

**Branche de formation et d'examen Ménage**

---

**Catalogue des objectifs d'apprentissage pour les cours interentreprises des assistant-e-s du commerce de détail AFP**

**Concernant le domaine de compétences opérationnelles**

C: Acquisition, intégration et développement des connaissances sur les produits et prestations

du 12 juin 2020

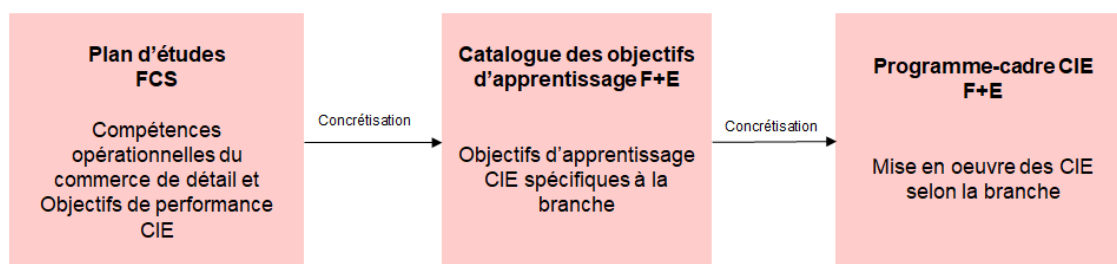
Valable dès le début de la formation initiale 2022

---

## 1 Introduction

Le présent document est basé sur les compétences opérationnelles ainsi que les objectifs évaluateurs pour les cours interentreprises (CIE), répertoriées dans le plan de formation pour les assistant-e-s du commerce de détail avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP). Il traduit les objectifs de performance pour les cours interentreprises du plan de formation en objectifs d'apprentissage spécifiques à la branche. Ces objectifs sont structurés par thème dans des champs d'apprentissage. Ils constituent la base tant pour le programme-cadre des CIE propre à chaque branche que pour les maquettes conçues pour chaque unité de cours.

Basés sur 1) le plan de formation et 2) le catalogue des objectifs d'apprentissage puis 3) le programme-cadre CIE de la branche de formation et d'examen (F+E), les cours interentreprises seront systématiquement orientés vers des compétences opérationnelles (voir tableau).



1) Le **plan de formation** désigne les compétences opérationnelles à atteindre à la fin de la formation initiale, indépendamment de la branche de formation et d'examen (voir domaine de compétences opérationnelles C du plan de formation). Il indique également les objectifs de performance qui doivent être remplis aux CIE pour atteindre la compétence opérationnelle correspondante. Ce sont les bases qui permettront de concevoir les cours interentreprises.

Exemple «Plan de formation»:

<b>Compétence opérationnelle c1:</b> <b>S'informer sur les produits et prestations proposés dans la branche</b> Les assistantes et assistants du commerce de détail effectuent des recherches sur les produits et les prestations de leur branche, leur entreprise ainsi que leurs concurrents. Ils se servent des informations obtenues pour développer des arguments convaincants dans les entretiens de vente.		
Objectifs évaluateurs entreprise	Objectifs évaluateurs école professionnelle	Objectifs évaluateurs cours interentreprises
c1.entreprise1 Ils recherchent des informations sur les produits et prestations de leur branche, leur entreprise et leurs concurrents. (C3)	c1.ep1a Ils effectuent des recherches relatives aux produits et prestations à l'aide des sources les plus courantes. (C3)	c1.ci1a Ils effectuent des recherches sur les produits, les marques, les fabricants et d'autres sujets d'actualité de la branche en ligne et via d'autres sources. (C3)

2) Le **catalogue des objectifs d'apprentissage** contient la concrétisation des objectifs de performance spécifiques à chaque branche, décrits dans le plan de formation et structurés sous forme de champs d'apprentissage. Ces champs sont affectés aux objectifs de performance pour les cours interentreprises décrits dans le plan de formation, ce qui permet d'établir le lien avec ce dernier. La somme de tous les champs d'apprentissage doit couvrir tous les objectifs de performance du plan de formation. Des recoupements sont possibles dans le sens qu'un objectif de performance du plan de formation peut être traité dans plusieurs champs d'apprentissage.

Exemple «Catalogue des objectifs d'apprentissage» (spécifique à la branche):

<b>Champ d'apprentissage 1 : Vue d'ensemble de la branche</b> Objectifs de performance décrits dans le plan de formation : c1.ci1a; c1.ci1b; c3.ci1b
Objectifs d'apprentissage 1.1 : Ils présentent sous forme d'un graphique les résultats de leur recherche sur les catégories majeures des produits de la branche « ménage ». (C2)
etc.

3) Le **programme-cadre CIE** spécifique à la branche est basé sur les objectifs d'apprentissage et détermine la mise en œuvre sous forme de blocs, jours et leçons CIE (1 jour CIE = 8 leçons). Le programme-cadre montre explicitement dans quel champ d'apprentissage et quelle compétence opérationnelle du plan de formation il est travaillé durant les CIE, documentant ainsi le lien avec le catalogue des objectifs d'apprentissage et le plan de formation.

---

**2 Objectifs d'apprentissage pour les cours interentreprises (domaine de compétence opérationnelle C)**

**Champ d'apprentissage 1 : cuisiner**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a

Objectif d'apprentissage 1.1 : les apprenti-e-s expliquent à l'aide d'un exemple lors d'un exercice les fonctions et les propriétés des différentes plaques de cuisson. (K2)

Objectif d'apprentissage 1.2 : les apprenti-e-s expliquent les avantages et les inconvénients des différentes matières pour batterie de cuisine. (K2)

Objectif d'apprentissage 1.3 : les apprenti-e-s comparent et expliquent les différents modes de préparation (braiser, cuire à l'étuvée, cuire à la vapeur, etc.). (K4)

Objectif d'apprentissage 1.4 : les apprenti-e-s appliquent, lors d'exercices, les modes de préparation adéquats (braisage, cuisson à l'étuvée, cuisson à la vapeur etc.). (K3)

Objectif d'apprentissage 1.5 : les apprenti-e-s expliquent les différents types de grillades et les méthodes pour les réaliser. (K2)

Objectifs 1.6 : les apprenti-e-s appliquent la méthode correcte pour faire des grillades en fonction des aliments. (K3)

Objectif d'apprentissage 1.7 : les apprenti-e-s expliquent les avantages et les inconvénients des différentes méthodes pour faire des grillades. (K2)

**Champ d'apprentissage 2 : cuisson au four**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a

Objectif d'apprentissage 2.1 : les apprenti-e-s nomment les différents matériaux des divers moules à gâteaux. (K1)

Objectif d'apprentissage 2.2 : les apprenti-e-s expliquent les avantages et les inconvénients des différents matériaux pour la cuisson au four. (K2)

Objectif d'apprentissage 2.3 : les apprenti-e-s utilisent les moules à gâteaux correctement. (K3)

Objectif d'apprentissage 2.4 : les apprenti-e-s expliquent à l'aide d'un exemple pratique l'entretien correct des moules à gâteaux. (K2)

Objectif d'apprentissage 2.5 : les apprenti-e-s expliquent les utilisations de chacune des aides de cuisine nécessaires. (K2)

**Champ d'apprentissage 3 : coutellerie**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a; c2.CIE1a; c2.CIE1b

Objectif d'apprentissage 3.1 : les apprenti-e-s décrivent correctement les possibilités d'application de couteaux. (K2)

Objectif d'apprentissage 3.2 : les apprenti-e-s énumèrent les composants de l'acier de coutellerie. (K1)

Objectif d'apprentissage 3.3 : les apprenti-e-s décrivent l'entretien correct des pièces de coutellerie. (K2)

Objectif d'apprentissage 3.4 : les apprenti-e-s décrivent les pièces constitutives des couteaux et des ciseaux.

(K2)

Objectif d'apprentissage 3.5 : les apprenti-e-s décrivent les différents modes de fabrication de couteaux. (K2)

Objectif d'apprentissage 3.6 : les apprenti-e-s font la démonstration, à l'aide d'un exemple pratique, du réafûtage correct de couteaux. (K3)

#### **Champ d'apprentissage 4 : instruments de mesure**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a

Objectif d'apprentissage 4.1 : les apprenti-e-s expliquent les différents types de thermomètres. (K2)

Objectif d'apprentissage 4.2 : les apprenti-e-s décrivent et comparent correctement les applications possibles de thermomètres. (K2)

Objectif d'apprentissage 4.3 : les apprenti-e-s décrivent à l'aide d'un exemple pratique les unités de mesure de la température les plus courantes. (K1)

Objectif d'apprentissage 4.4 : les apprenti-e-s décrivent les possibilités de réglage de stations météorologiques. (K2)

Objectif d'apprentissage 4.5 : les apprenti-e-s analysent et expliquent les différents matériaux de gobelets-doseurs. (K3)

Objectif d'apprentissage 4.6 : les apprenti-e-s décrivent, à l'aide d'un exemple pratique, les possibilités d'application des mesures de capacité. (K2)

Objectif d'apprentissage 4.7 : les apprenti-e-s expliquent en détail les modes de fonctionnement de différents pèse-personnes. (K2)

Objectif d'apprentissage 4.8 : les apprenti-e-s expliquent les fonctions supplémentaires de pèse-personnes. (K2)

#### **Champ d'apprentissage 5 : petit électroménager**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a; c2.CIE2a; c2.CIE3a

Objectif d'apprentissage 5.1 : les apprenti-e-s expliquent les avantages des principaux petits appareils électroménagers de cuisine. (K2)

Objectif d'apprentissage 5.2 : les apprenti-e-s décrivent correctement les fonctions des différents petits appareils électroménagers. (K2)

Objectif d'apprentissage 5.3 : les apprenti-e-s distinguent à l'aide d'un exemple pratique les possibilités d'application du petit électroménager. (K3)

Objectif d'apprentissage 5.4 : les apprenti-e-s analysent à l'aide d'un exemple pratique des solutions orientées clients pour de petits appareils électriques de ménage. (K3)

Objectif d'apprentissage 5.5 : les apprenti-e-s recommandent le petit appareil électroménager approprié compte tenu des besoins du client. (K3)

#### **Champ d'apprentissage 6 : nettoyage**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a; c2.CIE3a

Objectif d'apprentissage 6.1 : les apprenti-e-s expliquent à l'aide d'un exemple pratique les possibilités d'utilisation des différents articles de nettoyage. (K2)
Objectif d'apprentissage 6.2 : les apprenti-e-s comparent les propriétés de différents matériaux. (K2)
Objectif d'apprentissage 6.3 : les apprenti-e-s analysent à l'aide d'exemples pratiques l'avantage des différents chiffons de nettoyage en microfibres en les utilisant. (K3)
Objectif d'apprentissage 6.4 : les apprenti-e-s décrivent les processus de fabrication de brosses et de balais. (K2)
Objectif d'apprentissage 6.5 : les apprenti-e-s décrivent, à l'aide d'un exemple pratique, les différentes fonctions de séchoirs à linge. (K2)
Objectif d'apprentissage 6.6 : les apprenti-e-s décrivent les domaines d'utilisation des séchoirs à linge. (K2)
Objectif d'apprentissage 6.7 : les apprenti-e-s recommandent le produit de nettoyage approprié en tenant compte des besoins du client. (K3)

<b>Champ d'apprentissage 7 : cuisson à table</b>
Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a; c2.CIE1a; c2.CIE3a
Objectif d'apprentissage 7.1 : les apprenti-e-s décrivent les différents appareils pour la cuisson à table. (K2)
Objectif d'apprentissage 7.2 : les apprenti-e-s expliquent l'utilisation correcte des différents appareils. (K2)
Objectif d'apprentissage 7.3 : les apprenti-e-s présentent les possibilités d'utilisation des différents appareils pour la cuisson à table. (K1)
Objectif d'apprentissage 7.4 : les apprenti-e-s décrivent l'utilisation des différents types de brûleurs. (K2)
Objectif d'apprentissage 7.5 : les apprenti-e-s comparent à l'aide d'un exemple pratique les différents modes de préparation pour la cuisson à table. (K2)
Objectif d'apprentissage 7.6 : les apprenti-e-s expliquent à l'aide d'un exemple les aspects de la sécurité de la cuisson à table. (K2)
Objectif d'apprentissage 7.7 : les apprenti-e-s recommandent le produit adapté pour la cuisson à table en tenant compte des besoins du client. (K2)

<b>Champ d'apprentissage 8 : verrerie, céramique et porcelaine</b>
Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c2.CIE1a; c2.CIE1b; c2.CIE2a; c2.CIE3a
Objectif d'apprentissage 8.1 : les apprenti-e-s nomment des matières premières servant à fabriquer le verre. (K1)
Objectif d'apprentissage 8.2 : les apprenti-e-s expliquent les différentes sortes de verre. (K2)
Objectif d'apprentissage 8.3 : les apprenti-e-s expliquent le procédé de fabrication du verre. (K2)
Objectif d'apprentissage 8.4 : les apprenti-e-s décrivent les différents procédés de finition du verre. (K2)
Objectif d'apprentissage 8.5 : les apprenti-e-s attribuent les différentes formes de verres à boire aux boissons correspondantes. (K2)
Objectif d'apprentissage 8.6 : les apprenti-e-s présentent, à l'aide d'un exemple, les conseils d'entretien adéquats pour le verre. (K2)
Objectif d'apprentissage 8.7 : les apprenti-e-s nomment des matières premières servant à fabriquer la céra-

mique et la porcelaine. (K1)
Objectif d'apprentissage 8.8 : les apprenti-e-s expliquent les différentes sortes de céramiques. (K2)
Objectif d'apprentissage 8.9 : les apprenti-e-s expliquent le procédé de fabrication de la céramique et de la porcelaine. (K2)
Objectif d'apprentissage 8.10 : les apprenti-e-s décrivent les différentes techniques d'émaillage. (K2)
Objectif d'apprentissage 8.11 : les apprenti-e-s conseillent professionnellement les clientes et les clients sur l'entretien des articles en céramique et en porcelaine. (K3)
Objectif d'apprentissage 8.12 : les apprenti-e-s recommandent le produit approprié en verre, céramique ou porcelaine en tenant compte des besoins des clients. (K3)

<b>Champ d'apprentissage 9 : couverts</b>
Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a; c2.CIE1a; c2.CIE3a
Objectif d'apprentissage 9.1 : les apprenti-e-s décrivent les différentes pièces et modèles de couverts, (K2)
Objectif d'apprentissage 9.2 : les apprenti-e-s nomment des matières premières servant à fabriquer des couverts. (K1)
Objectif d'apprentissage 9.3 : les apprenti-e-s présentent les principaux critères de qualité des couverts. (K2)
Objectif d'apprentissage 9.4 : les apprenti-e-s décrivent les différents types de couteaux et de lames. (K2)
Objectif d'apprentissage 9.5 : les apprenti-e-s expliquent à l'aide d'un exemple pratique l'utilisation correcte du lave-vaisselle. (K2)
Objectif d'apprentissage 9.6 : les apprenti-e-s recommandent le produit approprié pour un service de couverts en tenant compte des besoins du client. (K3)

<b>Champ d'apprentissage 10 : articles de boutique</b>
Objectifs de performance selon plan de formation : c2.CIE2a; c2.CIE3a
Objectif d'apprentissage 10.1 : les apprenti-e-s décrivent les différentes matières premières servant à fabriquer des textiles de ménage. (K2)
Objectif d'apprentissage 10.2 : les apprenti-e-s décrivent l'usage correct des principaux textiles de cuisine. (K2)
Objectif d'apprentissage 10.3 : les apprenti-e-s interprètent la signification des différents symboles d'entretien. (K2)
Objectif d'apprentissage 10.4 : les apprenti-e-s décrivent les différents procédés de fabrication de bougies. (K2)
Objectif d'apprentissage 10.5 : les apprenti-e-s distinguent les différentes formes de bougies. (K2)
Objectif d'apprentissage 10.6 ; les apprenti-e-s attribuent correctement l'effet des différents parfums d'ambiance. (K3)
Objectif d'apprentissage 10.7 : les apprenti-e-s attribuent les domaines d'utilisation appropriés des parfums d'ambiance. (K4)
Objectif d'apprentissage 10.8 : les apprenti-e-s recommandent le parfum d'ambiance approprié en tenant compte des besoins du client. (K3)

**Champ d'apprentissage 11 : conserves**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1b; c1.CIE3a; c1.CIE4a; c2.CIE3a; c2.CIE2a

Objectif d'apprentissage 11.1 : les apprenti-e-s décrivent les méthodes de conservation les plus courantes. (K2)

Objectif d'apprentissage 11.2 : les apprenti-e-s expliquent le mode de fonctionnement des différents appareils de mise en conserves. (K2)

Objectif d'apprentissage 11.3 : les apprenti-e-s citent les appareils auxiliaires nécessaires pour la mise en conserves. (K1)

Objectif d'apprentissage 11.4 : les apprenti-e-s recommandent le produit approprié pour mettre en conserves les aliments concernés en tenant compte des besoins du client. (K3)

**Champ d'apprentissage 12 : aides de cuisine mécaniques**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE4a; c2.CIE3a

Objectif d'apprentissage 12.1 : les apprenti-e-s décrivent l'utilisation correcte des principales aides de cuisine mécaniques. (K2)

Objectif d'apprentissage 12.2 : les apprenti-e-s décrivent le nettoyage correct des aides de cuisine. (K2)

Objectif d'apprentissage 12.3 : les apprenti-e-s recommandent les aides de cuisine appropriées en tenant compte des besoins du client. (K3)

**Champ d'apprentissage 13 : travail en sécurité et protection de la santé**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE4a; c2.CIE1a; c2.CIE2a

Objectif d'apprentissage 13.1 : les apprenti-e-s expliquent en détail comment se protéger contre les accidents lors de l'utilisation d'appareils ménagers / lors de travaux ménagers. (K3)

Objectif d'apprentissage 13.2 : les apprenti-e-s expliquent l'importance de la sécurité au travail et la mettent en application lors de l'utilisation d'appareils ménagers / de travaux ménagers. (K3)

Objectif d'apprentissage 13.3 : les apprenti-e-s donnent efficacement des premiers soins dans des situations d'urgence. (K3)

Objectif d'apprentissage 13.4 : les apprenti-e-s expliquent les effets importants des champs magnétiques sur l'être humain. (K3)

Objectif d'apprentissage 13.5 : les apprenti-e-s évaluent les effets possibles des LED sur la santé des personnes lors de l'utilisation d'appareils électroniques. (K3)

**Champ d'apprentissage 14 : durabilité**

Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE2b; c1.CIE4a; c1.CIE4b; c3.CIE1a; c3.CIE1c

Objectif d'apprentissage 14.1 : les apprenti-e-s décrivent la façon correcte d'éliminer les articles de l'assortiment. (K2)

Objectif d'apprentissage 14.2 : les apprenti-e-s présentent de façon efficace la durabilité des produits de leur assortiment sous l'angle de l'écologie.(K2)



Objectif d'apprentissage 14.3 : les apprenti-e-s expliquent les labels de durabilité pertinents pour eux (étiquette énergétique, Fairtrade, coton bio, Oeco Power etc.) et les mettent en relation entre eux. (K2)
Objectif d'apprentissage 14.4 : les apprenti-e-s connaissent la compatibilité écologique, des produits de nettoyage et de lessive de leur assortiment et décrivent en détail les différentes possibilités d'application. (K2)
Objectif d'apprentissage 14.5 : les apprenti-e-s décrivent l'usage correct et économique des produits de nettoyage et de lessive en donnant des exemples concrets de leur assortiment. (K2)

<b>Champ d'apprentissage 15 : marché et salon professionnel</b>
Objectifs de performance selon plan de formation : c1.CIE1a; c1.CIE1c; c1.CIE2a; c1.CIE2b; c1.CIE3b; c3.CIE1a; c3.CIE1b; c3.CIE1c; c3.CIE2a
Objectif d'apprentissage 15.1 : les apprenti-e-s créent une documentation judicieuse pour visiter efficacement un salon professionnel d'articles ménagers. (K3)
Objectif d'apprentissage 15.2 : les apprenti-e-s appliquent, à l'aide d'un exemple pratique, les informations obtenues sur les développements des appareils ménagers lors d'entretiens avec des clients. (K3)
Objectif d'apprentissage 15.3 : les apprenti-e-s donnent des exemples, lors d'un exercice, de la façon dont ils se tiennent au courant des développements économiques dans le domaine ménager. (K1)
Objectif d'apprentissage 15.4 : les apprenti-e-s donnent des exemples des principales tendances dans la branche ménage en Suisse et à l'étranger. (K1)
Objectif d'apprentissage 15.5 : les apprenti-e-s énumèrent les principaux salons / expositions de la branche ménagère. (K1)
Objectif d'apprentissage 15.6 : les apprenti-e-s forment de façon plausible, à l'aide de produits ou de services sélectionnés, des prévisions sur les développements et les tendances dans la branche ménagère. (K2)
Objectif d'apprentissage 15.7 : les apprenti-e-s créent, pour des produits et des marques sélectionnés de la branche ménagère, des narratifs orientés clients. (K3)
Objectif d'apprentissage 15.8 : les apprenti-e-s recherchent en ligne et hors ligne des informations pertinentes pour leur entreprise sur des produits, des marques, des fabricants et d'autres sujets d'actualité de la branche des articles de ménage. (K3)
Objectif d'apprentissage 15.9 : les apprenti-e-s décrivent les principaux acteurs de la branche des articles de ménage. (K2)
Objectif d'apprentissage 15.10 : les apprenti-e-s évaluent la qualité des informations en ligne sur la branche des articles de ménage avec un esprit critique. (K4)
Objectif d'apprentissage 15.11 : les apprenti-e-s comparent les mesures de promotion des ventes de leur propre entreprise avec celles d'entreprises concurrentes de la branche des articles de ménage et en déduisent des mesures de promotion des ventes supplémentaires pour leur propre entreprise. (K4)

---

### **3 Etablissement et approbation**

Le présent catalogue des objectifs d'apprentissage a été établi par la branche de formation et d'examen signataire et, conformément aux art. 25, par. 4, let. B et art. 26 par. 1 de l'ordonnance du SEFRI sur la formation professionnelle initiale d'assistant-e du commerce de détail avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP) du 18 mai 2021, approuvé par Formation du Commerce de détail Suisse (FCS), après prise de position de la commission pour le développement professionnel et la qualité dans le commerce de détail. Il se réfère au plan de formation du 18 mai 2021 sur la formation professionnelle initiale d'assistant-e du commerce de détail avec attestation fédérale de formation professionnelle (AFP).

Branche de formation et d'examen «°Ménage°»

Wallisellen, 21 juillet 2021

Responsable de la formation professionnelle

sig. Danilo Pasquinelli

Danilo Pasquinelli

Berne, 12 juin 2020

Formation du Commerce de détail Suisse (FCS)

Le Président

Le Directeur

sig, René Graf

sig. Sven Sievi

René Graf

Sven Sievi