

Cours interentreprises EEI dès 2016

1^{ère} année

CIE EEI 1	Compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	Jour(s)
1. Conseil et service aux clients (EEI 1.1)	1.2.5 Ils appliquent les règles de comportement et les formes de civilité. (C3) 1.2.6 Ils appliquent de manière ap-propriée les règles de comportement et les formes de civilité face à différentes personnes. (C3) 1.3.5 Ils prennent note des réclamations et les retransmettent. (C3) 1.4.1 Ils dressent les tables et les buffets selon les instructions et de manière adaptée aux situations. (C3) 1.5.3 Ils effectuent la mise en place pour le service dans différentes situations. (C3) 1.5.4 Ils appliquent les règles de service spécifiques aux différents types de services. (C3)	1.2.5 1.2.6 1.3.5 1.4.1 1.5.3 1.5.4	1
2. Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements (EEI 2.1)	2.2.5 Ils dosent les produits de nettoyage et d'entretien selon les indications du fabricant. (C3) 2.2.9 Ils utilisent les machines et les appareils de nettoyage de façon ergonomique et selon les indications du fabricant. (C3)	2.2.5 2.2.9	1
3. Réalisation des travaux du circuit du linge (EEI 3.1)	3.1.2 Ils expliquent la différence entre le linge privé et le linge d'entreprise. (C2) 3.1.3 Ils trient les textiles en fonction du traitement, par couleur et selon le degré de salissure et les préparent pour le lavage en y appliquant également les éventuels prétraitements nécessaires. (C3) 3.1.4 Ils utilisent les produits de lessive et les produits auxiliaires. (C3) 3.2.2 Ils appliquent les règles d'hygiène en vigueur dans les travaux du circuit du linge. (C3) 3.2.5 Ils expliquent quelles sont les machines et les appareils utilisés dans le circuit du linge ainsi que leur domaine d'application respectif et les utilisent. (C3) 3.3.2 Ils exécutent certains travaux relatifs à la remise en état des textiles. (C3)	3.1.2 3.1.3 3.1.4 3.2.2 3.2.5 3.3.2	1
4. Préparation et distribution de repas (EEI 4.1)	4.2.1 Ils appliquent les différentes techniques de préparation et de découpe définies. (C3) 4.2.2 Ils effectuent une mise en place des mets. (C3) 4.2.3 Ils préparent des mets et des boissons de différentes sortes. (C3) 4.2.4 Ils expliquent pourquoi les règles d'hygiène doivent être respectées en cuisine et les appliquent. (C3) 4.2.6 Ils mesurent les quantités nécessaires pour la réalisation de recettes. (C3) 4.2.8 Ils appliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé sur la place de travail. (C3)	4.2.1 4.2.2 4.2.3 4.2.4 4.2.6 4.2.8	0.6
6. Promotion de sa propre santé (EEI 6.1)	6.2.3 Ils agissent selon les procédures définies par l'entreprise pour les cas d'urgence 6.3.1 Ils appliquent les mesures de préservation de leur propre santé et du respect de l'hygiène personnelle. (C3)	6.2.3 6.3.1	0.2
1 ^{ère} année/4 jours			4

2^e année

CIE EEI 3	Compétences opérationnelles	Objectifs évaluateurs	Jour(s)
1. Conseil et service aux clients (EEI 1.2)	1.2.6 Ils appliquent de manière ap-propriée les règles de comportement et les formes de civilité face à différentes personnes. (C3) 1.3.4 Ils retransmettent les souhaits et les besoins des clients à la personne compétente. (C3) 1.3.5 Ils prennent note des réclamations et les retransmettent. (C3) 1.4.1 Ils dressent les tables et les buffets selon les instructions et de manière adaptée aux situations. (C3) 1.4.2 Ils décorent les tables et les buffets selon les instructions et de manière adaptée aux situations. (C3) 1.5.3 Ils effectuent la mise en place pour le service dans différentes situations. (C3) 1.5.4 Ils appliquent les règles de service spécifiques aux différents types de services. (C3)	1.2.6 1.3.4 1.3.5 1.4.1 1.4.2 1.5.3 1.5.4	1
2. Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements (EEI 2.2)	2.1.2 Ils aménagent des locaux de façon à les rendre agréables à vivre. (C3) 2.2.5 Ils dosent les produits de nettoyage et d'entretien selon les indications du fabricant. (C3) 2.2.9 Ils utilisent les machines et les appareils de nettoyage de façon ergonomique et selon les indications du fabricant. (C3) 2.3.1 Ils respectent les normes d'hygiène et les standards de qualité applicables dans le domaine du nettoyage. (C3) 2.4.3 Ils contrôlent de manière autonome les locaux et les équipements au moyen de listes de contrôle. (C3)	2.1.2 2.2.5 2.2.9 2.3.1 2.4.3	1
3. Réalisation des travaux du circuit du linge (EEI 3.2)	3.1.2 Ils expliquent la différence entre le linge privé et le linge d'entreprise. (C2) 3.1.3 Ils trient les textiles en fonction du traitement, par couleur et selon le degré de salissure et les préparent pour le lavage en y appliquant également les éventuels prétraitements nécessaires. (C3) 3.1.4 Ils utilisent les produits de lessive et les produits auxiliaires. (C3) 3.2.4 Ils décrivent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé et les appliquent. (C3) 3.2.5 Ils expliquent quelles sont les machines et les appareils utilisés dans le circuit du linge ainsi que leur domaine d'application respectif et les utilisent. (C3) 3.3.2 Ils exécutent certains travaux relatifs à la remise en état des textiles. (C3)	3.1.2 3.1.3 3.1.4 3.2.4 3.2.5 3.3.2	1
4. Préparation et distribution de repas (EEI 4.2)	4.2.2 Ils effectuent une mise en place des mets. (C3) 4.2.3 Ils préparent des mets et des boissons de différentes sortes. (C3) 4.2.4 Ils expliquent pourquoi les règles d'hygiène doivent être respectées en cuisine et les appliquent. (C3) 4.2.6 Ils mesurent les quantités nécessaires pour la réalisation de recettes. (C3) 4.2.8 Ils appliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé sur la place de travail. (C3) 4.2.10 Ils stockent les denrées alimentaires selon les prescriptions en vigueur. (C3) 4.4.6 Ils expliquent les règles de l'élimination des déchets et les appliquent. (C3)	4.2.2 4.2.3 4.2.4 4.2.6 4.2.8 4.2.10 4.4.6	1
1 ^{ère} année/4 jours			4