

| Cours interentreprises GEI dès 2016 | | | | | | | | | | | |
|--|--|---|---------|--|--|--|---------|--|---|--|---------|
| 1 ^{ère} année | | | | 2 ^e année | | | | 3 ^e année | | | |
| CIE GEI 1 | Compétences opérationnelles | Objectifs évaluateurs | Jour(s) | CIE GEI 3 | Compétences opérationnelles | Objectifs évaluateurs | Jour(s) | CIE GEI 5 | Compétences opérationnelles | Objectifs évaluateurs | Jour(s) |
| 1. Accueil, conseil et service aux clients (GEI 1.1) | 1.2.6 Ils s'intègrent dans une équipe et accomplissent des tâches en commun. (C3) 1.2.7 Ils appliquent de manière appropriée les règles de comportement et les formes de civilité face à différentes personnes. (C3) 1.2.8 Ils appliquent des méthodes de résolution de conflits appropriées à la situation. (C3) 1.2.9 Ils appliquent les principes de gestion des critiques. (C3) 1.4.3 Ils dressent les tables et les buffets de manière adaptée aux situations et à la clientèle. (C3) 1.4.4 Ils décorent les tables et lesbuffets de manière adaptée aux situations. (C5) 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 aux différents types de services. (C3) | 1.2.6 1.2.7 1.2.8 1.2.9 1.4.3 1.4.4 1.5.3 1.5.4 | 1 | 1. Accueil, conseil et service aux clients (GEI 1.2) | 1.2.6 Ils s'intègrent dans une équipe et accomplissent des tâches en commun. (C3) 1.2.7 Ils appliquent de manière appropriée les règles de comportement et les formes de civilité face à différentes personnes. (C3) 1.2.8 Ils appliquent des méthodes de résolution de conflits appropriées à la situation. (C3) 1.3.3 Ils conseillent les clients en fonction de l'offre existante. (C3) 1.3.6 Ils tiennent compte des souhaits et besoins des clients d'après leurs déclarations. (C4) 1.4.3 Ils dressent les tables et les buffets de manière adaptée aux situations et à la clientèle. (C3) 1.4.4 Ils décorent les tables et lesbuffets de manière adaptée aux situations. (C5) 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 aux différents types de services. (C3) 1.7.4 Ils appliquent des mesures de promotion des ventes. (C3) | 1.2.6 1.2.7 1.2.8 1.3.3 1.3.6 1.4.3 1.4.4 1.5.3 1.5.4 1.7.4 | 1 | 1. Accueil, conseil et service aux clients (GEI 1.3) | 1.2.6 Ils s'intègrent dans une équipe et accomplissent des tâches en commun. (C3) 1.2.7 Ils appliquent de manière appropriée les règles de comportement et les formes de civilité face à différentes personnes. (C3) 1.3.3 Ils conseillent les clients en fonction de l'offre existante. (C3) 1.3.7 Ils réagissent aux réclamations des clients. (C3) 1.4.3 Ils dressent les tables et les buffets de manière adaptée aux situations et à la clientèle. (C3) 1.4.4 Ils décorent les tables et lesbuffets de manière adaptée aux situations. (C5) 1.5.3 Ils effectuent la mise en place pour le service dans différentes situations. (C3) 1.5.7 Ils instruisent les personnes de manière à ce que le service se déroule sans problèmes. (C3) 1.6.3 Ils organisent des événements. (C3) 1.6.4 Ils préparent les locaux nécessaires pour les événements planifiés. (C3) 1.6.5 Ils réalisent des événements. (C3) 1.7.4 Ils appliquent des mesures de promotion des ventes. (C3) | 1.2.6 1.2.7 1.3.3 1.3.7 1.4.3 1.4.4 1.5.3 1.5.7 1.6.3 1.6.4 1.6.5 1.7.4 | 2 |
| 2. Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements (GEI 2.1) | 2.1.6 Ils dosent les produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection selon les indications du fabricant. 2.1.14 Ils expliquent le nettoyage d'entretien, le nettoyage intermédiaire, le nettoyage à fond et la désinfection de tous les locaux et accomplissent ces travaux de façon ergonomique. 2.1.15 Ils utilisent les machines et les appareils de nettoyage de façon ergonomique et selon les indications du fabricant. (C3) | 2.1.6 2.1.14 2.1.15 | 1 | 2. Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements (GEI 2.2) | 2.1.6 Ils dosent les produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection selon les indications du fabricant. 2.1.14 Ils expliquent le nettoyage d'entretien, le nettoyage intermédiaire, le nettoyage à fond et la désinfection de tous les locaux et accomplissent ces travaux de façon ergonomique. 2.1.15 Ils utilisent les machines et les appareils de nettoyage de façon ergonomique et selon les indications du fabricant. (C3) 2.1.16 Ils nettoient et entretiennent les machines et les appareils de nettoyage de façon écologique. (C3) 2.2.3 Ils décorent des locaux de façon à les rendre agréables à vivre. (C3) | 2.1.6 2.1.14 2.1.15 2.2.3 | 1 | 2. Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements (GEI 2.3) | 2.2.3 Ils décorent des locaux de façon à les rendre agréables à vivre. (C3) 2.3.2 Ils planifient les instructions relatives aux méthodes de nettoyage et les réalisent. (C5) | 2.2.3 2.3.2 | 1 |
| 3. Réalisation des travaux du circuit du linge (GEI 3.1) | 3.1.4 Ils trient le linge d'entreprise et le linge privé en fonction du traitement, par couleur et selon le degré de salissure. (C3) 3.1.11 Ils appliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. (C3) 3.1.12 Ils dosent les produits de lessive et les produits auxiliaires selon les indications du fabricant. (C3) 3.1.13 Ils expliquent et utilisent les machines et les appareils du circuit du linge selon les indications du fabricant. (C3) 3.1.14 Ils apprêtent le linge selon des méthodes définies et le préparent en vue du rangement. (C3) 3.1.15 Ils nettoient les machines et les appareils du circuit du linge selon les indications du fabricant. (C3) | 3.1.4 3.1.11 3.1.12 3.1.13 3.1.14 3.1.15 | 1 | 3. Réalisation des travaux du circuit du linge (GEI 3.2) | 3.1.4 Ils trient le linge d'entreprise et le linge privé en fonction du traitement, par couleur et selon le degré de salissure. (C3) 3.1.11 Ils appliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. (C3) 3.1.12 Ils dosent les produits de lessive et les produits auxiliaires selon les indications du fabricant. (C3) 3.1.13 Ils expliquent et utilisent les machines et les appareils du circuit du linge selon les indications du fabricant. (C3) 3.1.14 Ils apprêtent le linge selon des méthodes définies et le préparent en vue du rangement. (C3) 3.1.15 Ils nettoient les machines et les appareils du circuit du linge selon les indications du fabricant. (C3) 3.2.1 Ils appliquent les techniques efficaces de remise en état des textiles. (C3) | 3.1.4 3.1.11 3.1.12 3.1.13 3.1.14 3.1.15 3.2.1 | 1 | 3. Réalisation des travaux du circuit du linge (GEI 3.3) | 3.1.17 Ils instruisent des personnes de manière à ce que celles-ci soient en mesure d'effectuer sans problèmes les travaux inhérents au circuit du linge qui leur sont confiés. (C5) | 3.1.17 | 0.5 |
| 4. Composition, préparation et distribution des menus (GEI 4.1) | 4.2.2 Ils appliquent des méthodes de cuisson définies. (C3) 4.2.3 Ils appliquent les différentes techniques de préparation et de découpe définies. (C3) 4.2.5 Ils effectuent une mise en place adaptée aux besoins. (C3) 4.2.8 Ils respectent les règles d'hygiène lors de la préparation de mets. (C3) 4.2.13 Ils appliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. (C3) 4.3.5 Ils utilisent et nettoient selon les indications du fabricant les machines et les appareils utilisés dans le cadre du système de distribution des repas (C3) 4.4.3 Ils expliquent et utilisent les machines et les appareils du processus de lavage de la vaisselle. (C3) 4.4.4 Ils nettoient les machines et les appareils utilisés dans le processus de lavage de la vaisselle selon les indications du fabricant. (C3) | 4.2.2 4.2.3 4.2.5 4.2.8 4.2.13 4.3.5 4.4.3 4.4.4 | 0.5 | 4. Composition, préparation et distribution des menus (GEI 4.2) | 4.2.2 Ils appliquent des méthodes de cuisson définies. (C3) 4.2.3 Ils appliquent les différentes techniques de préparation et de découpe définies. (C3) 4.2.5 Ils effectuent une mise en place adaptée aux besoins. (C3) 4.2.13 Ils appliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé. (C3) 4.3.5 Ils utilisent et nettoient selon les indications du fabricant les machines et les appareils utilisés dans le cadre du système de distribution des repas (C3) 4.4.3 Ils expliquent et utilisent les machines et les appareils du processus de lavage de la vaisselle. (C3) 4.4.4 Ils nettoient les machines et les appareils utilisés dans le processus de lavage de la vaisselle selon les indications du fabricant. (C3) | 4.2.2 4.2.3 4.2.5 4.2.13 4.3.5 4.4.3 4.4.4 | 0.6 | 4. Composition, préparation et distribution des menus (GEI 4.3) | 4.3.7 Sur la base d'une procédure de travail, ils instruisent des personnes de manière à ce que la distribution des repas se déroule sans problèmes. (C5) 4.4.3 Ils expliquent et utilisent les machines et les appareils du processus de lavage de la vaisselle. (C3) 4.4.4 Ils nettoient les machines et les appareils utilisés dans le processus de lavage de la vaisselle selon les indications du fabricant. (C3) | 4.3.7 4.4.3 4.4.4 | 0.5 |
| 6. Promotion de la santé et soutien aux clients (GEI 5.1) | 6.3.2 Ils déterminent lesmesures dans le domaine de la sécurité au travail et de la protection de la santé, y compris de l'hygiène personnelle à mettre en place. (C5) 6.5.1 Il mettent en application les connaissances de base des premiers secours. (C3) | 6.3.2 6.5.1 | 0.5 | 6. Promotion de la santé et soutien aux clients (GEI 5.2) | 6.3.2 Ils déterminent lesmesures dans le domaine de la sécurité au travail et de la protection de la santé, y compris de l'hygiène personnelle à mettre en place. (C5) 6.4.5 Ils expliquent les principes du comportement à adopter avec des personnes nécessitants du soutien. (C2) 6.4.6 Ils prêtent quotidiennement assistance aux clients. (C3) | 6.3.2 6.4.5 6.4.6 | 0.2 | 6. Promotion de la santé et soutien aux clients (GEI 5.3) | | | |
| 1 ^{ère} année/4 jours | | | | 2 ^e année/4 jours | | | | 3 ^e année/4 jours | | | |