



Instructions pour des formations initiales de l'hôtellerie / restauration

Déroulement des cours interentreprises (CIE)

Instructions pour le bon déroulement des cours interentreprises (CIE) des formations initiales de l'hôtellerie et la restauration :

- Spécialiste en hôtellerie CFC
- Employée en hôtellerie AFP / Employé en hôtellerie AFP
- Spécialiste en restauration CFC
- Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP
- Cuisinière CFC / Cuisinier CFC
- Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP
- Spécialiste en restauration de système CFC
- Spécialiste en communication hôtelière CFC

Table des matières

1	Organisation des cours interentreprises (CIE)	2
1.1	Loi sur la formation professionnelle (LEPr)	2
1.2	Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr)	2
1.3	Ordonnance sur les formations professionnelles initiales	2
1.4	Plan de formation pour les formations professionnelles	2
1.5	Directives pour les cours interentreprises (CIE)	2
2	Planification des cours	3
2.1	Echéance des communications à transmettre à Hotel & Gastro <i>formation</i> Suisse	3
2.2	Durée des CIE et convocation pour les cours	3
2.3	Planification des CIE (exemple)	4
2.4	Décompte	4
3	Assurance qualité	5
3.1	Introduit des « QualCIE »	5
4	Recommandations sur l'emploi et la formation des instructeurs dans les cours interentreprises	6
4.1	Exigences	6
4.2	Description des connaissances, capacités et caractéristiques des instrutrices et instructeurs des cours interentreprises (CIE)	6
4.2.1	Facultés professionnelles	6
4.2.2	Caractéristiques personnelles	6
4.2.3	Cours de formation pour formateur en entreprise (anc. Maître d'apprentissage)	6
4.2.4	Formation pédagogique (selon l'art. 45 OFP)	6
4.2.5	Connaissances de base de différentes méthodes didactiques	7
4.2.6	Capacité à transmettre une instruction	7
4.2.7	Connaissance de la psychologie des adolescents et jeunes gens	7
4.2.8	Capacité à diriger	7
4.2.9	Connaissance des lois et plan de formation	7
4.2.10	Appel d'offres public	7
5	Instructions pour l'équipement des locaux pour les cours interentreprises (CIE) pour Cuisinière CFC / Cuisinier CFC et Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP	8
5.1	Aménagement de la cuisine	8
5.2	Directives (obligatoires)	8
5.3	Propositions (facultatives)	9
5.4	Aides à la préparation	9
6	Instructions pour l'équipement des locaux pour les cours interentreprises (CIE) pour Spécialiste en restauration CFC et Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP	11
6.1	Directives (obligatoires)	11

7	Instructions pour l'équipement des locaux pour les cours interentreprises (CIE) pour Spécialiste en communication hôtelière CFC	12
7.1	Directives (obligatoires)	12
8	Instructions pour l'équipement des locaux pour les cours interentreprises (CIE) pour Spécialistes en restauration de système CFC	13
8.1	Directives (obligatoires)	13
8.2	Aides à la préparation.....	14

1 Organisation des cours interentreprises (CIE)

1.1 Loi sur la formation professionnelle (LEPr)

du 13 décembre 2002, art. 23

1.2 Ordonnance sur la formation professionnelle (OFPr)

du 19 novembre 2003, art. 21

1.3 Ordonnance sur les formations professionnelles initiales

- | | |
|--|---------------|
| • Spécialiste en hôtellerie CFC | du 07.12.2004 |
| • Employée en hôtellerie AFP / Employé en hôtellerie AFP | du 07.12.2004 |
| • Spécialiste en restauration CFC | du 06.11.2018 |
| • Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP | du 06.11.2018 |
| • Cuisinière CFC / Cuisinier CFC | du 05.05.2009 |
| • Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP | du 07.12.2004 |
| • Spécialiste en restauration de système CFC | du 30.08.2012 |
| • Spécialiste en communication hôtelière | du 01.01.2017 |

1.4 Plan de formation pour les formations professionnelles

- | | |
|---|---------------|
| • Spécialiste en hôtellerie CFC, approuvé par l'OFFT | le 07.12.2004 |
| • Employée en hôtellerie AFP / Employé en hôtellerie AFP, approuvé par l'OFFT | le 07.12.2004 |
| • Spécialiste en restauration CFC, approuvé par l'OFFT | le 06.11.2018 |
| • Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP, approuvé par l'OFFT | le 06.11.2018 |
| • Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP, approuvé par l'OFFT | le 07.12.2004 |
| • Cuisinière CFC / Cuisinier CFC, approuvé par l'OFFT | le 05.05.2009 |
| • Spécialiste en restauration de système CFC, approuvé par l'OFFT | le 30.08.2012 |
| • Spécialiste en communication hôtelière, approuvé par l'OFFT | le 01.01.2017 |

Le plan de formation regroupe les objectifs généraux, les objectifs particuliers et les objectifs évaluateurs, soit les domaines de compétence opérationnelle, les compétences opérationnelles et les objectifs évaluateurs, pour les trois lieux d'apprentissage (entreprise, CIE, école). Les plans de formation déterminent par ailleurs l'organisation des cours interentreprises (CIE).

1.5 Directives pour les cours interentreprises (CIE)

Hotel & Gastro *formation* Suisse veille à ce que le règlement soit respecté et mis en pratique sur tout le territoire de la confédération helvétique. Pour cela, elle publie des directives et des instructions.

Les plans de formation pour la formation professionnelle règlent l'organisation, la répartition ainsi que le déroulement des cours interentreprises.

2 Planification des cours

2.1 Echéance des communications à transmettre à Hotel & Gastro *formation* Suisse

Echéance

Jusqu'au 30 septembre :

Activité

Les programmes des cours (exception éventuelle pour le CIE I en cas de difficultés à tenir le délai) pour l'année scolaire / d'apprentissage suivante sont à transmettre à Hotel & Gastro *formation* Suisse pour planifier la visite des CIE.

Jusqu'au 30 septembre :

Les budgets / coûts planifiés pour les CIE de l'année scolaire / d'apprentissage suivante sont à transmettre à Hotel & Gastro *formation* Suisse en même temps que les programmes (si le décompte se fait en fin d'année, à transmettre jusqu'au 31 janvier).

Jusqu'au 31 mars de l'année suivante :

Les décomptes des cours de l'année scolaire / d'apprentissage écoulée ainsi que le rapport des cours sont à transmettre à Hotel & Gastro *formation* Suisse pour information.

2.2 Durée des CIE et convocation pour les cours

Les CIE comportent

- Au totale 20 jours d'apprentissage pour les participants aux formations professionnelles Spécialiste en hôtellerie CFC, Spécialiste en restauration CFC, Cuisinière CFC / Cuisinier CFC et Spécialiste en restauration de système CFC.
- Ils comportent au total 16 jours d'apprentissage pour les participants aux formations professionnelles Employée en hôtellerie AFP / Employé en hôtellerie AFP, Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP et Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP.
- Au totale 15 jours d'apprentissage pour les participants au formation professionnelle Spécialiste en communication hôtelière CFC.

La durée des cours est généralement de quatre jours (5^{ième} jour école professionnelle) à l'exception des courses V et VI aux formations professionnelles Spécialiste en hôtellerie CFC et Spécialiste en restauration CFC, ce comprennent les deux jours.

Spécialiste en communication hôtelière CFC: Le plus petit élément représente un jour.

Le dernier cours CIE doit être réalisé avant le dernier semestre de formation de base.

Les apprentis sont invités pour les cours interentreprises (CIE) en avant le début du cours au moins de quatre semaines. À cet effet, la programme de cours être communiquée.

2.3 Planification des CIE (exemple)

1 ^è année de formation	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
	CIE I <i>CIE I</i>					<i>CIE II</i>			CIE II			

2 ^è année de formation	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
	<i>CIE III</i>		CIE III		<i>CIE IV</i>	CIE IV						

3 ^è année de formation	Août	Sept.	Oct.	Nov.	Déc.	Jan.	Fév.	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil.
			CIE V		CIE VI							

Caractères normaux = formations continues en 3 ans (CFC)

Caractères *italiques* = formations continues en 2 ans (AFP)

Pour des questions d'organisation, des modifications peuvent intervenir.

2.4 Décompte

Les décomptes des cours interentreprises de l'année expiré où l'année civile doit permettre de répondre les indicateurs sélectionnés suivantes :

- Nombre de participants (m / f)
- Coûts total des produits par course
- Coûts des produits par participants et jours de course
- Coûts de location des lieux
- Coûts total par course

3 Assurance qualité

Les cours interentreprises sont visités par un professionnel représentant Hotel & Gastro *formation* Suisse tous les 2 ans, afin d'apporter un soutien et éventuellement des conseils. La visite ne sera en règle générale pas annoncée. Après chaque visite, un rapport sera rempli puis transmis aux organisations cantonales d'Hotel & Gastro *formation* Suisse. Les instructeurs recevront une copie du rapport.

Les critères suivants seront observés :

- Evaluation des instructions par rapport aux compétences spécialisées, méthodologiques, sociales et personnelles
- Bon transfert des objectifs et des buts des règlements / des ordonnances et des plans de formation
- Utilisation des documents de cours (contrôles de température, listes de contrôle, certificats de formation, etc.)
- Traitement des plats selon les principes des « bonnes pratiques de fabrication »
- Adéquation de la tenue de travail des participants à leurs professions
- Bonne construction et qualité des démonstrations
- Fonctionnalité et propreté des locaux, même pendant la durée du cours

3.1 Introduit des « QualCIE »

Dès 2010, le système de qualité « QualCIE » sera introduit pour tous les métiers de la gastronomie et de l'hôtellerie.

4 Recommandations sur l'emploi et la formation des instructeurs dans les cours interentreprises

Base : LFP Art. 45 et OFP Art. 45 et Art. 47

4.1 Exigences

L'institutrice / instructeur des cours interentreprises (Institutrice CIE / instructeur CIE) pour les participants à une formation en hôtellerie doivent remplir au moins les mêmes exigences que les institutrices et instructeurs en entreprise (maître d'apprentissage) des participants concernés.

- Les compétences pratiques englobent les connaissances professionnelles, méthodologiques et sociales
- Cours de formation pour formateur en entreprise suivi avec succès
- Possession des outils nécessaires pour présenter une formation basée sur des buts clairs en prenant en compte la santé et la sécurité des apprentis
- Connaissances de base de différentes méthodes didactiques
- Connaissances de la psychologie des adolescents et des jeunes gens
- Capacité à transmettre une instruction
- Faculté de diriger
- Connaissance des lois et plan de formation

4.2 Description des connaissances, capacités et caractéristiques des institutrices et instructeurs des cours interentreprises (CIE)

4.2.1 Facultés professionnelles

Les institutrices et instructeurs des cours interentreprises doivent être au moins titulaires d'un Certificat fédéral de capacité avec une pratique professionnelle dans le domaine d'apprentissage; ils doivent également pouvoir justifier de vastes connaissances spécialisées. Ils doivent avoir exercé au moins une fois des fonctions de cadre moyen ou supérieur et être titulaires du **brevet fédéral** correspondant (épreuve professionnelle obtenue).

4.2.2 Caractéristiques personnelles

Les institutrices et instructeurs des cours interentreprises sont des modèles sur le plan humain et social.

4.2.3 Cours de formation pour formateur en entreprise (anc. Maître d'apprentissage)

La visite du cours de formation pour les institutrices et instructeurs est obligatoire.

4.2.4 Formation pédagogique (selon l'art. 45 OFP)

Les instructeurs des cours interentreprises qui représentent le troisième lieu de formation justifient des éléments suivants :

- diplôme de formation supérieure ou qualification égale dans le domaine enseigné
- deux ans de pratique professionnelle dans le domaine enseigné
- formation pédagogique de:
 - 600 heures pour un poste à temps complet
 - 300 heures pour un poste à temps partiel

4.2.5 Connaissances de base de différentes méthodes didactiques

Les instructrices et instructeurs des cours interentreprises ont des connaissances de bases sur la pédagogie et les démontrent lors d'une leçon de démonstration.

4.2.6 Capacité à transmettre une instruction

Les instructrices et instructeurs des cours interentreprises qui ne sont pas en mesure de transmettre leurs savoirs ne sont pas indiqués pour la profession d'instructeur. Les capacités professionnelles pratiques doivent être améliorées.

4.2.7 Connaissance de la psychologie des adolescents et jeunes gens

Les instructrices et instructeurs des cours interentreprises doivent connaître l'univers des jeunes femmes et hommes d'aujourd'hui. Les participants entre 15 et 18 ans sont à diriger avec subtilité. Les instructrices et instructeurs des cours interentreprises assument une position de confiance.

4.2.8 Capacité à diriger

La direction d'une classe de 10 à 15 participants de la même année exige une certaine autorité. La capacité à diriger en montrant l'exemple alliée à des connaissances professionnelles est demandée.

4.2.9 Connaissance des lois et plan de formation

Les participants s'adressent très souvent aux instructrices et instructeurs des cours interentreprises avec certains vœux, problèmes ou questions. Voilà pourquoi il est important que l'instructeur connaisse les documents de formation.

L'âge minimum pour la prise de fonction d'une instructrice ou d'un instructeur des cours interentreprises est de 24 ans. Dans la mesure où les instructrices et instructeurs des cours interentreprises s'entendent avec les jeunes et que les participants ont plaisir à suivre les cours interentreprises, l'âge limite de l'instructeur n'est pas à prendre en compte pour une éventuelle résiliation du rapport de travail. Cependant, les instructrices et instructeurs des cours interentreprises âgés de plus de 60 ans ne devraient plus être engagés.

4.2.10 Appel d'offres public

Les nouveaux postes pour les instructeurs seront annoncées dans les journaux spécialisés.

5 Instructions pour l'équipement des locaux pour les cours interentreprises (CIE) pour Cuisinière CFC / Cuisinier CFC et Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP

Les directives suivantes sont les normes minimales pour les cours interentreprises pour Employée en cuisine AFP / Employé en cuisine AFP conformément à l'ordonnance correspondante du 7 décembre 2004, ou pour Cuisinière CFC / Cuisinier CFC, conformément à l'ordonnance correspondante du 5 mai 2009.

5.1 Aménagement de la cuisine

Les dispositions légales et l'ordonnance fédérale sur les denrées alimentaires constituent la base de l'aménagement de la cuisine. Les paragraphes suivants décrivent les points essentiels à respecter pour que les contenus d'apprentissage détaillés dans la directive puissent être mis en œuvre dans le domaine de l'hygiène et de l'organisation du travail. Les données sont générales car la prise en compte des locaux, de l'alimentation en énergie et en eau ainsi que d'autres détails techniques d'aménagement n'est pas possible sans plan précis. Une importance accrue est accordée à l'utilisation de l'énergie, à l'écologie, à l'hygiène et à l'élimination des déchets dans les cours interentreprises. Ces points sont aussi à prendre en compte pour l'aménagement de la cuisine.

5.2 Directives (obligatoires)

- La cuisine de cours, les réserves et salles de travail nécessaires correspondent aux dispositions légales d'une cuisine à usage commercial.
- La livraison, le stockage (chambre froide), la préparation, l'équipement, les réserves et les postes d'élimination des déchets sont placés selon le principe de marche en avant. Les installations nécessaires comme les balances et des dispositifs de lavage pour les marchandises et les mains sont en place.
- Les surfaces de travail sont placées de telle sorte qu'elles permettent un travail agréable (hauteur du travail, accessibilité, état).
- Possibilités d'aération avec air entrant et sortant : tous les appareils de cuisson entraînant un dégagement de fumée et de vapeur sont placés sous des hottes de ventilation ou des éléments de ventilation par le plafond.
- Tous les rangements doivent respecter la norme Gastro (GN).
- Tous les domaines de la cuisine (y compris les zones froides) doivent pouvoir être atteints sans difficulté par chariots.
- Un système de détection incendie en état de fonctionnement est disponible et une armoire à pharmacie est mise en place dans un endroit protégé de la cuisine.
- Des écoulements de sols suffisamment grands avec des grilles sont installés sous tous les bacs de lavage, rôtissoires basculantes et marmites de cuisson.
- Un bon éclairage et une lumière du jour suffisante garantissent un bon travail.
- Les dispositions de l'ordonnance sur la sécurité au travail doivent également être observées, tout comme les directives d'hygiène pour la cuisine. Pour les deux domaines, des principes obligatoires sont disponibles et appliqués.
- Salle de théorie avec équipement technique nécessaire (vidéoprojecteur, rétroprojecteur, etc.).
- 1 PC / ordinateur pour les instructrices et instructeurs des cours interentreprises avec logiciels spécialisés et imprimante

5.3 Propositions (facultatives)

- Des cagettes en plastique propres permettant le transfert hygiénique de la réception et du contrôle des marchandises dans la cuisine ou la réserve sont souhaitables.
- Les appareils, machines, tables, composants en acier chromé, récipients à épices et autres accessoires de cuisine doivent être mobiles dans la mesure du possible, afin de faciliter l'hygiène et de rendre possible un élargissement modulaire de la cuisine.
- Le fourneau doit être installé de telle sorte qu'un travail en groupe est possible. Il est recommandé que chaque groupe ait à disposition une cuisinière et une surface de travail suffisante pour permettre un travail technique correct.
- Si une récupération de chaleur est possible, elle doit être utilisée.
- Le revêtement du sol doit être antidérapant mais suffisamment lisse pour permettre un nettoyage en profondeur.
- Les revêtements des murs doivent être lavables et présenter le moins possible de coins, de fentes et d'arêtes.
- Un nombre suffisant de raccordements d'eau doit être disponible. Les sources d'énergie alternatives doivent être vérifiées. Tous les appareils doivent être branchés et mobiles.
- Nombre de participants par cours : de 12 à 16.

5.4 Aides à la préparation

Réception des marchandises

- Caisses en plastique pour déplacer les denrées alimentaires
- Evier
- Sas de propreté
- Thermomètre
- Documentation pour la réception des marchandises

Domaine de préparation

- Grand bac à laver
- Coupe-légumes
- Evier
- Machine à emballage sous vide
- Essoreuse à salade

Généralités

- Tiroir à couteaux sous clé

Domaine des desserts

- Batteur-mélangeur
- Balances
- Marbre de pâtissier
- Four à pâtisserie / combi-steamer
- Machine à glace / Pacojet
- Armoire frigorifique
- Ustensiles de travail

Cuisine froide

- Machine universelle
- Balance
- Machine à découper
- Cutter
- Hachoir
- Chariot GN
- Meubles frigorifiques aux postes de travail
- Machine à glaçons
- Cellule de refroidissement

Cuisine chaude

- Cuisinières (électriques, à gaz ou à induction)
- Four
- Salamandre
- Étuve
- Friteuses
- Combi-steamer
- Meuble réfrigéré
- Tables de travail
- Lavabos pour le lavage des mains avec savon, rouleau de papier et distributeur de désinfectant
- Mixeur à main / Bol mélangeur

Exigences générales pour les appareils

- Fonctionnement simple et sécuritaire
- Bonnes possibilités de surveillance
- Sécurité de fonctionnement
- Nettoyage et maintenance faciles
- Modèles haute technologie (éventuellement en démonstration)
- Eco-énergétique et fonctionnement simple
- Respectueux de la norme Gastro
- Modularité
- Documentation sur la sécurité au travail

Nettoyage de la cuisine

- Lave-vaisselle
- Evier
- Produits de nettoyage écologiques

Hygiène au poste de travail

- Planche de travail (rouge pour la viande / bleue pour la volaille crue / jaune pour les fruits et les desserts / blanche pour les poissons et les crustacés / verte pour les légumes)
- Concept d'hygiène pour le cours (pour les salles et les installations)

Elimination des déchets

- Local frais pour les déchets organiques et autres déchets
- Conteneurs sur roues fermant à clé
- Local ou conteneur pour les bouteilles, le carton, le métal et le verre
- Poubelles rangées dans la cuisine

6 Instructions pour l'équipement des locaux pour les cours interentreprises (CIE) pour Spécialiste en restauration CFC et Employée en restauration AFP / Employé en restauration AFP

6.1 Directives (obligatoires)

Locaux

- Salle de restauration recevant la lumière du jour, avec une bonne aération, disposant d'armoires encastrées adéquates ou de side-boards
- Salle de cours, bureau et cuisine équipée
- Vestiaire avec armoires fermant à clé et toilettes

Prévention des accidents

- Couvertures anti-incendie, extincteurs, revêtements de sol antidérapants, matériaux peu inflammables

Mobilier

- Tables rectangulaires, chaises, plateaux pour mettre en place des tables de banquet ou agencement similaire, plateaux de table ronds ou tables rondes, guéridons

Nappes et serviettes

- Molletons adaptés à toutes les tables, nappes correspondant à chaque table, napperons correspondant à chaque table, serviettes en tissu, linge de service rouge ou serviettes à vin, linge de service bleu, chiffon de sol, serviettes en papier, sets en papier

Collaboration avec la cuisine

- La collaboration avec les instructeurs de la cuisine est essentielle pour que les participants puissent exécuter le domaine « préparation »

Inventaire

- Vaisselle / porcelaine
- Verres
- Verres spéciaux
- Couverts
- Couverts spéciaux
- Huile, vinaigre, sel, poivre, moulin à poivre (tabasco, Worcestershire)
- Matériel de décoration
- Articles de papeterie (livret et carnet de bons)
- Accessoires de bar
- Articles de service

7 Instructions pour l'équipement des locaux pour les cours interentreprises (CIE) pour Spécialiste en communication hôtelière CFC

7.1 Directives (obligatoires)

Cuisine

- Voir point 5

Service

- Voir point 6

Réception

- Espace check-in / check-out
- Possibilité d'entretiens téléphoniques et d'entretiens de conseil
- Site pour l'encadrement direct et indirect des hôtes

Technique

- Programme e-mail
- Réseaux sociaux
- Portail d'évaluation
- Système de réservation
- Logiciel de comptabilité (avec logiciel de gestion hôtelière)
- Internet

Intendance

- Possibilité de travaux de nettoyage dans l'ensemble de l'espace hôtel/restaurant (espaces publics)
- Possibilité de nettoyage pour les chambres (arrivée, restant et départ)
- Principes du concept HACCP
- Gestion des stocks de produits comestibles et non comestibles
- Lingerie ou au moins station de repassage
- Bureau pour réaliser différents éléments de décoration

8 Instructions pour l'équipement des locaux pour les cours interentreprises (CIE) pour Spécialistes en restauration de système CFC

Dans la mesure du possible, il convient de travailler avec des unités mobiles pour correspondre aux besoins de la restauration de système. Il est ainsi possible d'aménager les comptoirs de façon personnalisée.

Plusieurs domaines dans la zone hôtes doivent être pris en compte grâce à des délimitations visuelles.

Les nouvelles technologies doivent être intégrées en permanence dans la formation.

8.1 Directives (obligatoires)

- Salle de restaurant avec places assises pour la prise en charge des hôtes et les mesures d'incitation à la vente / décoration (bon éclairage et suffisamment de lumière du jour). Tables de deux et de quatre, en option des tables de six ou de huit, éventuellement des tables hautes ou type bar
- Cuisine/comptoir avec bon éclairage et suffisamment de lumière du jour pour aborder les mesures d'hygiène, la livraison, le stockage, les méthodes de cuisson, les types de coupe, etc. Conformément aux dispositions légales, une cuisine à usage commercial avec des aérations d'air entrant et sortant: tous les appareils de cuisson entraînant un dégagement de fumée et de vapeur sont placés sous des hottes de ventilation ou des éléments de ventilation par le plafond, espace arrière (gestion de la réserve, économat, office, élimination des déchets, etc.), éviers pour le lavage des marchandises et des mains, surfaces de travail adaptées à un travail agréable (hauteur du travail, accessibilité, état), sols antidérapants qui permettent un nettoyage facile et par machine conformément aux exigences légales, vestiaires avec armoires fermant à clé et WC / douche
- Système de self-service free-flow
- Comptoir pour boissons chaudes
- Divers points de vente
- Poste de service ou de débarrassage
- WiFi puissant
- Salle de théorie avec équipement technique nécessaire (vidéoprojecteur, rétroprojecteur, etc.).
- PC / ordinateur pour les instructrices et instructeurs des cours interentreprises avec logiciels spécialisés et imprimante
- Accès à l'imprimante pour les participants

8.2 Aides à la préparation

- Lampes chauffantes
- Plaques chauffantes
- Plaque à induction
- Machine à pâte
- Marmite à soupe
- Système(s) self-cooking
- Buffet gril/menu servi
- Plancha/gril à deux faces
- Wok
- Frymaster avec filtre / friteuse
- Combi-steamer
- Buffet de salades / îlot de produits frais
- Plaque réfrigérée / vitrine de pâtisseries
- Machine à tamis semi-automatique pour les cafés
- Appareil pour la préparation de thés, bouilloire, samovar
- Circuit pour boissons froides post-mix/système boissons froides/installation prémix
- Distributeur de jus de fruits et de limonades
- Vitrine d'étagères réfrigérées pour les boissons
- Infrastructure pour la préparation de jus de fruits frais
- Chariot à verres
- Chariot à plateaux / couverts
- Système de banquet pour les assiettes
- Tableau pour le menu / affichage du menu
- Différents éclairages pour les mesures d'incitation à la vente
- Différents types de vaisselle pour différentes présentations, avec les outils correspondants
- Matériel d'emballage pour la vente à emporter
- Matériel de décoration
- Caisse(s) pour les différentes méthodes de paiement

