
Questionnaire pour les entreprises qui font partie du réseau d'entreprises (entreprise collective)

Entreprise :
Adresse :
N° postal, lieu :
Téléphone :

Descriptif de l'entreprise et type d'activités :

.....
.....

Personne de référence

Nom :
Prénom :
Formation :
Téléphone :
E-mail :

Personne de référence par secteur de formation :

Alimentation et restauration : Nom :
Prénom :
Formation :
Téléphone :
E-mail :

Habitat et techniques de nettoyage : Nom :
Prénom :
Formation :
Téléphone :
E-mail :

Entretien du linge : Nom :
 Prénom :
 Formation :
 Téléphone :
 E-mail :

Accueil et service : Nom :
 Prénom :
 Formation :
 Téléphone :
 E-mail :

Administration : Nom :
 Prénom :
 Formation :
 Téléphone :
 E-mail :

Si vous disposez du matériel / des infrastructures mentionné-es ci-dessous, veuillez mettre une croix dans la case.

Alimentation et restauration (cuisine équipée pour l'élaboration de repas, de pâtisseries et de boissons)

- | | |
|---|--|
| <input type="checkbox"/> Combisteamer | <input type="checkbox"/> Equipement pour trier les déchets |
| <input type="checkbox"/> Mixer | <input type="checkbox"/> Equipement pour stocker les déchets |
| <input type="checkbox"/> Machine universelle | <input type="checkbox"/> Bureau de cuisine |
| <input type="checkbox"/> Machine à peler les pommes de terre | <input type="checkbox"/> Ouvrages de référence |
| <input type="checkbox"/> Machine à café | <input type="checkbox"/> Salle à manger |
| <input type="checkbox"/> Chauffe-lait | <input type="checkbox"/> Réfectoire du personnel |
| <input type="checkbox"/> Locaux destinés à l'entreposage des boissons | <input type="checkbox"/> Locaux destinés à l'entreposage des emballages vides |
| <input type="checkbox"/> Installations de réfrigération | <input type="checkbox"/> Cafétéria |
| <input type="checkbox"/> Installations de congélation | <input type="checkbox"/> Restaurant |
| <input type="checkbox"/> Concept d'autocontrôle en hygiène HACCP | <input type="checkbox"/> Locaux destinés à l'entreposage des denrées |
| <input type="checkbox"/> Système de distribution de repas
Lequel ? | <input type="checkbox"/> Local de lavage de la vaisselle avec surface d'entreposage suffisante et bonne séparation entre zone propre et sale |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

Habitat et techniques de nettoyage

- Salles de séjour
 - Locaux d'animation
 - Chambres à coucher
 - Salles de séances
 - Sanitaires
 - Caves

 - Locaux de rangement pour machines d'entretien
 - Economat central
 - Locaux de nettoyage avec vidoir
 - Seaux doubles sur roulettes avec mop à franges ou mop plat
 - Stockage des produits d'entretien utilisés
 -
 -
- Aspirateur à eau
 - Aspirateur à poussière
 - Aspirateur central
 - Monobrosse
 - Auto-laveuse
 - Machine injection/extraction pour le nettoyage des tapis
 - Dépendances
 - Entretien : plantes d'intérieur
 - Entretien : fleurs coupées
 - Local pour le tri et l'entreposage des déchets
 - Chariot de nettoyage
 -
 -

Entretien du linge

- Buanderie avec séparation zone sale/zone propre
 - Place suffisante et ergonomique pour le tri du linge
 - Surface suffisante pour le pliage du linge
 - Machine à laver
 - Place appropriée pour la remise en état des textiles
 - Essoreuse
 - Chambre ou armoire à sécher
 - Fer à repasser double vapeur
 - Station de repassage professionnelle
 - Chariots de distribution du linge dans les étages/unités
 - Installations de séchage
Lesquelles ?
 -
 -
- Calandre
Largeur ?
 - Presse
 - Mannequin
 - Evier pour le lavage à la main
 - Local de stockage ou d'entreposage provisoire du linge
 - Machine à coudre
 - Machine à patcher
 - Sèche-linge
 - Fer à repasser (Laurastar)
 - Lingerie disposant d'une bonne aération et d'un bon éclairage
 -
 -

Accueil et service

- Tables avec nappes assorties
- Serviettes en tissu
- Décorations de table pour différentes occasions
- Vaisselle et verres pour des apéritifs comprenant plusieurs plats
- Vaisselle et verres pour des menus comprenant plusieurs plats (déjeuner, dîner, souper, banquet)
- Espace suffisant pour la mise en place
- Tables d'appoint
- Chauffe-plats
- Badges du personnel en service
- Décorations correspondant à l'organisation de différentes manifestations
- Buffet équipé pour le service (chaîne du chaud ou du froid)
-
-

Réception :

- Panneau d'informations générales
- Documentation à jour sur la maison et les services
- Liste des services externes
- Fichier des réservations à jour
-
- Caisse
- Paiement par cartes
- Plan de la localité et des environs
-
-
-
-
-

Administration

- Bureau
- Téléphone
- Fax
- Photocopieuse
- Ordinateur
-
-

- Calculatrice
- Certification effectuée
- Certification en cours
- Système assurance qualité
-
-
-

Infrastructure pour les apprenant-e-s

- Armoire pouvant être fermée à clé, avec possibilité de se changer
- Si les apprenant-e-s habitent sur le lieu d'apprentissage, chambre individuelle offrant un confort standard
- Coût du logement
-
-

- Les vêtements de travail imposés sont mis à disposition
- Entretien des vêtements de travail
-
-
-

