

Gestionnaire du commerce de détail
Assistante du commerce de détail / Assistent du commerce de détail

Branche électro-ménagers

Objectifs déterminant connaissances spécifiques à la branche

2^e version du 4 avril 2016; en vigueur à partir du 1^{er} août 2016; valable dès le début de la formation initiale 2016

Doc. 2016212DH

Cadre temporel			Compétences			Domaines de formation Thèmes	Compétences Objectifs	TA	LE
1 ^{er} CI	2 ^e CI	3 ^e CI	CP	CM	CS				
						Cuisiner	Les apprenti-e-s connaissent les fonctions et caractéristiques des différents types de cuisinières. Ils connaissent les avantages et désavantages des différents matériaux de vaisselle de cuisson. Ils savent quels types de vaisselle conviennent aux divers modes de préparation et expliquer leur utilisation et leur entretien. Les apprenti-e-s connaissent les fonctions et caractéristiques des différents types de gril.		10
X			X				- Types de cuisinières	2	1
X			X	X			- Vaisselle de cuisson	3	6
X			X	X			- Modes de préparation (rôtir, cuisson à l'étuvée, à la vapeur etc.)	3	1
		X	X	X			- Types et méthodes de gril	3	2
						Cuire au four	Les apprenti-e-s connaissent les matériaux ainsi que les propriétés de cuisson, l'utilisation et l'entretien des différents moules à gâteau. Ils savent quels appareils et aides de cuisine sont utilisés pour la cuisson et comment les nettoyer.		2
	X		X	X			- Moules à gâteaux et accessoires	3	1
	X		X	X			- Entretien/nettoyage	3	1

Cadre temporel			Compétences			Domaines de formation Thèmes	Compétences Objectifs	TA	LE
1 ^{er} CI	2 ^e CI	3 ^e CI	CP	CM	CS				
						Cuisiner à table	Les apprenti-e-s connaissent les différents appareils pour cuisiner à table ainsi que leurs applications et ils savent expliquer leur utilisation et entretien.		4
X		X	X	X			- Réchauds pour cuisiner à table	3	4
						Conserver	Les apprenti-e-s connaissent les méthodes de conservation les plus courantes et les appareils de conservation en vente dans le commerce. Ils savent expliquer leur mode de fonctionnement.		4
X			X	X			- Modes et appareils de conservation	3	3
X			X	X			- Appareils auxiliaires	3	1
						Appareils de mesure	Les apprenti-e-s connaissent les types et domaines d'utilisation des différents appareils de mesure pour la cuisine et le ménage. Ils savent en expliquer le fonctionnement et le maniement.		4
X			X	X			- Balances	3	2
X			X				- Thermomètres	2	1
X			X	X			- Manomètres/hygromètres	2	
X			X				- Instruments de mesure de capacité	2	1
X			X	X			- Minuteries, interrupteurs horaires	3	
						Aides de cuisine mécaniques	Les apprenti-e-s connaissent les plus importantes aides de cuisine et leur but d'utilisation et le maniement ainsi que le nettoyage correct.		2
X			X	X			- Filtres à eau / systèmes de détartrage	2	1
		X	X	X			- Appareils à eau gazeuse	3	1

Cadre temporel			Compétences			Domaines de formation Thèmes	Compétences Objectifs	TA	LE
1 ^{er} CI	2 ^e CI	3 ^e CI	CP	CM	CS				
						Petits appareils électro-ménagers	Les apprenti-e-s connaissent le fonctionnement et les avantages des principaux appareils à usage ménager. Ils savent différencier les produits et leurs utilisations et proposer l'appareil qui convient le mieux aux besoins du client.		26
	X		X	X			- Ustensiles de cuisine	3	6
	X		X	X			- Machines à café	3	2
	X		X	X			- Appareils à micro-ondes	2	2
	X		X	X			- Repassage	3	2
X			X	X			- Nettoyage	3	4
X			X	X			- Chauffage, aération, climatisation	3	2
X		X	X	X			- Soins corporels et hygiène	3	6
X			X	X			- Petits appareils de cuisine électriques (ouvre-boîtes, aiguise-couteaux etc.)	3	2
						Eclairage et luminaires	Les apprenti-e-s comprennent les liens de causalité des unités techniques de l'éclairagisme. Ils sont capables d'expliquer le fonctionnement des lampes, des luminaires et de leurs accessoires. Ils connaissent les principes du montage, de l'installation, de l'entretien et de l'élimination des lampes, des luminaires et des systèmes d'éclairage. Ils connaissent les particularités des produits et leurs domaines d'utilisation. Ils sont capables de recommander le produit qui satisfera au mieux les besoins des clients.		7
	X		X				- Perception pratique de la technique de l'éclairage, unités techniques, termes	2	5
	X		X	X			- Moyens d'éclairage, socle à visser et culot	3	
	X		X				- Systèmes d'éclairage halogène (à basse et haute tension)	1	
	X		X				- Transformateurs, convertisseur pour LED	1	
	X		X				- Réglage de l'éclairage	2	
	X		X				- Contacteurs additionnels, starters	2	
		X	X	X			- Luminaires	3	2

Cadre temporel			Compétences			Domaines de formation Thèmes	Compétences Objectifs	TA	LE
1 ^{er} CI	2 ^e CI	3 ^e CI	CP	CM	CS				
						Workshop Télématique	Les apprenti-e-s comprennent les principes de la transmission de la voix et des données. Ils connaissent les exploitants de réseau et les prestataires de service les plus importants. Ils connaissent les appareils courants, ainsi que les services de télécommunication analogique et numérique. Ils connaissent les applications les plus importantes sur Internet.		3
	X		X				- Notions de la téléphonie et informatique	1	3
	X		X				- Raccordement DSL, CATV, Power Line	1	
	X		X				- Mobile	1	
	X		X				- Internet	1	
	X		X				- Voice over IP (All IP)	1	
	X		X				- Appareils et périphériques de télécommunication	1	
	X		X				- Systèmes de connecteurs	1	
	X		X				- Opérateurs de réseaux et fournisseurs de services	1	
						Installations du bâtiment	Les apprenti-e-s connaissent les appareils simples à utiliser pour la protection des personnes et des biens. Ils savent à quoi servent les systèmes Bus et connaissent les possibilités de base qu'ils offrent.		3
		X	X				- Intercommunications	1	3
		X	X				- Détecteur de fumée	1	
		X	X				- Détecteur de présence, protection contre effraction	1	
		X	X				- Systèmes bus (p.ex. KNX)	1	
		X	X				- Tendances et visions	1	

Cadre temporel			Compétences			Domaines de formation Thèmes	Compétences Objectifs	TA	LE
1 ^{er} CI	2 ^e CI	3 ^e CI	CP	CM	CS				
						Matériel électrique et accessoires	Les apprenti-e-s sont capables d'expliquer l'utilisation du matériel électrique et quoi il sert. Ils comprennent les spécifications figurant sur le matériel et savent à quel domaine elles se réfèrent (sécurité, performance, utilisation). En ce qui concerne les réparations d'appareils électriques, ils connaissent les possibilités offertes et les dangers.		4
	X		X				- Interrupteurs à surintensité de courant	2	4
	X		X				- Disjoncteurs de protection contre les défauts	2	
	X		X	X			- Conducteurs, câbles et systèmes de connection	2	
	X		X				- Filtre de réseau, coupe-circuit de surtension	1	
	X		X	X			- Maintenance du matériel électrique branché	2	
						Gros appareillage de ménage	Les apprenti-e-s doivent être capables d'expliquer le fonctionnement des gros appareils électroménagers et les avantages qu'ils offrent. Ils connaissent les vignettes «Label de qualité» et les normes valables pour les appareils à encastrer. Ils sont capables d'expliquer comment nettoyer et entretenir ces appareils. Ils connaissent les divers produits et leur champ d'application. Ils sont capables de recommander l'appareil qui répond le mieux aux besoins des clients.		16
	X		X	X			- Cuisine et cuisine au four	3	4
X			X	X			- Refroidissement et congélation	3	4
	X		X	X			- Laver et sécher	3	4
	X		X	X			- Lavage de la vaisselle	2	2
		X	X				- Préparation d'eau chaude	1	2

Cadre temporel			Compétences			Domaines de formation Thèmes	Compétences Objectifs	TA	LE
1 ^{er} CI	2 ^e CI	3 ^e CI	CP	CM	CS				
						Electrotechnique et utilisation de l'énergie	Les apprenti-e-s sont capables d'appliquer les prescriptions et les normes éditées pour la mise en service d'appareils électriques. Ils connaissent les principes des méthodes mises en œuvre pour produire et distribuer l'énergie électrique. Ils connaissent les possibilités offertes pour définir la consommation d'électricité des appareils électroménagers et sont capables de les appliquer. Ils savent calculer les coûts de l'énergie.		5
		X	X				- Prescriptions et normes	2	1
		X	X				- Alimentation en courant électrique	1	1
		X	X	X	X		- Puissance, énergie et efficacité énergétique (travaux pratiques: évaluer, mesurer, calculer)	3	3

22.04.2004 (1^{re} version), 02.02.2009 (2^e version), modification du 16 juin 2016