



Enseignement technologique et professionnel dispensé :

- Réaliser tout ou partie du traitement du linge de collectivité selon les standards de qualité requis, en utilisant des matériels ou des chaînes de matériels adaptés ;
 - Réceptionner, trier le linge selon la matière et la capacité des matériels ;
 - Identifier les tâches et les traiter, laver et essorer le linge en choisissant le programme correspondant, régler et contrôler les machines.
- Assurer les finitions (séchage, repassage, pressage, pliage).

- Service en salle et confection de plat simple. Préparation des tables et dressage de couverts ;
- Restauration collective : principes de cuisson et de conservation des aliments pour élaborer des plats ;
- Préparation de plats simples (salades, assiette de crudités, de fromages, desserts, ...)
- Mise en place des produits, plats froids ou chauds en vitrine et approvisionnement en cours de service ;
- Entretien et nettoyage du matériel, des équipements de la cuisine et de la salle...

- Entretien des espaces verts (tonte, taillage, ramassage, ...) ;
- Préparer les sols, terrassements, ... et réaliser les semis ou les plantations ;
- Entretenir les massifs extérieurs (aération du sol, remplacement de plantes, ...) ;
- Préparation et entretien des matériels.