux, de mener des dialogues exigeants et de participer activement à l'établissement de contacts avec les hôtes, dans l'intérêt de l'entreprise et des hôtes.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
4.4.1 Les spécialistes en restauration sont capables d'analyser la communication des différents hôtes dans les diverses phases de contact, d'accueil, de conseil, d'encadrement et de prise de congé, tout en décrivant leurs fonctions et tâches (C5).	4.4.1 Je suis capable de décrire la nature des besoins des hôtes de mon entreprise formatrice dans les phases de contact, d'accueil, d'encadrement et de prise de congé, ainsi que d'indiquer quelles fonctions et tâches me reviennent (C4).		2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus 2.4 Stratégies d'apprentissage 2.5 Méthodes de conseil et de vente 3.3 Aptitude à la communication
4.4.2 Les spécialistes en restauration sont en mesure de répondre aux besoins des hôtes, et d'agencer, dans les différentes phases du contact avec les hôtes, la communication avec les hôtes en adéquation avec les interlocuteurs et la situation (écoute active, questions, réponses) (C6).	4.4.2 Je suis capable d'aller au-devant des besoins de nos hôtes, d'adopter une écoute active dans la communication avec eux, de formuler des questions en cas d'incertitudes, et de répondre de manière amicale et prévenante conformément à leurs besoins (C5).		3.3 Aptitude à la communication 3.5. Aptitude au travail en équipe
4.4.3 Les spécialistes en restauration sont capables d'analyser des questions autant fermées qu'ouvertes, ainsi que des réponses d'hôtes, de collaborateurs et de supérieurs hiérarchiques, et des les classer dans les catégories de l'éveil, de la connaissance personnelle, des relations et de l'appel (C5).	4.4.3 J'explique les différentes questions et réponses d'hôtes et explique si elles ont trait à une affaire objective, un intérêt personnel, les relations publiques, une demande voire un souhait (C4).		3.3 Aptitude à la communication 3.5. Aptitude au travail en équipe
4.4.4 Les spécialistes en restauration comprennent les causes et les types de problèmes de communication ainsi que les conflits, et sont capables de les décrire au moyen d'exemples typiques (C5).	4.4.4 J'explique les différents conflits et malentendus dans la communication au sein de mon entreprise formatrice et m'efforce constamment d'y identifier ma part (C4).		3.3 Aptitude à la communication 3.4 Aptitude à gérer les conflits

<p>4.4.5 Les spécialistes en restauration s'efforcent et sont capables d'analyser des dialogues exigeants avec des hôtes, de décrire des problèmes de communication sur le plan de l'éveil, des connaissances personnelles, des relations et de l'appel, et d'établir la communication avec des expressions verbales et des comportements non verbaux appropriés (C6).</p>	<p>4.4.5 Je mène les dialogues avec les hôtes, les supérieurs hiérarchiques et les collaborateurs de manière consciencieuse et comprends que les messages verbaux et non verbaux peuvent être interprétés différemment. Je m'exprime en adéquation avec les interlocuteurs et les situations, adopte des comportements bien pensés et m'efforce d'être un interlocuteur intéressant et constructif (C5).</p>		<p>3.3 Aptitude à la communication</p> <p>3.4 Aptitude à gérer les conflits</p> <p>3.5. Aptitude au travail en équipe</p>
--	--	--	---

4.5 Objectif particulier Les spécialistes en restauration sont capables d'établir les additions présentées aux hôtes et de convertir des monnaies étrangères.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
4.5.1 Les spécialistes en restauration sont capables d'établir des additions correctes pour les différentes catégories d'hôtes, de les expliquer et d'assurer et effectuer leur encaissement (C3).	4.5.1 J'établis des additions pour différentes catégories d'hôtes et suis capable d'en expliquer aussi bien la structure que l'organisation, ainsi que d'en assurer l'encaissement (C3).		2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus 2.3 Stratégies de l'information et de la communication
4.5.2 Les spécialistes en restauration décrivent et maîtrisent les différents systèmes de commandes et de caisse et sont capables d'en expliquer les avantages et inconvénients, ainsi que d'en démontrer le déroulement, de la commande au décompte (C4).	4.5.2 Je suis capable d'exposer les systèmes de commandes et de caisse de mon entreprise formatrice, montre leur utilisation, leurs avantages et inconvénients et organise de façon autonome le processus, de la commande au décompte (C4).		2.3 Stratégies de l'information et de la communication
4.5.3 Les spécialistes en restauration sont capables de convertir des montants d'additions en différentes monnaies, et d'établir des additions dans des monnaies étrangères (C3).	4.5.3 Je calcule les montants des additions en monnaies étrangères et établis des additions pour des hôtes étrangers (C3).		2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

4.6 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration comprennent les caractéristiques de l'encaissement en espèces et par chèque ou carte, ainsi que les avantages et les inconvénients des différentes formes de paiements.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
4.6.1 Les spécialistes en restauration sont en mesure de décrire les caractéristiques et les formes de l'encaissement en espèces et des formes de paiement par chèque ou carte, et d'exposer leurs avantages et inconvénients de manière différenciée (C2).	4.6.1 Je décris les différentes formes de paiement dans mon entreprise formatrice et expose leurs avantages et inconvénients de manière différenciée (C4).		2.3 Stratégies de l'information et de la communication
4.6.2 Les spécialistes en restauration sont capables de proposer de manière différenciée les formes d'encaissement autant en espèces que par chèque ou carte pour diverses catégories d'hôtes, et d'en formuler les chances et les dangers (C4).	4.6.2 J'explique les diverses formes d'encaissement, autant en espèces que par chèque et par carte, et expose la forme de paiement indiquée pour différentes catégories d'hôtes en désignant leurs avantages et leurs inconvénients (C4).		2.3 Stratégies de l'information et de la communication

4.7 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration sont capables de préparer des tables et des couverts pour des occasions diverses et exigeantes, et de préparer des plats et des boissons en présence l'hôte.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
4.7.1 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire de manière différenciée les différents couverts avec leurs caractéristiques et possibilités d'utilisation pour diverses occasions et catégories d'hôtes (C2).	4.7.1 Je décris les différents couverts et désigne leurs possibilités d'utilisation pour diverses catégories d'hôtes et occasions de manière différenciée (C4).	4.7.1 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire de manière différenciée les différents couverts avec leurs caractéristiques et possibilités d'utilisation pour diverses occasions et catégories d'hôtes (C2).	2.7 Techniques de présentation
4.7.2 Les spécialistes en restauration sont en mesure de déterminer les couverts simples et spéciaux appropriés pour différentes catégories d'hôtes et différents plats, d'en exposer de manière convaincante les avantages et les points forts aux hôtes et de les leur vendre (C6).	4.7.2 Je suis capable de déterminer les différents couverts pour les diverses catégories d'hôtes, et d'en exposer les avantages et points forts de manière convaincante aux hôtes (C4).	4.7.2 Les spécialistes en restauration sont en mesure de déterminer les couverts simples et spéciaux appropriés pour différentes catégories d'hôtes et différents plats, d'en exposer de manière convaincante les avantages et les points forts aux hôtes et de les leur vendre (C6).	2.7 Techniques de présentation 2.6 Techniques de créativité
4.7.3 Les spécialistes en restauration expliquent les règles et la manière de procéder lors de la préparation de couverts simples et spéciaux, et les appliquent de manière professionnelle et orientée résultat aussi bien pour les menus à un plat que pour les menus à plusieurs plats (C3).	4.7.3 J'applique les règles et la manière de procéder pour la préparation de couverts simples et spéciaux de façon autonome et orientée hôtes et résultat (C3).	4.7.3 Les spécialistes en restauration décrivent les règles et la manière de procéder lors de la préparation de couverts simples et spéciaux et les appliquent de façon professionnelle et orientée résultat pour les menus à un plat (C3).	
4.7.4 Les spécialistes en restauration sont capables de préparer des plats et des boissons de manière autonome, sûre et convaincante en présence de l'hôte, tout en abordant de manière orientée hôte aux questions et intérêts correspondants (C5).	4.7.4 Je suis capable de préparer de manière autonome, sûre de moi et convaincante des plats et des boissons en présence des hôtes, tout en abordant de façon simple et amicale les questions et intérêts de mes hôtes (C5).	4.7.4 Les spécialistes en restauration sont capables de préparer des plats et des boissons de manière autonome, sûre et convaincante en présence de l'hôte, tout en abordant de manière orientée hôte aux questions et intérêts correspondants (C5).	2.7 Techniques de présentation 3.6 Civilité 3.7 Résistance physique et psychique

5 Objectif général vente, service de plats et boissons

Le succès dans la branche de la gastronomie peut ne peut être atteint, autant en ce qui concerne l'entreprise que ses collaborateurs, que lorsque les spécialistes en restauration maîtrisent le comportement correct, les règles de la vente et les techniques de service de plats et de boissons. Les spécialistes en restauration sont capables d'accueillir de façon autonome les hôtes, de les encadrer selon les règles de l'art et de leur vendre les plats et boissons de l'entreprise de manière orientée hôtes et résultat. A cet effet, dans le cadre des dispositions légales et des normes de l'entreprise, ils recommandent des plats et des boissons pour la vente, participent à la création du menu et appliquent de façon réfléchie et autonome les mesures de promotion des ventes.

5.1 Objectif particulier

Les spécialistes en restauration sont en mesure de décrire les différentes formes de vente et les principes de la promotion des ventes, et d'estimer différentes formes de vente pour des entreprises de restauration déterminées.

Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
5.1.1 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance de techniques de vente et caractérisent leurs particularités, ainsi que leurs avantages et inconvénients (C4).	5.1.1 Je suis capable de décrire les différentes techniques de vente et de démontrer leurs effets, ainsi que leurs possibilités et limites (C4).	5.1.1 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance de techniques de vente et caractérisent leurs particularités, ainsi que leurs avantages et inconvénients (C4).	2.5 Méthodes de conseil et de vente 3.3 Aptitude à la communication
5.1.2 Les spécialistes en restauration expliquent les diverses formes de vente et sont capables d'exposer de manière différenciée les formes de vente appropriées pour les différentes entreprises gastronomiques et leurs catégories d'hôtes (C5).	5.1.2 Je décris l'importance des formes de vente usuelles de mon entreprise formatrice et justifie leur utilisation. J'explique l'utilité es- pérée et effective de formes de vente déterminées et fais des propositions pour leur développement (C6).	5.1.2 Les spécialistes en restauration décrivent les diverses formes de vente et sont capables d'exposer de manière différenciée les formes de vente appropriées pour les différentes entreprises gastronomiques et leurs catégories d'hôtes (C5).	2.5 Méthodes de conseil et de vente 3.3 Aptitude à la communication
5.1.3 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance des aides à la vente et démontrent de manière différenciée leur utilité pour les hôtes dans différentes entreprises gastronomiques (C4).	5.1.3 Je suis capable de caractériser les aides à la vente dans mon entreprise formatrice et d'en démontrer et estimer l'utilité (C4).	5.1.3 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance des aides à la vente et démontrent de manière différenciée leur utilité pour les hôtes dans différentes entreprises gastronomiques (C4).	

<p>5.1.4 Les spécialistes en restauration sont capables de désigner, pour différentes catégories d'hôtes et de produits et services gastronomiques, les aides à la vente appropriées à la présentation et à la publicité, ainsi que leur utilisation pour l'effet désiré, et de les justifier (C6).</p>	<p>5.1.4 Pour différents hôtes et produits, je désigne les aides à la vente appropriées et décris, de manière fondée et différenciée, leurs possibilités d'utilisation et leur utilité (C6).</p>	<p>5.1.4 Les spécialistes en restauration sont capables de désigner, pour différentes catégories d'hôtes et de produits et services gastronomiques, les aides à la vente appropriées à la présentation et à la publicité, ainsi que leur utilisation pour l'effet désiré, et de les justifier (C6).</p>	<p>2.5 Méthodes de conseil et de vente</p>
<p>5.1.5 Les spécialistes en restauration sont en mesure d'expliquer l'importance de la promotion des ventes pour les objectifs de l'entreprise et les hôtes, et de les planifier et appliquer de façon autonome dans la création des offres et des cartes (C6).</p>	<p>5.1.5 Je désigne, pour mon entreprise formatrice, des mesures de promotion des ventes appropriées pour différents hôtes et produits, et décris de manière fondée et différenciée leur influence positive sur les besoins des hôtes ainsi que sur l'atteinte des objectifs de l'entreprise (C4).</p>	<p>5.1.5 Les spécialistes en restauration sont en mesure de décrire l'importance de la promotion des ventes pour les objectifs de l'entreprise et les hôtes, et de les planifier et appliquer de façon autonome dans la création des offres et des cartes (C6).</p>	<p>2.5 Méthodes de conseil et de vente</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>

5.2 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration sont capables de décrire les phases d'une vente adaptée aux besoins des hôtes et orientée chiffre d'affaires, et d'appliquer de manière autonome les principes de la vente active.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
5.2.1 Les spécialistes en restauration sont capables de mettre en relation les besoins des différentes catégories d'hôtes avec les produits gastronomiques et les services, d'en mettre en évidence les rapports et d'en justifier l'utilité spécifique pour les hôtes (C5).	5.2.1 Je suis capable d'exposer les besoins de nos hôtes de manière différenciée et de mentionner de façon autonome les possibilités et avantages de nos produits et services avec lesquels ces besoins peuvent être satisfaits (C4).		2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus 3.1 Autonomie et responsabilité
5.2.2 Les spécialistes en restauration décrivent l'utilité principale de produits et services gastronomiques et en expliquent l'utilité complémentaire pour différentes catégories d'hôtes (C2).	5.2.2 Je décris l'utilité principale des produits et services gastronomiques et en démontre l'utilité complémentaire pour nos hôtes (C2).		2.7 Techniques de présentation
5.2.3 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance des techniques de vente et sont en mesure d'en apprécier les effets ainsi que les possibilités et limites pour les différentes phases du discours de vente et diverses catégories d'hôtes (C6).	5.2.3 Je suis en mesure de décrire les différentes techniques de vente de mon entreprise formatrice, d'en démontrer les effets ainsi que les possibilités et limites, et de faire des propositions pour leur développement (C5).		2.5 Méthodes de conseil et de vente
5.2.4 Les spécialistes en restauration sont capables de formuler de façon autonome les objectifs des conversations avec les hôtes et de préparer les documents (C5).	5.2.4 Je suis capable de formuler de façon autonome les objectifs des conversations avec les hôtes dans mon entreprise formatrice et de préparer les documents (C5).	5.2.1 Les spécialistes en restauration sont capables de formuler de façon autonome les objectifs des conversations avec les hôtes et de préparer les documents (C5).	2.5 Méthodes de conseil et de vente
5.2.5 Les spécialistes en restauration décrivent les phases de la vente active (détermination des besoins, conseil, vente, questions sur la satisfaction) et sont en mesure de les appliquer et organiser de façon autonome et active pour différentes catégories d'hôtes (C5).	5.2.5 Je suis capable de planifier et appliquer de façon autonome les phases de la vente active pour les différentes catégories d'hôtes (détermination des besoins, conseil, vente, questions sur la satisfaction) (C5).	5.2.2 Les spécialistes en restauration expliquent les phases de la vente active (détermination des besoins, conseil, vente, questions sur la satisfaction) et sont en mesure de les appliquer et de les organiser activement pour différentes catégories d'hôtes (C5).	2.5 Méthodes de conseil et de vente 3.1 Autonomie et responsabilité 3.3 Aptitude à la communication

5.3 Objectif particulier Les spécialistes en restauration comprennent les quatre «p» du «mix marketing» (<i>product, price, place, promotion</i>) et reconnaissent leurs interactions dans des situations concrètes.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
5.3.1 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance des quatre «p» du mix marketing (<i>product, price, place, promotion</i>) pour le positionnement de produits gastronomiques et expliquent leur rapport pour différentes catégories d'hôtes (C2).	5.3.1 Je suis capable de décrire l'organisation du mix marketing pour différents produits et services et de les apprécier de façon autonome (C6).		2.6 Techniques de créativité 2.7 Techniques de présentation
5.3.2 Les spécialistes en restauration sont capables d'apprécier de façon autonome des mix marketing existants pour des produits gastronomiques typiques au moyen de critères de leur propre choix et de formuler des propositions d'amélioration (C6).	5.3.2 Je suis capable d'apprécier le mix marketing pour un produit déterminé, existant ou nouveau, dans mon entreprise formatrice, et de faire des propositions d'amélioration fondées (C6).		2.6 Techniques de créativité
5.3.3 Les spécialistes en restauration sont capables de projeter, présenter et juger de façon critique le mix marketing pour des produits gastronomiques typiques (C6).	5.3.3 Je suis capable de projeter et présenter le mix marketing pour un produit déterminé de mon entreprise formatrice, existant ou nouveau (C6).		2.6 Techniques de créativité 3.5. Aptitude au travail en équipe

5.4 Objectif particulier Les spécialistes en restauration sont capables de démontrer la formation des prix pour certains produits et services et de la justifier.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
5.4.1 Les spécialistes en restauration sont capables de démontrer la composition du prix de vente de produits et services gastronomiques typiques et de les justifier (C3).	5.4.1 Je suis capable de démontrer la formation des prix au moyen de produits typiques et d'expliquer les lignes directrices qui déterminent la formation des prix (C5).		
5.4.2 Les spécialistes en restauration décrivent les différentes stratégies de la formation des prix dans la gastronomie et expliquent leur importance dans le mix marketing et pour diverses catégories d'hôtes (C4).	5.4.2 Je décris les lignes directrices qui déterminent la formation des prix et explique leur importance pour diverses catégories d'hôtes (C5).		2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

5.5 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration comprennent les formes et les principes de l'agencement et de la décoration de pièces et sont capables de les appliquer en toute conscience des problèmes.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
5.5.1 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance de différentes possibilités de décoration pour diverses catégories d'hôtes, caractérisent différents éléments de décoration pour pièces et tables et en démontrent les avantages et inconvénients (C2).	5.5.1 Je décris les objectifs de la décoration de pièces et tables, caractérise différentes possibilités de décoration et leurs éléments dans divers buts et pour diverses catégories d'hôtes et en démontre les avantages et inconvénients (C4).	5.5.1 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance de différentes possibilités de décoration pour diverses catégories d'hôtes, caractérisent différents éléments de décoration pour pièces et tables et en démontrent les avantages et inconvénients (C2).	
5.5.2 Les spécialistes en restauration sont capables de gérer en toute autonomie plantes, fleurs coupées et autres éléments de décoration et d'assurer la préservation de leur valeur (C3).	5.5.2 Je suis capable de gérer les éléments de décoration de façon autonome et assume la responsabilité de la préservation de leur valeur (C3).	5.5.2 Les spécialistes en restauration sont capables de gérer en toute autonomie plantes, fleurs coupées et autres éléments de décoration et d'assurer la préservation de leur valeur (C3).	
5.5.3 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire l'importance d'aspects et éléments d'ambiance pour un agencement intérieur agréable et d'établir des critères avec lesquels l'aménagement intérieur peut être analysé et organisé en fonction des hôtes (C4).	5.5.3 J'analyse l'atmosphère des pièces et désigne, dans une perspective spécifique aux hôtes et économique, des propositions d'agencement intérieur agréable (C5).	5.5.3 Les spécialistes en restauration sont capables d'expliquer l'importance d'aspects et éléments d'ambiance pour un agencement intérieur agréable et d'établir des critères avec lesquels l'aménagement intérieur peut être analysé et organisé en fonction des hôtes (C4).	2.6 Techniques de créativité 3.1 Autonomie et responsabilité

<p>6 Objectif général production, connaissance des aliments et des boissons Pour les spécialistes en restauration, la connaissance et la compréhension des produits gastronomiques et des services dans le domaine des denrées alimentaires et des boissons constituent la base d'un conseil et d'un encadrement réussis des hôtes. Ils sont décisifs en ce qui a trait au succès d'une entreprise gastronomique et à la satisfaction et aux possibilités de développement des personnes en formation. Les spécialistes en restauration sont capables d'utiliser des équipements et des machins de manière efficiente et orientée résultat, de mettre à profit les propriétés des denrées alimentaires et des boissons lors de la production et de la vente en fonction des besoins, et d'offrir ainsi aux hôtes une alimentation saine et adaptée à leurs besoins.</p>			
<p>6.1 Objectif particulier Les spécialistes en restauration comprennent les dispositions légales sur la manipulation des denrées alimentaires et des boissons et reconnaissent leur importance pour la production et la présentation.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
<p>6.1.1 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance des bases légales du traitement, de la vente et de la déclaration de denrées alimentaires et boissons, en désignent les règles essentielles et expliquent leur utilité pour la satisfaction des besoins des hôtes et la production (C3).</p>	<p>6.1.1 Je suis capable de mettre en évidence les principes du traitement, de la vente et de la déclaration de denrées alimentaires et boissons au moyen d'exemples, et d'en expliquer l'utilité pour les besoins des hôtes et la production (C3).</p>		
<p>6.1.2 Les spécialistes en restauration sont capables de juger avec un esprit critique des règles légales déterminées en ce qui a trait autant à leurs objectifs qu'à leurs possibilités et limites, et d'en exposer les conséquences pour les objectifs et la direction (C6).</p>	<p>6.1.2 Sur la base d'exemples choisis, j'expose les avantages et chances, ainsi que les inconvénients et dangers de règles légales pour notre entreprise, ainsi que pour la branche, et les évalue de façon critique (C6).</p>		2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus
<p>6.1.3 Les spécialistes en restauration expliquent les prescriptions légales concernant la vente de boissons alcooliques et décrivent les objectifs ainsi que les possibilités et limites des interventions étatiques au niveau de la branche gastronomique (C4).</p>	<p>6.1.3 Je suis capable d'expliquer de façon claire et différenciée la signification, les objectifs, les possibilités et les limites des prescriptions légales concernant la vente de boissons alcooliques aux jeunes gens et d'en illustrer l'application par des exemples concrets dans mon entreprise formatrice (C4).</p>		2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

6.2 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration expliquent la provenance, les propriétés et la préparation des denrées alimentaires et des boissons et sont capables de juger leur qualité et de comprendre leurs interactions.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/-sociale
6.2.1 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire l'origine, les propriétés, les caractéristiques et la fabrication des boissons non alcoolisées et alcoolisées, et d'en expliquer les différences (C4).	6.2.1 Je décris les boissons alcoolisées et non alcoolisées en ce qui a trait à leur provenance, leurs propriétés, leurs caractéristiques et leur fabrication, et mets en évidence leurs différences (C4).		
6.2.2 Les spécialistes en restauration sont en mesure de décrire la préparation de différentes catégories de boissons, ainsi que leur température de service, les quantités et les verres appropriés, et de les justifier (C4).	6.2.2 Je suis capable de décrire la préparation de différentes catégories de boissons, ainsi que leur température de service, les quantités et les verres, et de les justifier (C4).		2.7 Techniques de présentation 3.1 Autonomie et responsabilité
6.2.3 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire l'origine, les propriétés, les caractéristiques et la fabrication des denrées alimentaires, et d'en expliquer les différences (C4).	6.2.3 Je décris les boissons alcoolisées et non alcoolisées en ce qui a trait à leur provenance, leurs propriétés, leurs caractéristiques et leur fabrication, et mets en évidence leurs différences (C4).		
6.2.4 Les spécialistes en restauration sont capables de juger différentes boissons et denrées alimentaires quant à leur qualité, et de proposer des mesures pour l'assurance qualité (C6).	6.2.4 Je suis à même de juger de la qualité des boissons et des denrées alimentaires et de proposer des mesures pour l'assurance de leur qualité (C6).		2.7 Techniques de présentation 3.1 Autonomie et responsabilité

6.3 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration sont capables d'expliquer et d'appliquer des méthodes de cuisson et des processus de fabrication essentiels, ainsi que leur utilisation et leurs possibilités.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
6.3.1 Les spécialistes en restauration sont capables de préparer les principales denrées alimentaires selon les règles de l'art et en toute autonomie, et de tenir compte des spécificités de chaque denrée alimentaire (C3).	6.3.1 Je suis capable de décrire les exigences et la préparation des principales denrées alimentaires de mon entreprise formatrice et de préparer de façon autonome et appropriée les denrées alimentaires pour leur confection (C4).	6.3.1 Les spécialistes en restauration sont capables de préparer les principales denrées alimentaires selon les règles de l'art et en toute autonomie, et de tenir compte des spécificités de chaque denrée alimentaire (C3).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus 2.4 Stratégies d'apprentissage 3.1 Autonomie et responsabilité
6.3.2 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance de méthodes fondamentales de préparation et de cuisson pour la confection d'entrées, de plats principaux et de desserts, et exposent leurs possibilités d'utilisation, ainsi que les avantages et inconvénients de différents aliments (C4).	6.3.2 Je décris les méthodes usuelles de préparation et de cuisson de mon entreprise formatrice et en démontre l'utilisation, ainsi que les possibilités pour différentes catégories d'aliments (C4).	6.3.2 Les spécialistes en restauration décrivent l'importance de méthodes fondamentales de préparation et de cuisson pour la confection d'entrées, de plats principaux et de desserts, et exposent leurs possibilités d'utilisation, ainsi que les avantages et inconvénients de différents aliments (C4).	2.7 Techniques de présentation
6.3.3 Les spécialistes en restauration sont capables de préparer les principales denrées alimentaires et de confectionner en toute autonomie des entrées, des plats principaux et des desserts avec les méthodes de préparation et de cuisson appropriées à chaque cas (C5).	6.3.3 Je suis capable de préparer en toute autonomie les principales denrées alimentaires et de les traiter avec les méthodes de préparation et de cuisson usuelles de mon entreprise pour les entrées, les plats principaux et les desserts (C4).	6.3.3 Les spécialistes en restauration sont capables de préparer les principales denrées alimentaires et de confectionner en toute autonomie des entrées, des plats principaux et des desserts avec les méthodes de préparation et de cuisson appropriées à chaque cas (C5).	3.1 Autonomie et responsabilité

6.4 Objectif particulier Les spécialistes en restauration comprennent les principes et la signification d'une alimentation saine.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/sociale
6.4.1 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance d'une alimentation saine, ainsi que son influence sur le corps humain et le bien-être. Ils démontrent les effets d'une alimentation malsaine de façon différenciée et fondée (C4).			
6.4.2 Les spécialistes en restauration décrivent la fonction et l'importance de diverses substances nutritives dans l'alimentation et mettent en évidence leurs effets positifs sur l'organisme humain (C4).	6.4.1 Je démontre la fonction et l'importance de diverses substances nutritives dans l'alimentation et explique leurs effets positifs sur l'organisme humain au moyen d'exemples (C4).		
6.4.3 Les spécialistes en restauration sont en mesure de décrire et d'apprécier différents aliments en ce qui a trait à leur teneur en substances nutritives et à leur contribution à une alimentation saine (C4).	6.4.2 Je suis capable de décrire différents aliments en ce qui a trait à leur teneur en substances nutritives et à leur contribution à une alimentation saine, et de mettre en évidence leurs avantages pour nos hôtes et leur bien-être (C4).		2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus
6.4.4 Les spécialistes en restauration sont capables de formuler et justifier en toute autonomie les fondements et principes de la conception et de la réalisation d'une alimentation saine (C5).	6.4.3 Je suis capable de démontrer les fondements et principes de la conception et de la réalisation d'une alimentation saine et de les illustrer avec des exemples concrets, tout en jugeant mon propre comportement nutritionnel avec un esprit critique (C6).		2.4 Stratégies d'apprentissage 3.1 Autonomie et responsabilité

6.5 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration comprennent les règles fondamentales et les principes de la préparation des menus et des boissons adaptée aux besoins et tiennent compte de critères culinaires et de santé adaptés aux besoins.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
6.5.1 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance des règles fondamentales et des principes de la composition de menus et de boissons adaptée aux besoins et les démontrent sur la base de différentes catégories d'hôtes et de leurs besoins (C3).	6.5.1 J'explique, en ce qui concerne nos catégories d'hôtes, l'importance des règles fondamentales et des principes de la composition des menus et boissons et en tire des conséquences générales pour mes activités et l'organisation de mes processus de travail (C4).	6.5.1 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance des règles fondamentales et des principes de la composition de menus et de boissons adaptée aux besoins et les démontrent sur la base de différentes catégories d'hôtes et de leurs besoins (C3).	3.1 Autonomie et responsabilité
6.5.2 Les spécialistes en restauration sont capables de composer divers repas et menus selon les règles de l'art et en tenant compte des exigences des hôtes, et de les justifier (C5).	6.5.2 Je suis capable, sur la base de l'analyse des besoins de nos hôtes, de projeter des propositions de composition de repas et menus, et de les justifier (C5).	6.5.2 Les spécialistes en restauration sont capables de composer divers repas et menus selon les règles de l'art et en tenant compte des exigences des hôtes, et de les justifier (C5).	2.6 Techniques de créativité
6.5.3 Les spécialistes en restauration sont en mesure d'expliquer les règles fondamentales des types de nourriture et d'en expliquer l'importance en ce qui a trait aux besoins des hôtes (C4).	6.5.3 Je suis capable d'expliquer les objectifs et la structure des différentes formes de nourriture, de les évaluer au moyen de critères de mon propre choix, et en tous les cas de faire des propositions adéquates (C6).	6.5.3 Les spécialistes en restauration sont en mesure d'expliquer les règles fondamentales des types de nourriture et d'en expliquer l'importance en ce qui a trait aux besoins des hôtes (C4).	
6.5.4 Les spécialistes en restauration décrivent les éléments de la composition et combinaison harmonieuses de plats et boissons, et démontrent de façon différenciée les principes de leur agencement (C5).	6.5.4 Je décris les éléments et les principes de l'agencement et de la composition harmonieuses de plats et boissons, et démontre leurs effets sur les besoins de nos hôtes (C4).	6.5.4 Les spécialistes en restauration expliquent les éléments de la composition et combinaison harmonieuses de plats et boissons, et démontrent de façon différenciée les principes de leur agencement (C5).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus 2.6 Techniques de créativité 3.1 Autonomie et responsabilité

<p>7 Objectif général préservation de la valeur Pour une création de plus-value orientée résultat et efficiente dans les entreprises de restauration, des investissements amples et coûteux dans les actifs circulants et immobilisés sont nécessaires. Les spécialistes en restauration sont en mesure de nettoyer les locaux et installations et de pourvoir à leur entretien et à la préservation de leur valeur.</p>			
<p>7.1 Objectif particulier Les spécialistes en restauration sont capables d'expliquer les exigences de nettoyage et de préservation de la valeur des locaux de vente et de production, installations, machines, appareils et matériels d'exploitation, et d'entreprendre des travaux de nettoyage de façon autonome.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
<p>7.1.1 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire les exigences en matière de nettoyage de locaux de vente et de production, d'équipements, de machines, d'appareils et de matériels d'exploitation du point de vue des hôtes, des supérieurs hiérarchiques et des collaborateurs, et d'en déduire les conséquences pour leur propre travail de nettoyage (C4).</p>	<p>7.1.1 Je suis capable d'observer les exigences du nettoyage de locaux de vente et de production, d'équipements, de machines, d'appareils et de matériels d'exploitation du point de vue des hôtes, de la direction et des collaborateurs, et de formuler des recettes de comportement pour mon travail de nettoyage (C4).</p>	<p>7.1.1 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire les exigences en matière de nettoyage de locaux de vente et de production, d'équipements, de machines, d'appareils et de matériels d'exploitation du point de vue des hôtes, des supérieurs hiérarchiques et des collaborateurs, et d'en déduire les conséquences pour leur propre travail de nettoyage (C4).</p>	<p>3.1 Autonomie et responsabilité</p> <p>3.5. Aptitude au travail en équipe</p>
<p>7.1.2 Les spécialistes en restauration sont en mesure d'expliquer de manière différenciée les processus de nettoyage dans les divers domaines d'activité d'une entreprise gastronomique et de reconnaître l'importance de chaque étape de travail (C4).</p>	<p>7.1.2 J'explique chaque étape des processus de nettoyage dans mon entreprise et je démontre l'importance de chaque étape et de ses relations avec les autres au moyen d'exemples représentatifs (C4).</p>	<p>7.1.2 Les spécialistes en restauration sont en mesure d'expliquer de manière différenciée les processus de nettoyage dans les différents domaines d'activité d'une entreprise gastronomique (C4).</p>	<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>7.1.3 Les spécialistes en restauration expliquent les propriétés et le mode de fonctionnement de machines, appareils et ustensiles typiques et en démontrent l'utilisation adéquate (C3).</p>	<p>7.1.3 Je décris les propriétés et le mode de fonctionnement des machines, appareils et ustensiles et mets en évidence leur emploi adéquat et problématique ainsi que leur utilité au moyen d'exemples typiques (C3).</p>	<p>7.1.3 Les spécialistes en restauration expliquent les propriétés et le mode de fonctionnement de machines, appareils et ustensiles typiques et sont capables d'en démontrer l'utilisation adéquate (C3).</p>	

<p>7.1.4 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire l'utilisation des machines, appareils et ustensiles dans chaque phase de nettoyage et d'en expliquer l'utilisation adéquate et soigneuse (C3).</p>	<p>7.1.4 Je suis capable d'utiliser les machines, appareils et ustensiles de nettoyage de mon entreprise formatrice de façon adéquate, efficace et autonome, et de les employer et manipuler soigneusement afin de préserver leur valeur. Je travaille dès lors de façon fiable et autonome, dans la mesure où, en cas de doute, j'étudie les modes d'emploi et les documents techniques (C4).</p>	<p>7.1.4 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire l'utilisation des machines, appareils et ustensiles dans chaque phase de nettoyage et d'en expliquer l'utilisation adéquate et soigneuse (C3).</p>	<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>7.1.5 Les spécialistes en restauration reconnaissent l'importance du maniement soigneux et de l'entretien général des biens gastronomiques immobiliers et mobiliers, et sont capables d'aligner leur comportement sur ces objectifs, ainsi que de définir et d'appliquer les mesures appropriées pour la préservation de la valeur (C3).</p>	<p>7.1.5 Je suis prêt à, et capable de, traiter avec précaution et ménagement les biens immobiliers et mobiliers de mon entreprise formatrice. J'entretiens constamment notre mobilier et je prends des mesures appropriées pour la prolongation de sa durée de vie (C5).</p>	<p>7.1.5 Les spécialistes en restauration expliquent l'importance du maniement soigneux et de l'entretien général des biens gastronomiques immobiliers et mobiliers, et sont capables d'aligner leur comportement sur ces objectifs, ainsi que de définir et d'appliquer les mesures appropriées pour la préservation de la valeur (C3).</p>	<p>2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>
<p>7.1.6 Les spécialistes en restauration sont capables de démontrer la manière de procéder en cas de dommages, de défauts et de réparations, pour différents équipements, mobiliers et matériaux, et d'entreprendre en toute autonomie les démarches appropriées ou de les initier (C3).</p>	<p>7.1.6 J'identifie adéquatement les dommages, défauts et réparations nécessaires sur les biens mobiliers, équipements et matériels, je procède de manière autonome aux réparations mineures et initie, en pleine conscience de mes obligations et en accord avec mon supérieur hiérarchique, les démarches appropriées pour rectifier les défauts et les dommages et les réparer, et j'effectue les contrôles ultérieurs (C5).</p>	<p>7.1.6 Les spécialistes en restauration sont capables de démontrer la manière de procéder en cas de dommages, de défauts et de réparations, pour différents équipements, mobiliers et matériaux, et d'entreprendre en toute autonomie les démarches appropriées ou de les initier (C3).</p>	<p>2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes</p> <p>3.1 Autonomie et responsabilité</p>

7.2 Objectif particulier			
Les spécialistes en restauration reconnaissent l'importance des différents produits de nettoyage et sont capables de les utiliser de manière efficace, en toute conscience des problèmes et de façon économique et écologique.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
7.2.1 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire les secteurs à problèmes spécifiques et les exigences du nettoyage d'entretien et en profondeur de matériaux et d'objets de service dans des entreprises de restauration, et d'en tirer des conséquences pour leur propre travail (C4).	7.2.1 Je suis en mesure d'expliquer les secteurs à problèmes et les champs d'activités spécifiques du nettoyage d'entretien et en profondeur, ainsi que leurs exigences, de façon différenciée. Je décris les exigences concernant les matériaux et les objets de service et procède à leur entretien et à leur nettoyage dans le cadre de mon travail (C3).	7.2.1 Les spécialistes en restauration sont capables de décrire les secteurs à problèmes spécifiques et les exigences du nettoyage d'entretien et en profondeur de matériaux et d'objets de service dans des entreprises de restauration, et d'en tirer des conséquences pour leur propre travail (C4).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
7.2.2 Les spécialistes en restauration décrivent les possibilités d'utilisation et les limites de divers produits de nettoyage et sont en mesure, pour différents problèmes de nettoyage, de choisir les produits appropriés et de justifier leur choix (C4).	7.2.2 Je suis capable, pour les divers problèmes de nettoyage, de sélectionner les produits appropriés, de justifier mes choix, et de proposer éventuellement des options alternatives (C5).	7.2.2 Les spécialistes en restauration expliquent les possibilités d'utilisation et les limites de divers produits de nettoyage et sont en mesure, pour différents problèmes de nettoyage, de choisir les produits appropriés et de justifier leur choix (C4).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
7.2.3 Les spécialistes en restauration sont capables d'utiliser les produits de nettoyage d'une manière et avec un dosage adéquats, ainsi qu'économiquement, et d'en expliquer les effets (C3).	7.2.3 J'utilise les produits de nettoyage de manière correcte, tout en respectant les dosages adéquats, et de manière appropriée et économique, et démontre leurs effets (C3).	7.2.3 Les spécialistes en restauration sont capables d'utiliser les produits de nettoyage d'une manière et avec un dosage adéquats, ainsi qu'économiquement, et d'en expliquer les effets (C3).	2.1 Techniques de travail et résolution de problèmes
7.2.4 Les spécialistes en restauration décrivent les exigences écologiques concernant les procédés de nettoyage et sont capables de proposer des solutions écologiquement viables pour différents champs d'activité dans les entreprises gastronomiques et de les évaluer (C6).	7.2.4 J'explique des exigences écologiques concernant le nettoyage au moyen d'exemples concrets et en démontre de manière fondée les avantages pour la nature et la société (C5).	7.2.4 Les spécialistes en restauration expliquent les exigences écologiques concernant les procédés de nettoyage et sont capables de proposer des solutions écologiquement viables pour différents champs d'activité dans les entreprises gastronomiques et de les évaluer (C6).	2.2 Réflexion et action pluridisciplinaires orientées processus

<p>8 Deuxième langue Vu le multilinguisme suisse et l'internationalité des hôtes, la communication dans une langue étrangère est une base importante du travail quotidien pour les spécialistes en restauration. Les connaissances en langues étrangères contribuent au développement professionnel et personnel. Une deuxième langue nationale ou l'anglais sont considérés comme langue étrangère.</p>			
<p>8.1 Objectif particulier Les spécialistes en restauration sont capables de comprendre et rédiger des textes simples dans une langue étrangère.</p>			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
<p>8.1.1 Les spécialistes en restauration possèdent un vocabulaire fondamental, afin de comprendre et de participer à la rédaction de textes simples et de descriptions de la branche, d'entreprises gastronomiques et de processus de travail (C3).</p>	<p>8.1.1 Je possède le vocabulaire de base dans les domaines d'activité gastronomiques et dans mes processus de travail (comme par exemple mets et boissons, ustensiles de service, appareils et équipements, denrées alimentaires et boissons, vaisselle, verreries, linge, décorations, etc.), et suis en mesure de comprendre et rédiger des textes et descriptions simples (C3).</p>		<p>3.3 Aptitude à la communication</p> <p>3.7 Résistance physique et psychique</p>
<p>8.1.2 Les spécialistes en restauration comprennent les règles grammaticales de base et les appliquent correctement et en toute autonomie lors de l'élaboration de textes et de descriptions (C3).</p>	<p>8.1.2 Je suis capable de m'exprimer de manière grammaticalement correcte et d'appliquer les règles adéquates pour l'élaboration et la rédaction de documents d'entreprise (C3).</p>		<p>3.3 Aptitude à la communication</p>

8.2 Objectif particulier Les spécialistes en restauration sont en mesure de se faire comprendre dans des situations simples de communication dans une langue étrangère et de s'exprimer de façon claire et compréhensible.			
Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs cours interentreprises	Compétence méthodologique/ sociale
8.2.1 Les spécialistes en restauration sont capables, dans des situations de communication orale, de s'exprimer avec pertinence et adéquation avec leurs interlocuteurs, et de mener clairement et intelligiblement des conversations simples sur des tâches personnelles et professionnelles (C3).	8.2.1 Je suis capable d'aborder, sous forme orale et adaptée aux hôtes, les besoins des hôtes, de mener des conversations simples dans une langue étrangère, et de conseiller les hôtes avec pertinence (C3).		3.1 Autonomie et responsabilité 3.5 Aptitude au travail en équipe

B

1 Organisation des cours interentreprises (CIE)

Les cours interentreprises (CIE) complètent la formation à la pratique professionnelle et la formation scolaire. Les responsables du cours sont Hotel & Gastro *formation* et ses organisations cantonales et régionales. La durée totale des cours est de 16 à 20 jours et leur fréquentation est obligatoire.

1.1 Commission de surveillance

1.1.1 Il incombe à "Hotel & Gastro *formation*" de surveiller et de coordonner les cours d'interentreprises pour les spécialistes en restauration sur l'ensemble du territoire suisse.

1.1.2 L'organe de surveillance est le comité de "Hotel & Gastro *formation*", dont font partie, conformément aux statuts de "Hotel & Gastro *formation*", des représentants des partenaires sociaux de l'hôtellerie et de la restauration.

1.1.3 Le comité de "Hotel & Gastro *formation*" veille à ce que le présent règlement soit appliqué de façon uniforme sur l'ensemble du territoire de la Confédération suisse. Les tâches suivantes lui incombent notamment:

- a) Elaboration, sur la base de l'Ordonnance sur la formation professionnelle de base et du plan de formation, d'un programme cadre pour les cours interentreprises.
- b) Emission de directives concernant l'organisation et le déroulement des cours.
- c) Prise de connaissance de décomptes pour les cours interentreprises des organisations qui les réalisent.
- d) Etablissement de directives concernant l'équipement des locaux des cours interentreprises.

1.2 Commission des cours

1.2.1 Les organes responsables des organisations chargées de la réalisation des cours assument notamment les tâches suivantes :

- a) Ils élaborent le programme des cours interentreprises en se fondant sur les programmes cadres de la commission de surveillance et du comité directeur de "Hotel & Gastro *formation*".
- b) Ils établissent des devis et des décomptes.
- c) Ils désignent les instructeurs des cours interentreprises selon les prescriptions de "Hotel & Gastro *formation*" et mettent à disposition les locaux de cours.
- d) Ils fournissent les installations nécessaires.
- e) Ils fixent les dates des cours et s'occupent des publications et des convocations.

- f) En accord avec les écoles professionnelles et entreprises concernées, ils veillent à ce que les cours des écoles professionnelles soient donnés pendant les cours interentreprises.
- g) Ils surveillent l'activité de formation et veillent à la réalisation des objectifs des cours.
- h) Ils veillent, si nécessaire, à ce que les participants soient nourris et logés.
- i) Ils rédigent un rapport sur les cours interentreprises à l'intention du comité directeur de "Hotel & Gastro *formation*" et des cantons participants.
- j) Ils informent les entreprises formatrices et les écoles professionnelles sur les cours interentreprises.
- k) Ils établissent des décomptes à l'intention du comité directeur de "Hotel & Gastro *formation*".

1.2.2 Dans le cadre des cours professionnels intercantonaux, les CIE constituent une partie intégrante des cours-blocs.

1.2.3 Les cours se répartissent comme suit sur les années d'apprentissage:

1 ^{ère} année d'apprentissage	CIE I,	4 journées de 8 heures avec pour thème principal introduction pratique
	CIE II,	4 journées de 8 heures avec pour thèmes principaux décoration, décomptes
2 ^e année d'apprentissage	CIE III,	4 journées de 8 heures avec pour thèmes principaux aptitudes de service, ventes complémentaires spéciales, services de boissons exigeants
	CIE IV,	4 journées de 8 heures avec pour thèmes principaux préparation de mets en cuisine et utilisation économique des équipements, machines et matériel
3 ^e année d'apprentissage	CIE V et VI,	4 journées de 8 heures au total, thèmes principaux collaboration avec autres départements, approfondir l'encadrement des hôtes, découper des mets en présence des hôtes.

1.2.4 Si les CIE sont intégrés dans les cours professionnels intercantonaux, on doit élaborer un programme de cours distinct.

C

1 Organisation de la qualification finale

1.1 La qualification finale a lieu dans une école professionnelle, dans l'entreprise formatrice ou dans une autre entreprise appropriée. Un poste de travail ainsi que les équipements nécessaires en parfait état sont mis à la disposition des personnes en formation. La convocation indique quel matériel elles doivent apporter.

Les personnes en formation prennent connaissance des sujets d'examen au début des épreuves. Elles reçoivent au besoin les explications nécessaires.

1.2 Les domaines de qualification à examiner sont:

Domaine de qualification travaux pratiques:

Position 1 : Structure d'entreprise

Position 2 : Encadrement des hôtes

Position 3 : Vente

Position 4 : Service de plats et boissons, préparation

Domaine de qualification connaissances professionnelles:

Position 1: Economie d'entreprise, structure d'entreprise

Position 2 : Hygiène, sécurité au travail et protection de la santé,
maintien de la valeur, logistique

Position 3 : Connaissance des aliments et des boissons

Position 4 : Encadrement des hôtes et comportement, vente, deuxième langue

Domaine de qualification enseignement des connaissances professionnelles

(Note d'expérience) :

La note correspond à la moyenne des notes du 1^{er} au 6^e semestres de l'école professionnelle ou du cours professionnel intercantonal et est arrondie à une note entière ou à une demi-note.

Domaine de qualification culture générale :

Selon le règlement de l'Office fédéral concernant la branche «Culture générale».

1.3 Les performances de la procédure de qualification finale sont évaluées par des notes allant de 6 à 1. Les demi-notes intermédiaires sont admises.

1.4 La note de chaque domaine de qualification composé de positions distinctes est arrondie comme moyenne à la première décimale.

1.5 Le relevé de notes fait état de la note globale et du résumé des performances de chaque domaine de qualification avec une note.

1.6 Echelle des notes

Notes	Qualité des performances
6	Très bonne
5	Bonne
4	Suffisante
3	Faible
2	Très faible
1	Inutilisable

1.7 Pour déterminer si la procédure de qualification est réussie, les domaines de qualification ci-après sont appréciés et pondérés comme suit:

- Travaux pratiques (coefficient deux)
- Connaissances professionnelles
- Enseignement des connaissances professionnelles (note d'expérience)
- Culture générale

1.8 La note globale correspond à la somme des notes des domaines de qualification, divisée par 5 et arrondie à la première décimale.

D

1 Plan des cours de l'école professionnelle

Tableau horaire pour l'école professionnelle des spécialistes en restauration

La répartition des périodes d'enseignement sur les années d'apprentissage a lieu selon les particularités de chaque région et en principe en accord avec les autorités compétentes et les prestataires de la pratique professionnelle.

Matières	Années d'apprentissage			Total cours
	1	2	3	
1. Connaissances professionnelles	160	160	160	480
1.1 Economie d'entreprise, structure d'entreprise				(70)
1.2 Hygiène, sécurité au travail et protection de la santé				(40)
1.3 Logistique				(30)
1.4 Prise en charge des hôtes et comportement				(110)
1.5 Vente, service de plats et boissons				(80)
1.6 Préparation, connaissance des aliments et des boissons				(110)
1.7 Maintien de la valeur				(40)
2. Deuxième langue	40	40	40	120
3. Enseignement de la culture générale	120	120	120	360
4. Gymnastique et sport	40	40	40	120
Total	360	360	360	1080

Approbation et entrée en vigueur

Le présent plan de formation entre en vigueur le 1^{er} janvier 2005.

Weggis, le 7 décembre 2004

Hotel & Gastro formation

Le Président

Le Vice-président

Willy Benz

Karl Eugster

Le présent plan de formation est approuvé par l'Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie conformément à l'article 10 alinéa 1 de l'Ordonnance sur la formation de base des spécialistes en restauration, du 7 décembre 2004.

Berne, le 7 décembre 2004

Office fédéral de la formation professionnelle et de la technologie

Le Directeur

Eric Fumeaux

Vous trouverez d'autres documents concernant la formation professionnelle initiale
Spécialiste en restauration
sous www.hotelgastro.ch - Lonay - downloads