IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Employé en restauration AFP**	Version 0.1	1/4
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 1	**Opération en tant qu'hôtes**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Apparence personnelle			
a2.2	Vêtement de travail	Classeur WIGL, Technologie du service ?	C2-C3	4
e2.1, e2.2	Exigence professionnelles		C2-C3	1
a2.2, a4.1	Comportement (règles)		C2-C3	2
a4.1	Règles sociales		C2-C3	1
d4.1, d4.2, e3.3	**Mon établissement/structure de la branche**		C2-C3	4
b4.4, c4.4	**Bases de l'hygiène, sécurité du travail et protection contre l'incendie**		C2-C3	8
c4.5,e4.1, e4.2	**Gestion des déchets**		C2-C3	2
	Travaux préparatoires			
d3.1, e3.1	Ustensiles de travail (préservation de la valeur)/inventaire		C2-C3	3
e3.1, e5.1, e5.2, e5.4	Mise en place		C2-C3	2
	Techniques/méthodes de service			
a3.1	Principes et techniques dans le service		C2-C3	2
	Respect des usages			
a2.2, a2.2	Respect des usages		C2-C3	2
a2.1, a2.2	Prestation du service		C2-C3	1
a2.1	Nos clients (segments et types)		C2-C3	2
a2.1	Habitudes alimentaires et en matière de consommation de boissons		C2-C3	1
a2.2, a5.1,	De la réservation au départ du client *(opération en tant qu'hôtes)*		C2-C3	2
d1.1, d2.1, d2.2, d2.3,	De la réservation au départ du client *(procédure de gestion et ventes)*		C2-C3	2
a3.1	Base du service des mets (petit déjeuner, discussion sur le service, service midi et soir)		C2-C3	2
a7.1,a7.2	Base de communication avec les clients (langue étrangère)		C1-C3	20
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		**64**

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Employé en restauration AFP**	Version 0.1	2/4
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 2	**Opération en tant qu'hôtes**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Evénements	Classeur WIGL, Technologie du service ?	C2-C3	10
a1.1, a1.2, a1.3 a3.1, a6.1 b3.2 b4.4, b4.4, c4.5 d3.1 e2.1,e2.2,e4.1 e4.2	Documents/lise de contrôle			
	Ambiance/décorations/infrastructure			
	Msie en place			
	Buffets			
	Formes de présentation			
	Durabilité			
	Sécurité au travail			
a4.2, b2.2 c2.5	**Organisation et communication**		C2-C3	4
	Base de la communication			
	Communication verbale et non verbale			
	Organisation et conduite entretien			
	Travailler en équipe			
a7.1, a7.2	Base de communication avec les clients (langue étrangère)		C1-C3	20
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Employé en restauration AFP**	Version 0.1	3/4
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 3	**Opération en tant qu'hôtes**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
	Tests et corrections		C2-C5	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Employé en restauration AFP**	Version 0.1	4/4
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 4	**Opération en tant qu'hôtes**			
No selon OrFo/PF/PE*	**Thème – Chapitre – Sous-chapitre**	Remarque/support de cours	**Niveau de taxonomie**	**Nombre de période(s)**
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		

* No selon Ordonnance de Formation, plan de formation, plan d'étude