

IT 3.2.1.05	PROGRAMME DE TRAVAIL INTERNE Spécialiste en restauration CFC	Version 0.1	1/6
Etabli le 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 1	Hygiène, sécurité au travail, protection contre les incendies et protection de la santé		8 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
PF 1	Sens et but de la législation en matière de denrées alimentaires	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Sens de la législation en matière de denrées alimentaires pour l'organisation des processus de travail	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Importance de l'hygiène en rapport avec l'assurance qualité	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Règles de l'hygiène personnelle, de l'hygiène liée au poste de travail et aux denrées alimentaires	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Mesures de prévention contre les incendies	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Comportement adéquat en cas d'incendie	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	1
	Test et corrections		C1-C3	1
OrFo : Lien vers ordonnance de la formation		Total des périodes		8

* 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 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 2	Hygiène, sécurité au travail, protection contre les incendies et protection de la santé		12 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
PF 1	Bases légales sur la sécurité au travail, la protection de la santé et la protection contre les incendies	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	3
	Conséquences en cas d'accident pour les collaborateurs et les hôtes, règles de comportement en cas d'accident	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	3
	Risques d'accidents et mesures de prévention des accidents	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Prendre les mesures adéquates pour éviter les risques d'accident	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	2
	Tests et corrections		C2-C5	1
	Grande Evaluation et correction		C2-C5	1
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		10

* 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 23.01.2015 par Philippe Gobat		Révision le	Contrôlé et libéré le par Rolf Wehren	

Semestre 3	Hygiène, sécurité au travail, protection contre les incendies et protection de la santé		14 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
PF 1	Effets d'un manque d'hygiène	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	7
	Prévention et promotion de la santé	Classeur WIGL, Technologie du service	C2-C5	6
	Tests et corrections		C2-C5	1
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		14

* 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 23.01.2015 par Philippe Gobat		Révision le	Contrôlé et libéré le par Rolf Wehren	

[illegible]

* 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 23.01.2015 par Philippe Gobat	Révision le	Contrôlé et libéré le	par Rolf Wehren

Semestre 5	Gestion et structure d'entreprise			10 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)	
PF 1	Particularités économiques des entreprises gastronomiques au niveau régional	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	2	
	Relations entre la situation économique, la politique, le tourisme et la gastronomie	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	4	
	Bases et caractéristiques de la gastronomie systématisée	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	2	
	Conflits et plan de travail	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	2	
	Tests et corrections		C2-C5	1	
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		10	

* 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 23.01.2015 par Philippe Gobat		Révision le	Contrôlé et libéré le par Rolf Wehren	

Semestre 6	Gestion et structure d'entreprise		20 périodes selon OrFo	
No selon OrFo/PF/PE*	Thème – Chapitre – Sous-chapitre	Remarque/support de cours	Niveau de taxonomie	Nombre de période(s)
PF 1	Tendances gastronomiques / chances et dangers	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	4
	Règlements fédéraux / chances dangers	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	4
	Besoins des groupes d'intérêt	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	2
	Structures et buts de l'entreprise	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	4
	Rédaction des listes de contrôle	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	2
	Planification des affectations	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	2
	Conflits lors de la planification	Livre Gestion et structure d'entreprise, Classeur WIGL, Tech. du service	C2-C5	2
OrFo : Lien vers l'ordonnance de formation		Total des périodes		20

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