IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	1/6
Etabli le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

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	Classeurs WIGL Technologie du service		
a2.4	Vêtement de travail		C2-C5	4
e2.2	Exigence professionnelles		C2-C5	1
a2.4	Comportement (règles)		C2-C5	2
a4.1	Règles sociales		C2-C5	1
a3.1	Organisation du service		C2-C5	2
a6.2, a6.3	Mon établissement/structure de la branche		C2-C5	4
a3.2, b4.4, c4.4	Bases de l'hygiène, sécurité du travail et protection contre l'incendie		C2-C5	8
c4.5,e4.1, e4.2	Gestion des déchets		C2-C5	2
	Travaux préparatoires			
d3.1, e3.1	Ustensiles de travail (préservation de la valeur)		C2-C5	3
e3.1, e5.1, e5.2, e5.4	Mise en place		C2-C5	2
	Techniques/méthodes de service			
a3.1	Principes et techniques dans le service		C2-C5	2
	Respect des usages			
a2.2	Respect des usages		C2-C5	2
a2.2, a2.4	Prestation du service		C2-C5	1
a2.1, a2.2	Nos clients (segments et types)		C2-C5	2
a2.2	Habitudes alimentaires et en matière de consommation de boissons		C2-C5	1
a2.2, a5.1, a5.2	De la réservation au départ du client *(opération en tant qu'hôtes)*		C2-C5	2
d1.1, d2.1, d2.2, d2.3, d4.1	De la réservation au départ du client *(procédure de gestion et ventes)*		C2-C5	2
a2.2, a3.1	Base du service des mets (petit déjeuner, discussion sur le service, service midi et soir)		C2-C5	2
a7.1,a7.2	Base de communication avec les clients (langue étrangère)		C1-C3	18
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		**62**

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

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	2/6
Etabli le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

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)**
	Organisation et communication	Classeurs WIGL Technologie du service		
a4.2	Communication verbale et non verbale		C2-C5	8
a4.2	Entretien (organisation et conduite)			
b2.2	Technique de questionnement		C2-C5	2
c2.7	Culture de communication		C2-C5	
c2.7	Structure entretien		C2-C5	2
	Langue étrangère			
a7.1, a7.2	Base de communication avec les clients		C1-C3	12
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation			**Total des périodes**	24

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

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	3/6
Etabli le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

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)**
	Évènements	Classeurs WIGL Technologie du service		
A1.1, a1.2, a1.4, a1.5,	Planifier, préparer et réaliser des évènements		C2-C5	2
d1.2 d3.1 d4.1, d4.2 d5.4	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente		C2-C5	3
e1.2, e1.3,e2.1, e2.2,e2.3, e2.4, e3.3, e4.1, e4.2 e5.1, e5.2, e5.4	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur		C2-C5	3
	Organisation et communication			
a2.4, a4.2	Technique de vente et rhétorique, travailler en équipe		C2-C5	8
	Langue étrangère			
a7.1, a7.2	Base de communication avec les clients		C1-C3	12
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation			**Total des périodes**	**28**

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

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	4/6
Etabli le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

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)**
	Organisation et communication	Classeurs WIGL Technologie du service		
a2.4, a4.2, a5.2	Gestion de conflits		C2-C5	4
	Langue étrangère			
a7.1, a7.2	Base de communication avec les clients		C1-C3	12
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		**Total des périodes**		16

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

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	5/6
Etabli le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

Semestre 5	**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)**
	Organisation et communication	Classeurs WIGL Technologie du service		
a2.4, a4.2, a5.2	Marketing		C2-C5	2
d4.1, d4.2 d5.1, d5.2 d6.1	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente		C2-C5	10
	Jeune Barman – Bases du bar			
d6.1, d6.2	Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente		C2-C5	4
e1.1, e1.2 e1.3	Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur		C2-C5	4
	Langue étrangère			
a7.1, a7.2	Base de communication avec les clients		C1-C3	12
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation			**Total des périodes**	32

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

IT 3.2.1.05	**PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE** **Spécialiste en restauration CFC**	Version 0.1	6/6
Etabli le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Révision le 13.08.2020 par Philippe Gobat	Contrôlé et libéré le 14.08.2020 par Philippe Nicod	

Semestre 6	**Opération en tant qu'hôtes**			
No selon OrFo/PF/PE*		Classeurs WIGL Technologie du service		
	Organisation et communication			
a2.4, a4.2, a5.2	Développement de la branche		C2-C5	4
	Développement de la branche - Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente		C2-C5	4
	Evènement			
a1.1, a1.2, a1.4, a1.5 a3.1, a3.2	Formation en situation		C2-C5	8
	Langue étrangère			
a7.1, a7.2	Base de communication avec les clients		C1-C3	12
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation			**Total des périodes**	28

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