



Kompetenzprofil Integrationsvorlehre
Profil de compétences préapprentissage d'intégration
Profilo di competenze Pretirocinio d'integrazione

RIESCO Gastronomie
RIESCO Hôtellerie-Restauration
RIESCO gastronomia

Elaboré par Hotel & Gastro *formation* Suisse

Table des matières

1	Objectif	3
2	Caractéristiques et conditions essentielles	3
2.1	Caractéristiques du domaine professionnel.....	3
2.1.1	En quoi consiste le préapprentissage d'intégration RIESCO Hôtellerie-restauration?.....	3
2.1.2	Environnement de travail	3
2.1.3	Conditions de travail.....	4
2.2	Conditions individuelles de participation	4
2.2.1	Analyse du profil des participants	4
2.2.2	Conditions de participation personnelles et propres au domaine professionnel	4
2.2.3	Conditions de participation en matière linguistique	5
2.2.4	Conditions complémentaires de participation	5
3	Domaines d'activité du préapprentissage d'intégration RIESCO-hôtellerie-restauration	6
3.1	Domaine d'activité 1: Cuisine.....	6
3.2	Domaine d'activité 2: Service.....	7
3.3	Domaine d'activité 3: Economie ménagère	7
3.4	Domaine d'activité 4: Intégration sur le marché du travail	8
4	Liste des compétences visées dans le cadre du préapprentissage d'intégration RIESCO-Hôtellerie-restauration	9
4.1	Introduction.....	9
4.2	Domaine d'activité 1: Cuisine.....	9
4.3	Domaine d'activité 2: Service.....	20
4.4	Domaine d'activité 3: Economie ménagère	31
4.5	Domaine d'activité 4: Intégration sur le marché du travail	42
5	Élaboration et prise de position	55

1 Objectif

Le profil de compétences relatif au préapprentissage d'intégration (PAI) décrit les compétences, dans le domaine professionnel concerné que les participants au préapprentissage d'intégration RIESCO sont censés posséder au terme de leur année de formation. Il s'agit des connaissances et compétences pratiques de base dans le domaine professionnel concerné de même que des compétences linguistiques, scolaires et transversales en lien avec le domaine professionnel concerné. Le présent profil sert de base pour la définition des objectifs et des contenus en matière de formation ainsi que pour le développement des plans et des programmes de formation pratique et scolaire. Les confirmations de participation au préapprentissage d'intégration se réfèrent également à ce profil.

2 Caractéristiques et conditions essentielles

2.1 Caractéristiques du domaine professionnel

2.1.1 En quoi consiste le préapprentissage d'intégration RIESCO Hôtellerie-restauration?

Le préapprentissage d'intégration (PAI) RIESCO permet aux réfugiés et aux personnes admises à titre provisoire d'effectuer pendant 12 mois une formation axée sur la pratique dans l'hôtellerie et la restauration. L'accomplissement d'un stage dans le cadre du premier marché du travail est incontournable pour la réussite d'une telle mesure qualifiante. Les réfugiés ont ainsi la possibilité, d'une part, de consolider dans la pratique les connaissances acquises et, d'autre part, d'acquérir des certificats et des références et de développer un réseau de contacts personnels. Lors de la planification des affectations du personnel, nous tenons compte de l'aspect qualifiant du préapprentissage d'intégration en veillant à ce que les participants au PAI appliquent dans toute la mesure du possible les acquis dans la pratique.

L'objectif est de permettre aux participants au PAI Riesco d'entamer une formation professionnelle initiale de deux ans ou d'effectuer une autre formation et de développer ainsi leur employabilité en vue d'exercer par la suite une activité professionnelle dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration.

2.1.2 Environnement de travail

Dans la restauration:

Les employés du domaine de la restauration veillent au bien-être des hôtes par une prise en charge et un service appropriés. Ils dressent et décoorent les tables en fonction de la situation. Ils saluent les hôtes à leur arrivée et les accompagnent à leur table. Ils sont capables de servir des mets et des boissons dans les règles de l'art. Dans le domaine du buffet, les employés de la restauration dressent des plats et préparent des boissons, des cocktails et des mets simples tels que des sandwiches. Ils travaillent également dans le dépôt de marchandises et veillent à l'ordre. Ils nettoient par ailleurs les meubles, les appareils et les équipements de l'espace restauration. Ils respectent les prescriptions en matière de sécurité au travail, de protection de la santé et de prévention des incendies.

Dans la cuisine:

Les employés de cuisine secondent principalement le cuisinier dans la préparation de mets. Ils coupent les fruits, les légumes et les salades, confectionnent des mets sucrés, des fonds, des féculents et des marinades. Ils préparent également des plats froids et confectionnent des mets simples.

Ils se chargent en outre des rangements et des travaux de nettoyage, utilisent les robots de cuisine et respectent, dans le cadre de leurs activités, les prescriptions de sécurité applicables.

Dans l'économie ménagère:

Les employés de l'économie ménagère travaillent sous la conduite d'un-e supérieur-e et exécutent de manière autonome et compétente les divers travaux ménagers relevant d'une grande entreprise telle qu'un hôpital, un home ou un hôtel. Ils connaissent les différents domaines de l'économie ménagère (achats et stockage, restauration, service, intendance, entretien du linge, accueil et service des hôtes ou

tâches administratives). Ils organisent les travaux en tenant compte des aspects économiques et écologiques. Leurs activités peuvent fortement varier en fonction de l'entreprise dans laquelle ils sont employés mais elles ont pour but commun de créer une atmosphère chaleureuse et agréable pour les hôtes, les patients ou les résidents, d'assurer la propreté des lieux et d'organiser des événements spéciaux.

2.1.3 Conditions de travail

Le domaine de l'hôtellerie-restauration dispose depuis plusieurs années d'une convention collective de travail moderne et est ainsi organisé sous la forme d'un partenariat social. La plupart des formations et des formations continues sont de ce fait subventionnées dans le cadre de la convention collective nationale de travail. Il s'agit là d'un privilège de taille pour les participants au préapprentissage RIESCO car ils ont la possibilité de suivre le cursus de formation jusqu'au diplôme fédéral même avec une faible solvabilité.

2.2 Conditions individuelles de participation

2.2.1 Analyse du profil des participants

Les participants sont des réfugiés reconnus ou des personnes admises à titre provisoire qui ne possèdent en règle générale que peu de connaissances de la langue française. Ils doivent acquérir une solide qualification professionnelle de base afin d'accroître leurs chances d'accéder au marché du travail. Pour la plupart de ces personnes, ce préapprentissage sera la première formation effectuée en Suisse. Nous partons du principe que l'intérêt et la motivation de ces personnes se situent dans la moyenne générale. Leurs valeurs et normes personnelles ne correspondent en règle générale pas à celles qui ont cours chez nous, ce qui peut avoir un impact négatif sur leur intégration, leurs prestations et parfois aussi sur leur volonté de s'impliquer dans leur activité. Ces éléments peuvent opérer comme un frein sur leur motivation intrinsèque. La plupart des participants, qui sont pour la majorité peu habitués à suivre une formation, entameront le préapprentissage d'intégration avec un faible espoir de réussite. La barrière linguistique constitue un obstacle de taille, tout comme le lien de cause à effet induit par la société sur l'employabilité de ces personnes. Les participants au PAI apporteront au sein de leur groupe de formation leurs expériences personnelles acquises dans les différents domaines de la vie mais seront également confrontés à une grande disparité notamment en ce qui concerne les pays et les régions d'origine des participants, leurs langues maternelles, leurs religions et milieux culturels ainsi que leurs parcours de formation et leur culture de l'apprentissage.

Les groupes de participants seront de ce fait multiculturels et très hétérogènes. En prenant part à un préapprentissage d'intégration, les participants sont désireux d'améliorer leur situation professionnelle à travers l'acquisition de compétences plus étendues et d'augmenter ainsi leurs chances sur le marché du travail. Une plus grande confiance en soi, un meilleur statut social et le plaisir d'entretenir des contacts avec d'autres personnes se trouvant dans une situation de vie similaire peuvent constituer d'autres facteurs de motivation. L'âge moyen des participants se situe entre 18 et 55 ans.

2.2.2 Conditions de participation personnelles et propres au domaine professionnel

- Accepter de porter l'uniforme
- Ne pas être atteint d'une maladie transmissible
- Avoir conscience du fait qu'une grande partie du travail s'effectue debout
- Accepter de travailler les week-ends, les jours fériés et le soir
- Accepter de travailler en équipe
- Accepter de travailler au contact de la viande de porc et de l'alcool
- Accepter de travailler le visage découvert
- Veiller à sa présentation et à son hygiène
- Accepter de travailler selon les prescriptions en matière d'hygiène
- Accepter de recevoir des ordres de personnes plus jeunes et de femmes

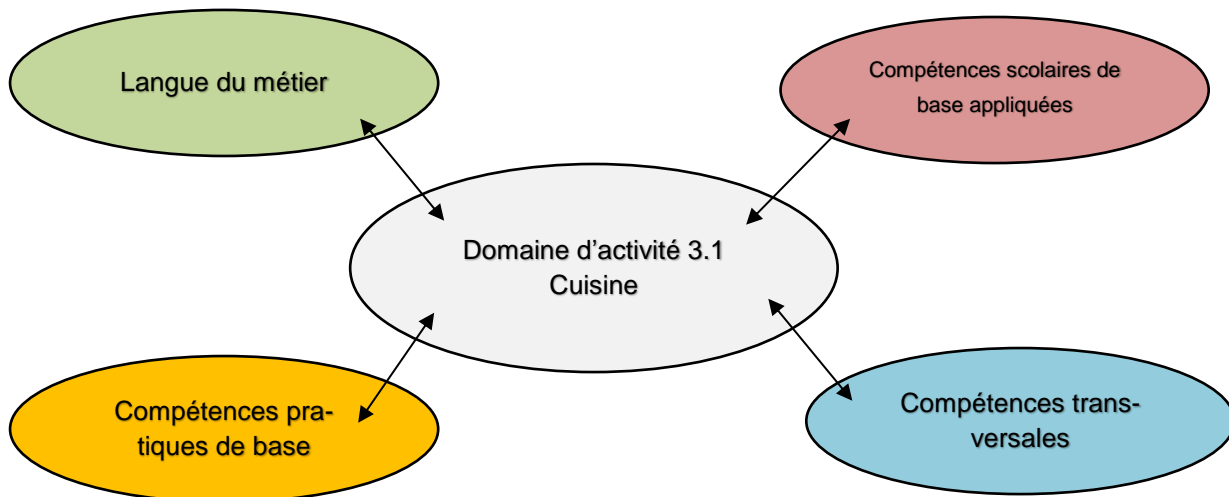
2.2.3 Conditions de participation en matière linguistique

- Niveau de langue à l'oral: A2
- Niveau de langue à l'écrit: A2
- Compréhension écrite: A2

2.2.4 Conditions complémentaires de participation

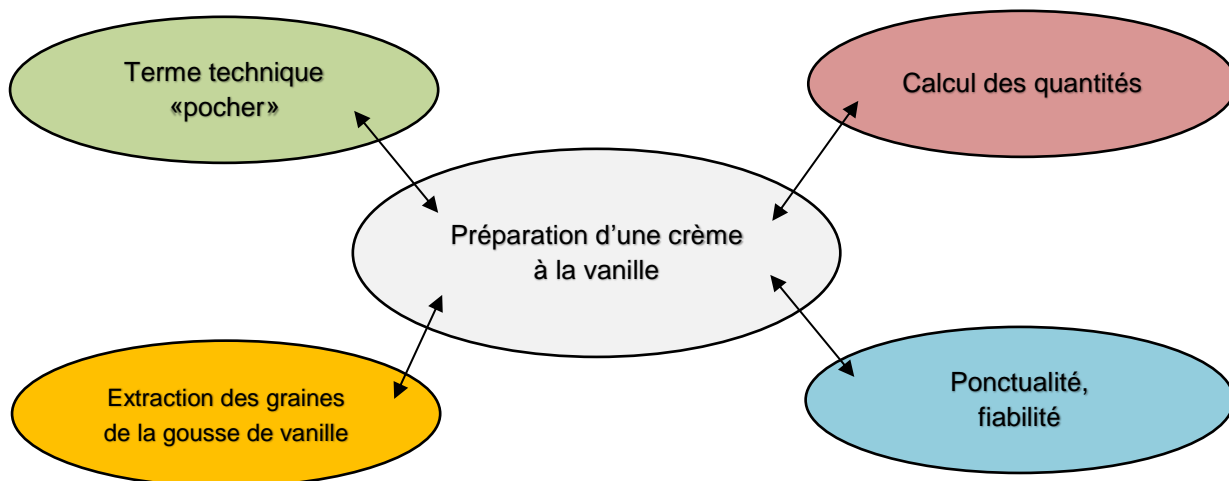
- Respecter le règlement interne de l'entreprise
- Suivre l'enseignement en évitant les absences
- Assurer la garde de ses enfants
- Accepter, suivant le cas, de devoir renoncer aux vacances pendant le préapprentissage d'intégration, selon les modalités de mise en œuvre du canton
- Accepter que les entreprises de stage soient imposées et ne peuvent pas être choisies individuellement
- Accepter de n'utiliser que la langue nationale locale pendant le préapprentissage d'intégration
- Avoir conscience de l'importance de la ponctualité
- Accepter de devoir effectuer des devoirs scolaires
- Accepter de devoir déplacer les rendez-vous privés en-dehors des horaires de cours
- Remplir les conditions physiques, voir également point 2.2.2
- Faire preuve d'intérêt pour le préapprentissage d'intégration et pour une activité professionnelle dans le domaine de l'hôtellerie et de la restauration
- Etre entièrement disponible dès le démarrage du préapprentissage d'intégration
- Réussir le test d'aptitude (Assessment), en fonction des modalités de mise en œuvre dans le canton

3 Domaines d'activité du préapprentissage d'intégration RIESCO-hôtellerie-restauration



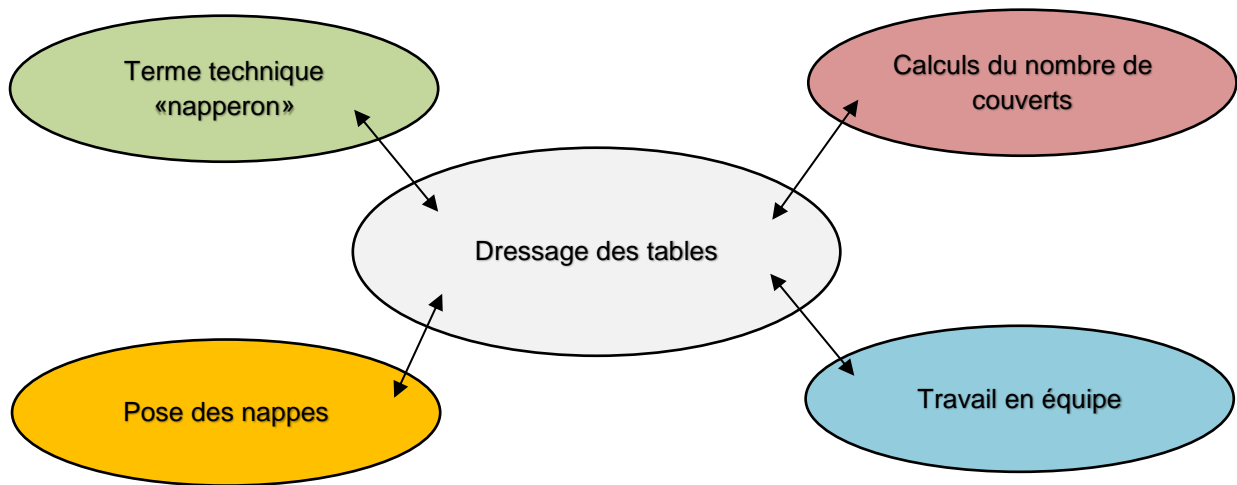
3.1 Domaine d'activité 1: Cuisine

Exemple: préparation d'une crème à la vanille



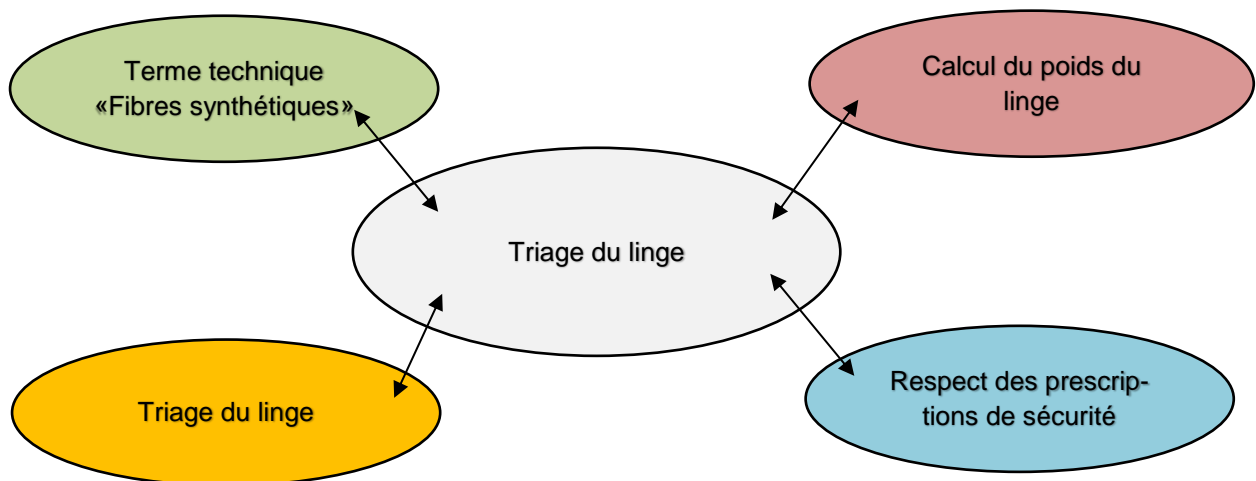
3.2 Domaine d'activité 2: Service

Exemple: dressage des tables



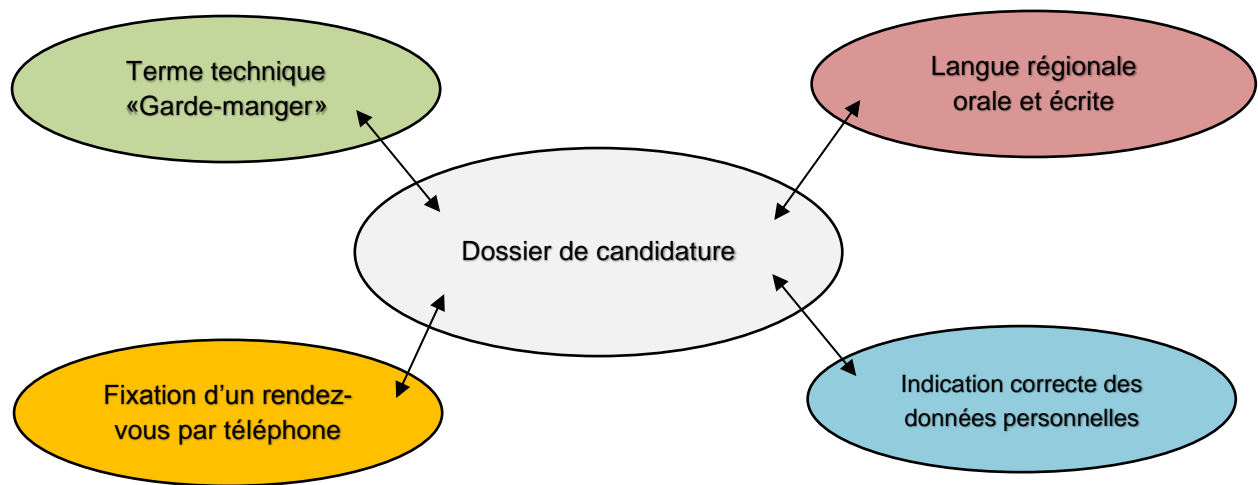
3.3 Domaine d'activité 3: Economie ménagère

Exemple: triage du linge



3.4 Domaine d'activité 4: Intégration sur le marché du travail

Exemple: dossier de candidature



4 Liste des compétences visées dans le cadre du préapprentissage d'intégration RIESCO-Hôtellerie-restauration

4.1 Introduction

4.2 Domaine d'activité 1: Cuisine

Domaine d'activité 1: <i>Cuisine</i>					
Réception et contrôle de denrées alimentaires; préparation soignée et présentation créative de mets chauds et froids ainsi que d'entremets sucrés; bonne organisation des processus internes; mise en œuvre sans heurts des processus de travail entre la cuisine et le service.					
	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul professionnel, technologies de l'information et de la communication, TIC)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles, «Travailler en Suisse, normes et valeurs»)	Application/ap-profondissement en entreprise: x = oui
1.1	<i>Préparation et présentation de mets froids ainsi que d'entremets sucrés</i>				x
	Préparation et confection de plats froids, d'entremets sucrés chauds, froids et congelés ainsi que de pâtes et de mélanges; stockage des aliments de la cuisine froide; présentation de mets froids et d'entremets selon les directives de l'entreprise.				
1.1.1	Confectionner selon instruction et sous surveillance diverses sauces froides, des mets froids simples, des entrées froides et des salades. Dresser les plats à la convenance des clients et selon les directives de l'entreprise.	Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Comprendre le contenu des recettes. Réagir aux demandes concernant les ingrédients et le mode de préparation. Mener des entretiens de travail.	Connaître les unités de mesure. Calculer les quantités. Lire les recettes. Pratiquer la langue de la région. Ecrire. Lire les plans de travail.	Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité). En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également	

				<p>dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
1.1.2	<p>Confectionner selon instruction et sous surveillance des entremets froids et congelés ainsi que des pâtes et des mélanges. Dresser les plats à la convenance des clients et selon les directives de l'entreprise.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Comprendre le contenu des recettes. Réagir aux demandes concernant les ingrédients et le mode de préparation. Mener des entretiens de travail.</p>	<p>Connaître les unités de mesure. Calculer les quantités. Lire les recettes. Pratiquer la langue de la région. Ecrire. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes</p>	

				<p>afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
1.1.3	<p>Connaître les caractéristiques et le mode de stockage correct des denrées alimentaires et les appliquer de manière adaptée à l'entreprise.</p>	<p>Réceptionner la marchandise pour la cuisine. Comprendre le contenu des bulletins de livraison. Mener de brefs entretiens avec les fournisseurs.</p>	<p>Connaître les unités de mesure. Connaître les quantités. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p>	

				<p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
--	--	--	--	--	--

1.2	<p><i>Confection et présentation de mets chauds</i></p> <p>Préparation et présentation selon les directives de l'entreprise de mets chauds simples à base de poisson, de viande, de volaille, d'accompagnements sous la forme de féculents, de légumes ainsi que des soupes.</p>			x
1.2.1	<p>Expliquer la composition des fonds et des soupes. Préparer, selon instruction et sous surveillance, des fonds et des soupes.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Comprendre le contenu des recettes. Réagir aux demandes concernant les ingrédients et le mode de préparation. Mener des entretiens de travail.</p>	<p>Connaître les unités de mesure. Calculer les quantités. Lire les recettes. Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p>

				Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).	
1.2.2	Comprendre et appliquer les modes de préparation de base. Préparer dans les règles de l'art des mets chauds selon instruction et sous surveillance.	Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Comprendre le contenu des recettes. Réagir aux demandes concernant les ingrédients et le mode de préparation. Mener des entretiens de travail.	Connaître les unités de mesure. Calculer les quantités. Lire les recettes Pratiquer la langue de la région.	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p>	

				<p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
1.2.3	<p>Connaître l'importance du stockage correct des denrées alimentaires et procéder au stockage selon la pratique dans l'entreprise</p>	<p>Connaître les locaux de stockage et les nommer. Comprendre les instructions.</p>	<p>Connaître les unités de mesure. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au tra-</p>	

				<p>vail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
1.3	<p><i>Collaboration dans le sens de l'économie d'entreprise en tenant compte des principes d'hygiène et de sécurité au travail</i></p> <p>Utilisation des appareils, des machines et des équipements de la cuisine, entretien et préservation de leur valeur; collaboration selon les principes économiques et écologiques lors de la transformation des aliments et de l'utilisation du matériel; respect des règles d'hygiène et de sécurité au travail lors des travaux.</p>				x
1.3.1	<p>Connaître la structure et le fonctionnement des machines, des appareils, des équipements et du matériel de la cuisine. Utiliser correctement l'ensemble de l'équipement, le nettoyer et l'entretenir en vue de préserver sa valeur.</p>	<p>Nommer les machines ainsi que les pièces qui les composent. Comprendre les instructions. Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions de nettoyage et d'utilisation.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.</p>	<p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p>	

				<p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Agir dans le respect des principes économiques et écologiques et ménager les ressources naturelles et celles de l'entreprise (action économique et écologique).</p>	
1.3.2	<p>Appliquer dans son propre domaine de travail les principes d'hygiène personnelle, alimentaire et de l'entreprise, selon les instructions et de manière adaptée à l'entreprise.</p>	<p>Comprendre les directives en matière d'hygiène. Comprendre les instructions.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.</p>	<p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p>	

				<p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Agir dans le respect des principes économiques et écologiques et ménager les ressources naturelles et celles de l'entreprise (action économique et écologique).</p> <p>Intégrer de manière profitable et convaincante l'éthique professionnelle dans ses activités professionnelles pratiques (fierté professionnelle).</p>
1.3.3	Appliquer dans son propre travail, de manière adaptée à l'entreprise, les principes et les règles de la sécurité au travail et de la protection de la santé.	Comprendre les prescriptions en matière de sécurité.	Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.	<p>Lors de la planification et de la préparation des mets dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Par sa vigilance, identifier les situations dangereuses en veillant à sa</p>

Profil de compétences préapprentissage d'intégration RIESCO Hôtellerie-Restaurant

				propre sécurité. Prévenir les accidents et apporter une aide appropriée en cas d'accident. Serviabilité, entraide et premiers secours.	
--	--	--	--	--	--

4.3 Domaine d'activité 2: Service

Domaine d'activité 2: <i>Service</i> Conseil aux hôtes dans le choix des mets et des boissons; encadrement des hôtes pendant la durée de leur visite au restaurant; service des mets et des boissons selon les règles de l'art; établissement de l'addition.					
	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul professionnel, technologies de l'information et de la communication, TIC)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles, «Travailler en Suisse, normes et valeurs»)	Application/ap-profondissement en entreprise: x = oui
2.1	<i>Préparation et service des boissons et des mets</i> Préparation des boissons et des mets; service selon les directives de l'entreprise; application des règles et techniques usuelles lors du service des mets et des boissons				x
2.1.1	Préparer et servir consciencieusement sous surveillance les boissons et les mets selon les instructions ainsi que selon l'usage dans l'entreprise et les règles et techniques usuelles.	Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Comprendre le contenu des recettes. Réagir aux demandes concernant les ingrédients et le mode de préparation. Mener des entretiens de travail. Comprendre les souhaits des hôtes.	Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Connaître les unités de mesure. Calculer les quantités. Lire les plans de travail.	Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité). En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir,	

				<p>gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets et des boissons dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
2.1.2	Exécuter consciencieusement selon les instructions et sous surveillance les tâches et fonctions en lien avec le buffet	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Comprendre le contenu des recettes. Réagir aux demandes concernant les ingrédients et le mode de préparation. Mener des entretiens de travail. Comprendre les souhaits des hôtes.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Connaître les unités de mesure. Calculer les quantités. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations</p>	

				<p>difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets et des boissons dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
2.1.3	Préparer les tables et mettre les couverts, pour différents événements, sous surveillance ainsi que selon les instructions et les directives de l'entreprise.	Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Mener des entretiens de travail. Comprendre les souhaits des hôtes.	Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Connaître les unités de mesure. Calculer les quantités. Lire les plans de travail.	Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).	

				<p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets et des boissons dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
2.2	<p><i>Conseil, recommandation et vente de boissons et de mets</i></p> <p>Connaître les produits et les services de l'hôtellerie et de la restauration notamment en ce qui concerne les denrées alimentaires et les boissons proposées par l'entreprise; conseiller les hôtes dans le choix des boissons et des mets; encourager la vente de produits et de services supplémentaires.</p>			x	

2.2.1	<p>Appliquer les règles de communication et de comportement à l'égard des supérieurs et des collaborateurs dans le cadre de l'exécution des tâches.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Mener des entretiens de travail.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets et des boissons dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience ac-</p>	
-------	---	--	---	--	--

				<p>quise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Agir en fonction du mandat et du rôle. Accepter le principe de la hiérarchie et assumer ses responsabilités en fonction du niveau hiérarchique. Etre capable de s'adapter et de se subordonner.</p>	
2.2.2	<p>Pratiquer différentes formes de service. Mettre en œuvre, selon les instructions et sous surveillance, les règles du service des mets et de boissons de manière appropriée et dans l'intérêt du client et de l'entreprise.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Mener des entretiens de travail.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Effectuer des calculs. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets et des boissons dans</p>	

				<p>les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>
2.2.3	<p>Connaître l'importance et les règles qui régissent la présentation personnelle et le comportement à adopter à l'encontre des hôtes. S'entretenir avec les hôtes dans la langue de la région.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Prendre des réservations. Accueillir les hôtes. Mener des entretiens simples avec les hôtes. Expliquer la carte des mets et des boissons. Prendre les commandes. Mener un entretien de vente. Réagir aux réclamations des hôtes. Réagir de manière appropriée en cas de maladresse. Encaisser les notes. Prendre congé des hôtes.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Effectuer des calculs. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Prendre conscience de sa responsabilité et de ses devoirs ainsi que du regard porté par la société sur la profession; tout mettre en œuvre afin d'éviter tout impact négatif sur la profession en termes d'image.</p>

2.3	<p><i>Collaboration dans le respect des principes de l'économie d'entreprise en tenant compte des règles d'hygiène et de sécurité au travail et en appliquant ces règles</i></p> <p>Comprendre les interactions fondamentales entre les facteurs économiques, sociaux et écologiques au sein de l'entreprise. Exécuter les processus de travail prédéfinis selon les directives de l'entreprise et de manière orientée vers les attentes des hôtes. Agir en tenant compte des principes de sécurité au travail, de la prévention des incendies, de la protection de la santé et d'hygiène.</p>			x	
2.3.1	<p>Comprendre les réglementations relatives à la sécurité au travail, à la prévention des incendies, à la protection de la santé ainsi qu'à l'hygiène personnelle et à celle de l'entreprise. Mettre ces réglementations en œuvre dans son propre domaine de travail de manière adaptée à l'entreprise.</p>	<p>Comprendre les instructions en matière de sécurité.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets et des boissons dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène,</p>	

				<p>sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Prendre conscience de sa responsabilité et de ses devoirs ainsi que du regard porté par la société sur la profession; tout mettre en œuvre afin d'éviter tout impact négatif sur la profession en terme d'image.</p> <p>Par sa vigilance, identifier les situations dangereuses. Dans la mesure du possible et en veillant à sa propre sécurité, apporter une aide appropriée en cas d'accident, selon les instructions et de manière sensible et désintéressée.</p>	
2.3.2	Assurer, selon instruction et sous surveillance, le nettoyage et la maintenance des locaux, des équipements, des machines, des appareils et du matériel d'exploitation du domaine de la restauration.	Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs pièces ainsi que le matériel d'exploitation. Comprendre les instructions. Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions d'utilisation et de nettoyage.	Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail. Connaître les unités de mesure. Calculer des quantités.	Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).	

			<p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets et des boissons dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Agir dans le respect des principes économiques et écologiques en ménageant les ressources naturelles et celles de l'entreprise.</p>	
--	--	--	--	--

2.3.3	<p>Connaître les différents produits de nettoyage et les utiliser de manière appropriée, selon instruction et sous surveillance, pour préserver la valeur des objets. Prendre en compte les aspects économiques et écologiques.</p>	<p>Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs pièces ainsi que le matériel d'exploitation. Nommer les produits de nettoyage. Comprendre les instructions. Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions d'utilisation et de nettoyage.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail. Connaître les unités de mesure. Calculer des quantités.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des mets et des boissons dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Agir dans le respect des principes économiques et écologiques en ménageant les ressources naturelles et celles de l'entreprise.</p>	
-------	---	--	---	---	--

				Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).	
--	--	--	--	--	--

4.4 Domaine d'activité 3: Economie ménagère

Domaine d'activité 3: <i>Economie ménagère</i>					
Nettoyage des chambres des hôtes et des pièces de séjour; nettoyage des locaux accessibles au public; approvisionnement en linge; service des hôtes pendant le petit-déjeuner et lors de banquets.					
	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul professionnel, technologies de l'information et de la communication, TIC)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles, «Travailler en Suisse, normes et valeurs»)	Application/approfondissement en entreprise: x = oui
3.1	<i>Maintenance (préservation de la valeur) et préparation des chambres dans les étages, des autres locaux de l'hôtel et de l'espace réservé aux séminaires, de l'office et du domaine de l'économie ménagère.</i>				x
	Entretien et nettoyer les locaux, les équipements et le mobilier; préserver la valeur des équipements dans les étages; tenir compte des principes économiques et écologiques lors de l'exécution des travaux; préparer les chambres en fonction des besoins des hôtes; créer une atmosphère agréable et confortable.				
3.1.1	Exécuter, selon les instructions et sous surveillance, les étapes de travail dans le domaine du	Recevoir les réclamations et les souhaits des hôtes. Utiliser les termes techniques.	Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit.	Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de	

	<p>nettoyage. Prendre en compte les aspects économiques et écologiques lors des travaux de nettoyage et de maintenance.</p>	<p>Comprendre les instructions d'emploi et de nettoyage. Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs pièces ainsi que le matériel d'exploitation. Nommer les produits de nettoyage. Comprendre les instructions. Comprendre les consignes de sécurité.</p>	<p>Lire les plans de travail. Connaître les unités de mesure. Calculer des quantités.</p>	<p>bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des chambres dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
--	---	---	---	--	--

				Agir dans le respect des principes économiques et écologiques en ménageant les ressources naturelles et celles de l'entreprise.
3.1.2	Préparer selon instructions et sous surveillance les chambres et les pièces de séjour des hôtes dans l'esprit de l'entreprise. Veiller au confort et au bien-être des hôtes.	Recevoir les réclamations et les souhaits des hôtes. Utiliser les termes techniques. Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs pièces ainsi que le matériel d'exploitation. Comprendre les instructions.	Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des chambres dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p>

				<p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	
3.1.3	<p>Prendre note des défauts et des lacunes constatés dans l'équipement et les locaux des étages. Signaler les défauts à l'interne.</p>	<p>Recevoir les réclamations et les souhaits des hôtes. Utiliser les termes techniques. Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs pièces ainsi que le matériel d'exploitation. Comprendre les instructions.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité). En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la mise en œuvre des tâches dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail tout en tenant compte des délais.</p>	

				Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).	
3.2	<p><i>Entretien du linge</i></p> <p>Préparer, nettoyer et entretenir le linge des secteurs de l'hôtellerie et de la restauration selon les principes économiques et écologiques; agencer les locaux de l'espace réservé aux séminaires; concevoir ses propres processus de travail dans le domaine de l'approvisionnement et de l'entretien du linge.</p>				x
3.2.1	<p>Utiliser selon instruction et sous surveillance les machines, les appareils et les produits chimiques-techniques pour le nettoyage et l'entretien appropriés des différents types de textiles et de linge.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions d'emploi et de nettoyage. Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs pièces, le matériel d'exploitation et les différents types de linge. Nommer les produits de nettoyage. Comprendre les instructions. Comprendre les consignes de sécurité et les instructions de nettoyage.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail. Connaître les unités de mesure. Calculer les quantités.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p>	

				<p>Lors de la planification et de la préparation des chambres dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Agir dans le respect des principes économiques et écologiques en ménageant les ressources naturelles et celles de l'entreprise.</p>	
3.2.2	<p>Exécuter consciencieusement, selon les instructions et sous surveillance, les tâches en lien avec l'entretien du linge. Prendre en compte les exigences économiques et écologiques.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions d'emploi et de nettoyage. Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs pièces, le matériel d'exploitation et les différents types de linge. Nommer les produits de nettoyage. Comprendre les instructions. Comprendre les consignes de sécurité et les instructions de nettoyage.</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail. Connaître les unités de mesure Calculer les quantités</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations</p>	

				<p>difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des chambres dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Agir dans le respect des principes économiques et écologiques en ménageant les ressources naturelles et celles de l'entreprise.</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>
3.2.3	<p>Connaître les principales caractéristiques et particularités des produits de nettoyage. Utiliser les méthodes, les machines, les appareils et les produits appropriés pour l'entretien du linge.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions d'emploi et de nettoyage. Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs</p>	<p>Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail. Connaître les unités de mesure Calculer les quantités</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de</p>

		<p>pièces, le matériel d'exploitation et les différents types de linge. Nommer les produits de nettoyage. Comprendre les instructions. Comprendre les consignes de sécurité et les instructions de nettoyage.</p>		<p>haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des chambres dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Agir dans le respect des principes économiques et écologiques en ménageant les ressources naturelles et celles de l'entreprise.</p>	
--	--	--	--	--	--

3.3	<i>Encadrement et service des clients dans l'espace petit-déjeuner</i>			x	
Encadrer les hôtes dans l'espace réservé au petit-déjeuner; maîtriser les processus de travail et de maintenance dans le cadre du buffet et dans l'espace réservé au petit-déjeuner; exécuter des tâches dans le domaine de l'office.					
3.3.1	Exécuter selon instructions et sous surveillance les processus de travail dans l'espace réservé au petit-déjeuner. Appliquer les règles de base du service.	Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions. Accueillir les hôtes. Mener des entretiens simples avec les hôtes. Prendre les commandes. Mener un entretien de vente simple. Réagir aux réclamations des hôtes. Réagir de manière appropriée en cas de maladresse. Prendre congé des hôtes.	Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail. Connaître les unités de mesure.	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des chambres dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p>	

				Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).
3.3.2	Exécuter consciencieusement, selon les instructions et sous surveillance, les étapes de travail dans le domaine du nettoyage de l'office.	Utiliser les termes techniques. Comprendre les instructions d'emploi et de nettoyage. Nommer les éléments qui composent l'équipement, les machines, les appareils et leurs pièces et le matériel d'exploitation. Nommer les produits de nettoyage. Comprendre les instructions. Comprendre les consignes de sécurité et les instructions de nettoyage.	Pratiquer la langue de la région. Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Lire les plans de travail. Connaître les unités de mesure Calculer les quantités.	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités)</p> <p>Lors de la planification et de la préparation des chambres dans les règles de l'art, prendre en compte les aspects de l'hygiène et de la sécurité au</p>

				<p>travail dans le respect des délais convenus (sens de l'hygiène, sécurité au travail, sens de l'organisation).</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>Agir dans le respect des principes économiques et écologiques en ménageant les ressources naturelles et celles de l'entreprise.</p>	
3.3.3	<p>Etablir des contacts avec les hôtes dans la langue de la région dans l'intérêt de l'entreprise et des hôtes.</p>	<p>Utiliser les termes techniques. Accueillir les hôtes. Mener des entretiens simples avec les hôtes. Prendre les commandes. Mener un entretien de vente simple. Réagir aux réclamations des hôtes. Réagir de manière appropriée en cas de maladresse. Prendre congé des hôtes.</p>	<p>Utiliser la langue de la région.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p>	

4.5 Domaine d'activité 4: Intégration sur le marché du travail

Domaine d'activité 4: Intégration sur le marché du travail					
Connaître les valeurs et les normes en usage dans le pays et adapter en conséquence son propre comportement dans tous les domaines de la vie; éveiller l'intérêt et la curiosité de l'employeur à l'égard de sa propre personne; prendre conscience de ses forces et de ses faiblesses; disposer de connaissances et d'aptitudes de base dans la langue régionale; communiquer dans le contexte de la vie professionnelle quotidienne; faire preuve de motivation et de dynamisme; apprendre à intégrer de nouvelles informations.					
	Compétences pratiques de base	Langue du métier	Connaissances scolaires de base (calcul professionnel, technologies de l'information et de la communication, TIC)	Compétences transversales (compétences méthodologiques, sociales et personnelles, «Travailler en Suisse, normes et valeurs»)	Application/ap-profondissement en entreprise: x = oui
4.1	<i>Normes et valeurs</i>				x
	Connaître les différentes normes et valeurs du pays; respecter ces normes et ces valeurs dans les domaines de la vie privée et publique; analyser les divergences entre les normes et les valeurs du pays et les normes et valeurs personnelles.				
4.1.1	Citer les droits et les devoirs en Suisse; montrer les différences par rapport au pays d'origine; respecter les prescriptions légales; évaluer les conséquences personnelles d'une infraction aux règles ou aux prescriptions légales.		Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Pratiquer la langue de la région.	En cas d'incertitudes, demander des précisions et, dans les relations interpersonnelles, interagir dans la langue régionale avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Poser des questions et fournir des réponses. Avoir conscience de son rôle au sein de l'organigramme ainsi que des tâches, des devoirs et des compétences qui y sont liés et agir en conséquence.	

				<p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Faire preuve d'ouverture d'esprit et accepter d'autres points de vue ainsi que les ambiguïtés et les contradictions dans des situations et des façons d'agir.</p> <p>Tolérer l'ambiguïté Accepter les divergences d'opinion et les différends et les aborder de manière constructive dans le respect des règles de conduite et de bienséance en trouvant une solution acceptable pour toutes les parties (aptitude à résoudre des conflits).</p>	
--	--	--	--	--	--

				Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience.	
4.1.2	S'intégrer dans la vie publique, privée et professionnelle en appliquant les règles de bienséance. Pratiquer les bonnes manières et se comporter de manière appropriée afin d'éviter de commettre des maladresses. Adopter les règles de savoir vivre dans ses relations aux autres.		Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Parler la langue de la région.	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>Interpréter le langage corporel et la gestuelle de ses interlocuteurs, les mettre en rapport avec leur discours et évaluer les possibilités d'action (interprétation du langage corporel et de la gestuelle).</p> <p>Avoir conscience de son rôle au sein de l'organigramme ainsi que des tâches, des devoirs et des compétences qui y sont liés et agir en conséquence.</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	

				<p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Faire preuve d'ouverture d'esprit et accepter d'autres points de vue ainsi que les ambiguïtés et les contradictions dans des situations et des façons d'agir.</p> <p>Accepter les divergences d'opinion et les différends et les aborder de manière constructive dans le respect des règles de conduite et de bienséance en trouvant une solution satisfaisante pour toutes les parties (aptitude à résoudre des conflits).</p> <p>Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience.</p>	
4.1.3	Se familiariser avec les principales règles et usages de l'entreprise. Identifier les attentes		Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Parler la langue de la région.	Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de	

	<p>de l'employeur. Résoudre des problèmes simples à l'aide de stratégies afin d'effectuer son propre travail le mieux possible. Résoudre les conflits tout en évitant de se mettre en difficulté.</p>			<p>bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>Interpréter l'expression du visage, le langage corporel et la gestuelle de ses interlocuteurs, les mettre en rapport avec leur discours afin de d'évaluer leurs besoins.</p> <p>Avoir conscience de son rôle au sein de l'organigramme ainsi que des tâches, des devoirs et des compétences qui y sont liés et agir en conséquence.</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de</p>	
--	---	--	--	---	--

				<p>problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Faire preuve d'ouverture d'esprit et accepter d'autres points de vue ainsi que les ambiguïtés et les contradictions dans des situations et des façons d'agir sans éprouver de malaise ou réagir agressivement.</p> <p>Accepter les divergences d'opinion et les différends et les aborder de manière constructive dans le respect des règles de conduite et de bienséance en trouvant une solution satisfaisante pour toutes les parties (aptitude à résoudre des conflits).</p> <p>Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience.</p>	
--	--	--	--	---	--

4.2	<p><i>Dossier de candidature</i></p> <p>Convaincre l'employeur de son aptitude à effectuer une formation professionnelle et/ou à accomplir certaines tâches; préparer les documents requis tels que la lettre de motivation, le curriculum vitae, les attestations scolaires et de formation, les certificats de travail, les diplômes et les références; se préparer mentalement et se confronter à l'idée d'intégrer une place d'apprentissage et une entreprise formatrice et d'avoir un employeur; mener un entretien d'embauche par téléphone ou un entretien d'embauche personnel; rechercher et trouver une place d'apprentissage appropriée, une autre formation ou un poste de travail; effectuer une période ou un travail à l'essai.</p>				
4.2.1	<p>Fournir oralement des renseignements sur son propre parcours professionnel. Préparer en bonne et due forme une version écrite de son curriculum vitae à l'ordinateur avec l'aide d'une tierce personne. Réunir les documents du dossier de candidature.</p>	<p>Utiliser les termes techniques.</p>	<p>Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Parler la langue de la région. Posséder des bases en informatique.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>Interpréter l'expression du visage, le langage corporel et la gestuelle de ses interlocuteurs, les mettre en rapport avec leur discours afin de d'évaluer leurs besoins.</p> <p>Avoir conscience de son rôle au sein de l'organigramme ainsi que des tâches, des devoirs et des compétences qui y sont liés et agir en conséquence.</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p>	

				<p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Faire preuve d'ouverture d'esprit et accepter d'autres points de vue ainsi que les ambiguïtés et les contradictions dans des situations et des façons d'agir sans éprouver de malaise ou réagir agressivement.</p> <p>Accepter les divergences d'opinions et les différends et les aborder de manière constructive dans le respect des règles de conduite et de bienséance en trouvant une solution satisfaisante pour toutes les parties (aptitude à résoudre des conflits).</p> <p>Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience.</p>	
--	--	--	--	---	--

4.2.2	<p>Mener un entretien téléphonique simple. A l'aide de questions ouvertes et de questions fermées, obtenir des réponses pour combler son manque de connaissance.</p>	<p>Utiliser les termes techniques</p>	<p>Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Parler la langue de la région. Posséder des bases en informatique.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p> <p>Interpréter l'expression du visage, le langage corporel et la gestuelle de ses interlocuteurs, les mettre en rapport avec leur discours afin de d'évaluer leurs besoins.</p> <p>Avoir conscience de son rôle au sein de l'organigramme ainsi que des tâches, des devoirs et des compétences qui y sont liés et agir en conséquence.</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité</p>	
-------	--	---------------------------------------	---	--	--

				<p>souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Faire preuve d'ouverture d'esprit et accepter d'autres points de vue ainsi que les ambiguïtés et les contradictions dans des situations et des façons d'agir sans éprouver de malaise ou réagir agressivement.</p> <p>Accepter les divergences d'opinions et les différends et les aborder de manière constructive dans le respect des règles de conduite et de bienséance en trouvant une solution satisfaisante pour toutes les parties (aptitude à résoudre des conflits).</p> <p>Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience.</p>	
4.2.3	<p>Appliquer les principales règles d'usage et de bienséance lors d'un entretien d'embauche. Communiquer à l'aide d'un langage simple. Interpréter les expressions de base du langage corporel usuel au sein de la culture en question et comprendre</p>	<p>Utiliser les termes techniques.</p>	<p>Comprendre la langue de la région oralement et par écrit. Parler la langue de la région. Posséder des bases en informatique.</p>	<p>Dans les relations interpersonnelles, interagir avec empathie en tenant compte des règles de conduite et de bienséance. Dans le cadre du travail en équipe, fournir sa contribution en vue d'assurer un service aux hôtes de haute qualité (aptitude au travail en équipe, serviabilité).</p>	

	<p>sur cette base le contenu d'une communication.</p>			<p>Interpréter l'expression du visage, le langage corporel et la gestuelle de ses interlocuteurs, les mettre en rapport avec leur discours afin de d'évaluer leurs besoins.</p> <p>Avoir conscience de son rôle au sein de l'organigramme ainsi que des tâches, des devoirs et des compétences qui y sont liés et agir en conséquence.</p> <p>Evaluer de nouvelles tâches à effectuer à la lumière de l'expérience acquise et agir en fonction de la situation (esprit d'analyse et de synthèse, aptitude à la réflexion).</p> <p>En cas d'incertitudes, demander des précisions et signaler les problèmes afin d'être en mesure, également dans des conditions et des situations difficiles, d'exécuter les tâches demandées dans les délais convenus et en assurant la qualité et la quantité souhaitées (fiabilité, sens du devoir, gestion des mandats, annonce de problèmes, questions, sens des responsabilités).</p> <p>Faire preuve d'ouverture d'esprit et accepter d'autres points de vue ainsi que les ambiguïtés et les contradic-</p>	
--	---	--	--	--	--

				<p>tions dans des situations et des façons d'agir sans éprouver de malaise ou réagir agressivement.</p> <p>Accepter les divergences d'opinions et les différends et les aborder de manière constructive dans le respect des règles de conduite et de bienséance en trouvant une solution satisfaisante pour toutes les parties (aptitude à résoudre des conflits).</p> <p>Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience.</p>	
4.3	<i>Forces et faiblesses</i>				x
	Prendre conscience, connaître et décrire ses forces et ses faiblesses; introduire des changements personnels; développer ses forces et réduire ses faiblesses.				
4.3.1	Assumer la responsabilité de ses propres actes et actions.			<p>Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience.</p> <p>Avoir conscience de ses tâches, de ses devoirs et de ses compétences ainsi que de ses aptitudes et agir en conséquence.</p>	
4.3.2	Identifier ses propres forces, en dresser une liste et les mettre à profit dans le cadre de son travail.		Etre capable d'écrire.	Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience.	

Profil de compétences préapprentissage d'intégration RIESCO Hôtellerie-Restauration

				Avoir conscience de ses tâches, de ses devoirs et de ses compétences ainsi que de ses aptitudes et agir en conséquence.	
4.3.3	Identifier ses propres faiblesses, les nommer et s'efforcer de les surmonter. Transformer ses faiblesses en forces.		Parler la langue de la région.	Analyser rétrospectivement les principaux aspects de ses actions et en prendre conscience. Avoir conscience de ses tâches, de ses devoirs et de ses compétences ainsi que de ses aptitudes et agir en conséquence.	

5 Élaboration et prise de position

Le présent profil de compétences a été élaboré pour le préapprentissage d'intégration RIESCO Hôtellerie-restauration par les parties suivantes:

[Lieu], [date]

[Canton]
[Fonction]

[Fonction]

[Prénom nom]

[Prénom nom]

[Lieu], [date]

[Nom de l'organisation du monde du travail 1]
[Fonction]

[Fonction]

[Prénom nom]

[Prénom nom]

[Lieu], [date]

[Nom de l'organisation du monde du travail 2]
[Fonction]

[Fonction]

[Prénom nom]

[Prénom nom]

[Lieu], [date]

[Nom de l'organisation du monde du travail 3]
[Fonction]

[Fonction]

[Prénom nom]

[Prénom nom]

La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation [désignation de la formation professionnelle initiale] a pris position sur le présent profil de compétences pour le préapprentissage d'intégration [désignation] lors de sa séance du [date].

La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation [désignation de la formation professionnelle initiale] a pris position sur le présent profil de compétences pour le préapprentissage d'intégration [désignation] lors de sa séance du [date].

La Commission suisse pour le développement professionnel et la qualité de la formation [désignation de la formation professionnelle initiale] a pris position sur le présent profil de compétences pour le préapprentissage d'intégration [désignation] lors de sa séance du [date].