



**OFPPT**

**ROYAUME DU MAROC**

---

**مكتب التكوين المهني وإنعاش الشغل**

**OFFICE DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE ET DE LA  
PROMOTION DU TRAVAIL**

**DIRECTION RECHERCHE ET INGENIERIE DE FORMATION**

---

**RESUME THEORIQUE  
&  
GUIDE DE TRAVAUX PRATIQUES**

**MODULE N°: 1      METIER ET FORMATION**

**SECTEUR : FROID ET GENIE THERMIQUE**

**SPECIALITE : MAINTENANCE HÔTELIERE**

**NIVEAU TECHNICIEN**

**Juin 2005**

**VERSION EXPERIMENTALE**

## PORTAIL DE LA FORMATION PROFESSIONNELLE AU MAROC

Télécharger tous les modules de toutes les filières de l'OFPPT sur le site dédié à la formation professionnelle au Maroc : [www.marocetude.com](http://www.marocetude.com)

Pour cela visiter notre site [www.marocetude.com](http://www.marocetude.com) et choisissez la rubrique :

[MODULES ISTA](#)



The screenshot shows the website's header with a navigation menu: HOME, LIVRES, **MODULES ISTA**, ANNUAIRE ECOLES, DOCTORAT, LETTRE DE MOTIVATION, NOUS CONTACTER, SE CONNECTER. The logo "Maroc Etude.Com" is on the left, and the tagline "Connaissance - Métier - Technique" is on the right. Below the header are links for "Annonces Google", "Emploi Maroc", "Messagerie", "Telecharger Un Jeu", and "Maroc Annonces". A search bar is on the right. The main content area features a central advertisement for MacKeeper with a "-20%" discount and a coupon code. The ad includes the text "Notre Bibliothèque que ...Livres à Télé charger Gratuitement" and "Complete your Purchase Now and save 20% Guaranteed with this Coupon Code". A quote at the bottom reads: "On ne jouit bien que de ce qu'on partage" [Madame de Genlis].

HOME LIVRES **MODULES ISTA** ANNUAIRE ECOLES DOCTORAT LETTRE DE MOTIVATION NOUS CONTACTER SE CONNECTER

*Maroc Etude.Com* Connaissance - Métier - Technique

Annonces Google Emploi Maroc Messagerie Telecharger Un Jeu Maroc Annonces

recherche...

Nous avons 14 invités en ligne

**Annonces Google**

[Annonces Emploi Maroc](#)  
[Jeux Telecharger Gratuit](#)  
[Jeux PC En Ligne](#)

**Connexion**

Identifiant  
sniper

Mot de passe  
.....

Se souvenir de moi

**Connexion**

[Mot de passe oublié ?](#)  
[Identifiant oublié ?](#)

Notre Bibliothèque que ...Livres à Télé charger Gratuitement

**MacKeeper**

**-20%**

Complete your Purchase Now and save 20% Guaranteed with this Coupon Code

Apply Discount Automatically

"On ne jouit bien que de ce qu'on partage" [Madame de Genlis]

**Annonces Google**

[Jeu De Jeux](#)  
[Jeux Sur Internet](#)  
[Ecole Ingénieur](#)

**Dépanner et configurer votre réseau à domicile**

(Outil de Diagnostic)  
Wi-Fi / Ethernet  
Console de jeu  
Imprimante  
Messagerie

### **Remerciements**

La DRIF remercie les personnes qui ont participé ou permis l'élaboration de ce Module de formation.

**Pour la supervision :**

**GHRAIRI RACHID** : Directeur de CDC-GE/FGT

**BOUJNANE MOHAMED** : Chef de Pôle Froid et Génie Thermique

**Pour l'élaboration :**

**Mme NATOVA BISSERKA** : Formatrice-Animatrice CDC/ Froid et Génie Thermique

**Les utilisateurs de ce document sont invités à communiquer à la DRIF toutes les remarques et suggestions afin de les prendre en considération pour l'enrichissement et l'amélioration de ce programme.**

**Mr: Said SLAOUI  
DRIF**

## **SOMMAIRE**

	<i>Page</i>
<i>Présentation du module</i>	12
<i>Chapitre I - Information</i>	13
<i>Chapitre II - Participation</i>	21
<i>Chapitre III –Auto- Evaluation</i>	24

**MODULE : N°1 METIER ET FORMATION**

**Durée : 18 heures**  
**Théorie : 95% 17heures**  
**Evaluation : 5% 1heure**

**OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION**

**INTENTION POURSUIVIE :**

Acquérir la compétence **pour se situer au regard du métier et de la démarche de formation** en tenant compte des précisions et en participant aux activités proposées selon le plan de mise en situation, en respectant les conditions et les critères qui suivent :

**PRECISIONS**

- Connaître la réalité du métier ;
- Comprendre le programme de formation ;
- Découvrir l'implantation des locaux et du matériel ;
- Confirmer son orientation professionnelle

**PLAN DE MISE EN SITUATION**

**PHASE 1 : INFORMATION SUR LE METIER**

- S'informer sur le marché du travail dans le domaine de Maintenance hôtelière.
- S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi : tâches, conditions de travail, masse horaire de travail, législation du travail.
- Recueillir ces renseignements au cours de visites, d'entrevues, ou dans des documents

**PHASE 2 : INFORMATION SUR LA FORMATION ET ENGAGEMENT DANS LA DEMARCHE DE FORMATION**

- Discuter des habiletés, des aptitudes et des connaissances nécessaires pour pratiquer le métier.
- S'informer sur le projet de formation : programme d'études, démarche de formation, mode d'évaluation sanctions des études.
- Discuter de la pertinence du programme d'études par rapport à la situation dans le domaine de la Maintenance hôtelière.

## **OBJECTIF OPERATIONNEL DE PREMIER NIVEAU DE SITUATION**

### **PHASE 3: EVALUATION ET CONFIRMATION DE SON ORIENTATION**

- *Produire un rapport dans lequel on doit :*
  - \* *préciser sa motivation, ses aptitudes et son intérêt pour le métier.*
  - \* *évaluer son orientation professionnelle en comparant les aspects et les exigences du métier avec ses capacités, ses aptitudes et ses champs d'intérêt.*

### **CONDITIONS D'ENCADREMENT**

- *Créer un climat d'épanouissement personnel et d'intégration professionnelle ;*
- *Privilégier les échanges d'opinions et favoriser l'expression de tous ;*
- *Motiver les stagiaires à entreprendre les activités proposées ;*
- *Permettre aux stagiaires d'avoir une vue juste du métier ;*
- *Fournir aux stagiaires les moyens d'évaluer leur orientation professionnelle avec honnêteté et objectivité ;*
- *Assurer l'accès à la documentation pertinente, informations sur le métier, programme de formation, outillage et équipement ;*
- *Organiser une rencontre avec des spécialistes du métier.*

### **CRITERES DE PARTICIPATION**

- PHASE 1 :**
- *Recueille des données sur le métier ;*
  - *Exprime convenablement sa perception du métier ;*
- PHASE 2 :**
- *Donne son opinion sur quelques exigences qu'il faille satisfaire pour exercer le métier ;*
  - *Fait une liste de tout le matériel nécessaire aux interventions de dépannage et de réparation.*
- PHASE 3 :** - *Produit un rapport écrit ou verbal contenant :*
- *une représentation sommaire de sa motivation, de ses champs d'intérêt, de ses aptitudes et de ses qualités personnelles ;*
  - *des explications sur son orientation en faisant, de façon explicite les liens demandés ;*
  - *une justification de sa décision quant à poursuivre ou non le programme ;*

## **OBJECTIFS OPERATIONNELS DE SECOND NIVEAU**

LE STAGIAIRE DOIT MAITRISER LES SAVOIR, SAVOIR FAIRE, SAVOIR PERCEVOIR OU SAVOIR ETRE JUGE PREALABLES AUX APPRENTISSAGES DIRECTEMENT REQUIS POUR L'ATTEINTE DE L'OBJECTIF DE PREMIER NIVEAU, TELS QUE :

### **Avant de d'entreprendre les activités de chacune des phases :**

- 1- Se sensibiliser à l'objectif visé ainsi qu'à la démarche d'apprentissage proposée.
- 2- Avoir le souci de partager sa perception du métier avec les autres personnes du groupe.

### **Avant d'entreprendre les activités de la phase 1 (information sur le métier) :**

- 3- Décrire le marché du travail dans ce domaine.
- 4- Enumérer les tâches exécutées en tenant compte de leur importance relative et de leur fréquence selon les types d'entreprises.
- 5- Discuter les conditions du travail.
- 6- Enumérer les habilités intellectuelles et motrices essentielles à l'exercice du métier.
- 7- Reconnaître les comportements généraux essentiels à l'exercice du métier.
- 8- Décrire sommairement les grandes familles de systèmes en réfrigération /congélation, climatisation/.

### **Avant d'entreprendre les activités de la phase 2 (participation)**

- 9- Observer les précautions prises au regard de la santé et de la sécurité au travail.
- 10- Observer au moment des visites dans les entreprises, les conditions qui sont particulières.
- 11- Observer au moment des visites dans les entreprises, les exigences physiques particulières au travail de technicien en maintenance hôtelière.
- 12- Donner une description générale du profil de formation en Maintenance hôtelière.
- 13- Donner une description générale du dispositif de formation.
- 14- Obtenir des renseignements sur l'évaluation des acquis de formation.
- 15- Discuter des qualifications requises au seuil d'entrée sur le marché du travail.
- 16- Démontrer l'importance d'acquérir une formation solide en tenant compte des besoins de la marche du travail.

### **Avant d'entreprendre les activités de la phase 3 (auto-évaluation)**

- 17- Préciser ses goûts, aptitudes et intérêts personnels par rapport au métier de maintenance hôtelière.
- 18- Préciser pour soi, les facteurs d'intérêts propres au métier.

## SYNTHESE DU PROGRAMME D'ETUDES

**Nombre de modules : 26**  
**Durée en heures : 1668**  
**Stage en entreprise : 288**

N° du Module	Titre des Modules	Durée heures
01	Module 1 : Métier et formation	18
02	Module 2 : Santé et hygiène	15
03	Module 3 Thermodynamique appliquée	75
04	Module 4 : Techniques de soudo-brasage et d'oxycoupage	82
05	Module 5 : Mécanique d'entretien général	45
06	Module 6 : Electricité de base	70
07	Module 7 : Entretien et dépannage des moteurs électriques	160
08	Module 8 : Electronique de base	25
09	Module 9 : Lecture et interprétation des dessins	76
10	Module 10: Fluides frigorigènes et récupération des fréons	52
11	Module 11 : Etudes technologiques des équipements frigorifiques	100
12	Module 12 : Entretien et dépannage d'une installation frigorifique	142
13	Module 13 : Régulation en génie climatique	40
14	Module 14 : Montage et entretien des climatiseurs individuels	40
15	Module 15 : Maintenance et dépannages des centrales de traitement d'air	72
16	Module 16 : Energie solaire	40
17	Module 17: Initiation aux automates programmables	60
18	Module 18: Entretien et dépannage des installations de chauffage	117
19	Module 19: Traitement des eaux	62
20	Module 20: Plomberie générale	54
21	Module 21: Application des techniques de gestion de la maintenance	66
22	Module 22: Initiation à l'Informatique	80
23	Module 23: Entretien des équipements électroménagers	85
24	Module 24: Sensibilisation à la qualité	26
25	Module 25: Environnement	40
26	Module 26: Moyens de recherche d'emploi	26
<b>Totale</b>		<b>1668</b>
<b>Stage en entreprise</b>		<b>288</b>



## LOGIGRAMME MAINTENANCE HÔTELIÈRE

**1<sup>er</sup> semestre**

Semaine		1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	TOTAUX	
Modules																					
<b>rabe</b> <b>Communicati</b> <b>on écrite et</b> <b>orale</b>		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2
<b>1</b>	<i>Métier et formation</i>	3	3	3	3	3	3														18
<b>2</b>	<i>Santé et hygiène</i>	3	3	3	3	3															15
<b>3</b>	<i>Thermodynamique appliquée</i>						2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	2	3		30
<b>4</b>	<i>Technique de soudo-brasage</i>	2	2	2	2	3	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	4	4	4		60
<b>5</b>	<i>Mécanique d'entretien général</i>	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3			45
<b>6</b>	<i>Electricité de base</i>	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40
<b>7</b>	<i>Entretien et dépannage des moteurs électriques</i>	2	2	2	2	2	2	3	3	3	2	2	3	2	2	2	2	2	2	2	40
<b>9</b>	<i>Lecture et interprétation des dessins</i>	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	40
<b>10</b>	<i>Fluide frigorigène récupération de fréon</i>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	2	2	2	3	2	2	4		40
<b>11</b>	<i>Etude technologique des équipements frigorifiques.</i>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	2	4	4	4	4	4	4	4	50
<b>12</b>	<i>Entretien et dépannage d'une installation frigorifique</i>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	54
<b>20</b>	<i>Plomberie générale</i>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	54
	<i>Activités personnelles</i>																				108
<b>H/semaine</b>		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	648

### LOGIGRAMME MAINTENANCE HÔTELIÈRE

2 <sup>ème</sup> semestre																				
Semaine	Modules	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	31	32	33	34	35	36	TOTAUX
Arabe		1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	1	18
Communication écrite et orale		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36
Anglais technique		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36
3	Thermodynamique appliquée	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	2	2	2	2	2	45
4	Technique de soudo-brasage	3	3	3	3	3	3	2	2											22
6	Electricité de base	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2				30
7	Entretien et dépannage des moteurs électriques	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	4	5	5	4	60
8	Electronique de base									2	3	2	2	2	2	2	3	3	4	25
9	Lecture et interprétation des dessins	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36
10	Fluide frigorigène et récupération fréon	2	2	2	2	2	2													12
11	Etude technologique des équipements frigorifiques.	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	50
12	Entretien et dépannage install. frigorifique	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2	2	2	2	50
21	Application technique gestion maintenance							3	3	3	3	3	3	3	3	4	4	4	4	40
22	Initiation informatique	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	5	5	5	5	5	5	5	5	80
	Activité personnelle																			108
H/semaine		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	648

**LOGIGRAMME MAINTENANCE HÔTELIÈRE**

<b>3<sup>ème</sup> semestre</b>																				
Semaine / Modules		37	38	39	40	41	42	43	44	45	46	47	48	49	50	51	52	53	54	TOTAUX
<b>Communication écrite et orale</b>		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36
<b>Arabe</b>		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36
<b>Législation du travail/PME</b>		2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	36
<b>7</b>	<i>Entretien et dépannage moteurs électriques</i>	4	4	4	4	4	4	4	4	3	3	3	3	2	2	2	3	3	4	60
<b>12</b>	<i>Entretien et dépannage d'une install. frigorifique</i>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2						38
<b>13</b>	<i>Régulation en génie climatique</i>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	2	4	4	3	3		40
<b>14</b>	<i>Montage et entretien des climatiseurs individuels</i>	4	4	4	4	4	4	4	4	2	2	2	2							40
<b>15</b>	<i>Maintenance et dépannage des CTA</i>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	72
<b>16</b>	<i>Energie solaire</i>								4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4	40
<b>18</b>	<i>Entretien et dépannage des install de chauffage</i>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	45
<b>19</b>	<i>Traitement des eaux</i>													4	4	4	4	4	6	26
<b>21</b>	<i>Application de la technique de gestion et de la maintenance</i>	3	3	3	3	3	3	3	3	2										26
<b>23</b>	<i>Entretien des équipements électroménagers</i>	2	2	2	2	2	2	2	2	2	3	3	3	3	3	3	3	3	3	45
	<i>Activité personnelle</i>																			108
<b>H/semaine</b>		30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	30	648

**LOGIGRAMME MAINTENANCE HÔTELIÈRE**

		<b>4<sup>ème</sup> semestre</b>																			
<i>Semaine</i>		<b>55</b>	<b>56</b>	<b>57</b>	<b>58</b>	<b>59</b>	<b>60</b>	<b>61</b>	<b>62</b>	<b>63</b>	<b>64</b>	<b>65</b>	<b>66</b>	<b>67</b>	<b>68</b>	<b>69</b>	<b>70</b>	<b>71</b>	<b>72</b>	<i>TOTAUX</i>	
<i>Modules</i>																					
<b>17</b>	<i>Initiation aux automates programmables</i>	6	6	6	6	6	6	6	6	6	6									<b>60</b>	
<b>18</b>	<i>Entretien et dépannage des installations de chauffages</i>	7	7	7	7	7	7	7	7	8	8									<b>72</b>	
<b>19</b>	<i>Traitement des eaux</i>	3	3	3	3	3	4	4	4	4	5									<b>36</b>	
<b>23</b>	<i>Entretien des équipements électroménagers</i>	4	4	4	4	4	3	3	4	5	5									<b>40</b>	
<b>24</b>	<i>Sensibilisation à la qualité</i>	3	3	3	3	3	3	3	3	3	2									<b>26</b>	
<b>25</b>	<i>Environnement</i>	4	4	4	4	4	4	4	4	4	4									<b>40</b>	
<b>26</b>	<i>Moyens de recherche d'emploi</i>	3	3	3	3	3	3	3	2	1	2									<b>26</b>	
	<b>Stage en entreprise</b>																			<b>288</b>	
	<i>Activité personnelle</i>																			<b>60</b>	
<b>H/semaine</b>		<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>30</b>	<b>648</b>

## **PRESENTATION DU MODULE**

Le module : « **METIER ET FORMATION** » s'apprend pendant le premier semestre de la première année de formation.

Ce module d'information particulière constitue une introduction au métier et à la formation. La connaissance du métier et de la formation représente une source de motivation pour le stagiaire en regard de son projet de formation.

Afin d'éviter des pertes de temps et de fausses attentes, il est primordial que les stagiaires possèdent une vue réaliste et objective du métier, ainsi que de la démarche de formation dans laquelle il s'engage. Ce module favorise la création d'un climat de confiance permettant l'avènement d'échanges constructifs entre les stagiaires et les personnes intervenant dans le milieu.

## **Chapitre I** **Information sur le métier**

### **§ 1. Moyens de recherche d'information**

*Vous pourriez vous informer en faisant la tournée de tous les ateliers de votre région et en posant des questions à tous les techniciens en Maintenance hôtelière, mais cette façon de faire vous prendrait plusieurs jours. Pour recueillir rapidement de l'information, on vous suggère quelques moyens.*

#### **A. LECTURE**

*La lecture est un moyen de recueillir des renseignements puisqu'on peut lire à son rythme, lentement ou rapidement selon le sujet, on peut aussi écrire des notes et prendre le temps de réfléchir. On peut lire des articles dans les journaux et des revues, des ouvrages spécialisés en **Maintenance hôtelière** ainsi que des documents produits par les constructeurs d'équipements.*

#### **B. OBSERVATION**

*L'observation permet de voir d'autres aspects de la réalité ; par le regard des bandes vidéo ou par des visites dans les ateliers.*

#### **C. COMMUNICATION**

*Utilisez vos contacts personnels. Songez aux membres de votre famille, à vos amis ainsi qu'aux membres des professions libérales que vous connaissez. Toutes ces personnes peuvent vous fournir des noms d'employeurs, vous nommez des personnes qui en connaissent ou éventuellement vous mettre en contact avec eux. Demandez à chaque personne à qui vous vous adressez de vous donner le nom d'une personne avec qui vous pourrez prendre contact.*

*Par ailleurs, pour conserver vos informations, vous pouvez utiliser quelques moyennes pratiques, soit :*

- Lire une première fois le texte afin d'en prendre connaissance et une deuxième fois pour bien comprendre les idées nouvelles ;
- Prendre un surligneur pour mettre en évidence ce qui vous semble important dans le texte ; ceci vous aidera à retrouver rapidement les informations ;
- Ecrire des remarques en marge ;
- Faire des résumés.

*Ces différents moyens vous aideront à mieux mémoriser les informations importantes contenues dans ce guide d'apprentissage.*

*Pour commencer votre recherche d'information en domaine de la Maintenance hôtelière, on propose des textes et des exercices qui vous permettront d'accroître vos connaissances relatives aux quatre points suivantes :*

- Une description générale du milieu de travail et du métier ;
- Les spécialités ;
- Les perspectives d'emploi et les possibilités d'avancement.

**Exercice 1.1 :** Recueillir des renseignements sur les hôtels, les hôpitaux de son milieu : quartier, ville village, etc.

1. Indiquez le nom, adresse et numéro de téléphone d'au moins quatre hôtels (hôtelaux) où l'on offre des services en Maintenance hôtelière. Les renseignements que vous y consignerez pourront vous être utiles lors d'une recherche de lieu de stage ou d'emploi.

<b>Fiche de renseignements sur l'entreprise potentielle</b>
Nom de l'entreprise :
Adresse :
No. de téléphone :
Nom de la personne responsable :
Présence d'un syndicat :
Type d'entreprise :
Nombre d'employés :
Secteur d'activité :
Services à l'intérieur de l'entreprise :
Produits ou services offerts à la clientèle :
Nombre d'années d'existence :
Possibilité de réaliser des tâches en stage. Commentez :

2. À la suite de votre recherche, indiquez par un crochet si vous avez trouvé un endroit où l'on offre des services spécialisés pour chacun des systèmes suivants ?

- Entretien et maintenance des installations frigorifiques et climatiques.
- Entretien et maintenance des installations de chauffage.
- Etude des installations frigorifiques et climatiques.

3. Si vous n'avez pas inscrit d'endroits spécialisés à la question précédente, quelle en est la raison ?

- a. Il n'y a pas des hôtels dans votre milieu.
- b. Vous n'avez pas choisi ce type de l'hôtel pour compléter votre liste.

4 Si vous avez coché b. consultez de nouveau l'annuaire téléphonique et remplissez le tableau de la question 1.

**Exercice 1.2 :** Rencontrer une personne ressource du secteur de la réparation des équipements frigorifiques, de votre région afin de savoir plus long sur la situation du travail.

1. Préparez les questions que vous aimeriez poser.
2. Au cours de la rencontre, prenez en note les points dont vous avez discuté et qui vous semblent importants.

## § 2. Tâches du technicien en Maintenance hôtelière

Une tâche consiste en un travail à effectuer dans un temps donné.

Les tâches et les opérations du métier consistent à vérifier, à entretenir et à réparer des installations frigorifiques, climatiques et de chauffage. L'emploi des verbes inspecter, vérifier, entretenir, réparer et réviser doit être interprété de la façon suivante :

**INSPECTER** = action qui consiste à évaluer par la vue, l'odorat, l'ouïe et le toucher l'état et le fonctionnement d'un composant, d'un mécanisme ou d'un système. L'inspection peut permettre de déterminer si des correctifs doivent être apportés.

**VERIFIER** = action qui consiste à évaluer l'état et le fonctionnement d'un composant, d'un mécanisme ou d'un système à l'aide d'instruments et de l'équipement. La vérification permet de déterminer si des correctifs doivent être apportés.

**ENTRETENIR** = action qui consiste à assurer et à prolonger la bonne marche d'un mécanisme, d'un système frigorifique et climatique

**REPARER** = action qui consiste à remettre en bon état ce qui a été endommagé ; elle comporte souvent la modification ou le remplacement de composants.

**REVISER** = action qui consiste à remettre en état tous les composants d'un mécanisme ou d'un système ; elle comporte généralement un examen systématique. La révision permet de s'assurer que les éléments révisés fournissent un rendement avoisinant leur performance à l'état neuf.

Liste des tâches: Technicien en Maintenance hôtelière.

Tâche	
1	Effectuer l'entretien périodique des installations frigorifiques et climatiques
2	Vérifier les organes frigorifiques et électriques
3	Vérifier et charger l'installation en fluide frigorigène
4	Entretenir et réparer le système de refroidissement
5	Remplacer les organes défectueux
6	Entretenir et réparer les organes de démarrage
7	Vérifier et régler les points de consigne
8	Entretenir et réparer les organes de sécurité
9	Effectuer le diagnostic et le dépannage des installations frigorifiques et climatiques
10	Installer et entretenir les chaudières, chauffe eaux à gaz et électriques,
11	Dépannage des brûleurs à air soufflé
12	Façonnage des tubes acier, cuivre
13	Entretenir et dépanner les installations de chauffage central et d'ECS
14	Entretenir et dépanner les installations de climatisation



## **§ 2.1 S'informer sur la nature et les exigences de l'emploi, relatives aux tâches et aux conditions de travail**

Pour repérer les différentes sources de renseignements présentées au cadre du § 1, il faut avant savoir où et comment chercher les renseignements dont on a besoin.

Consulter les journaux et le site INTERNET, visiter les hôtels les hôpitaux, stations-service, se présenter aux agences privées de placement, sont les principales démarches à entreprendre.

Les principales sources de renseignements sont :

- Les journaux et revues ;
- Les annuaires d'entreprises ;
- Les agences privées de placement ;
- Les associations professionnelles ;

Recueillir ces renseignements au cours de visites d'ateliers, de concessions, d'entrevues, et dans une recherche documentaire

## **§ 2.2. Description générale du milieu de travail et du métier**

Les techniciens en Maintenance hôtelière exercent leur métier dans des hôtels des hôpitaux et des entreprises très diversifiées, mais aussi dans les endroits suivants :

- Hôtels de 5 étoiles ;
- Hôpitaux ;
- Polycliniques ;
- Ateliers tenus par les concessionnaires de marques ;
- Entreprises privées appartenant à de grandes compagnies ;
- Entreprises indépendantes qui appartient à des particuliers.

Les techniciens en Maintenance hôtelière peuvent être appelés à intervenir sur différents types d'installations, qui sont les plus complexes à réparer.

Les techniciens doivent acquérir des compétences reliées aux différents systèmes qui composent ces installations

La principale fonction de ce type de travail consiste à essayer les équipements frigorifiques et de la climatisation , à en détecter les problèmes de fonctionnement, à démonter, à réparer, remplacer ou remonter les composants défectueux et à faire des mises au point et des réglages.

Avant de procéder à une réparation, les techniciens en Maintenance hôtelière font des vérifications à l'aide d'appareils et d'outils de mesure et posent par la suite un diagnostic.

De plus ils fréquemment se référer à des schémas et des manuels techniques.

Les personnes attirées par ce métier doivent être des plus minutieuses. En effet lorsqu'elles remontent les composants d'un système, elles doivent suivre des indications très précises émises par les fabricants. Les techniciens en Maintenance hôtelière ne doivent pas oublier que la sécurité de la personne qui reprendra possession de l'installation dépend de la qualité du travail effectué.

Certaines compétences spécifiques sont particulièrement importantes pour exercer ce métier :

- Comprendre rapidement les directives verbales ou écrites ;
- Maîtriser les principes de base du fonctionnement;
- Avoir une très bonne coordination des yeux et des mains ainsi qu'une grande dextérité digitale, pour manipuler de petits objets, régler des pièces et utiliser des instruments de précision.
- Pouvoir s'adapter à divers dangers physiques ;
- Travailler avec précision.

**Exercice 1.3** : Répondre aux questions suivantes :

1. A part les hôtels, connaissez--vous d'autres entreprises nommez-les.

---

2. Nommez quelques travaux faits par les techniciens en Maintenance hôtelière :

---

---

3. Parmi la liste des équipements suivants, lequel, d'après vous est le plus difficile à réparer ?

- a. Réfrigérateur
- b. Brûleurs
- c. Climatiseurs Windows
- d. Climatiseurs mono-bloc
- e. Climatiseurs Split
- système
- f. Centrale de climatisation

4. Quel est le principal risque d'accident ?

- a. Etre écrasé sous un équipement
- b. Etre électrocuté
- c. Avoir des maux de tête
- d. Se blesser aux mains et aux pieds
- e. Se blesser sous l'action du fluide
- f. Tomber d'une hauteur

5. Répondez par oui ou non à chacune des sous questions suivantes. Est-ce qu'un bon technicien en Maintenance hôtelière :

- |  | Oui                      | Non                      |
|--|--------------------------|--------------------------|
| a. Doit savoir souder ?                      | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| b. Doit connaître la chimie et la physique ? | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| c. Doit être un bon électricien ?            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| d. Doit savoir lire des plans ?              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| e. Doit avoir un bon jugement ?              | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |
| f. Doit travailler avec minutie ?            | <input type="checkbox"/> | <input type="checkbox"/> |

6. En quelques mots, résumez les raisons qui vous ont amené à choisir le métier Maintenance hôtelière :

### § 2.3. Conditions générales de travail

Ce métier se déroule surtout à l'intérieur de ceux-ci dans un environnement bruyant, qu'ils exécutent leurs tâches. Ils sont exposés à des vibrations, à des risques de toutes sortes, à des émanations toxiques, à des odeurs, à des poussières et à des butées.

L'accomplissement des tâches prescrites, les délais prévus par le fabricant, les normes de l'employeur et les dispositions légales concernant la qualité du travail certifié par une garantie sont autant de facteurs de stress pour le technicien en MH. Etant donné les nombreux risques inhérents à la pratique du métier, l'importance de la sécurité au travail doit être soulignée. En effet, les blessures les plus fréquentes sont les écorchures, les foulures, les asphyxies, les fractures, les maux de dos, les écrasements de doigt, de main, de jambe, etc.

**Exercice 1.4** : Complétez les phrases suivantes en vous servant des connaissances acquises :

1. En effet, les blessures les plus fréquentes sont-les :  
\_\_\_\_\_
2. Les personnes attirées par ce métier doivent être des plus \_\_\_\_\_
3. L'une des compétences spécifiques importante pour exercer ce métier est \_\_\_\_\_ les principes de base du fonctionnement d'un équipement frigorifique ou climatique

### § 2.4. La communication en groupe

Dans un hôtel ou une entreprise constituent un outil de gestion de première importance. Les réunions sont en effet des occasions de recueillir et de diffuser de l'information, d'accroître la participation, la motivation et la compétence du personnel.

Il existe trois types de réunions :

- D'information ;
- De consultation ;
- De décision.

### § 3. Habiletés et attitudes

Pour être un bon technicien en Maintenance hôtelière, on doit posséder certaines habiletés et attitudes. Si ce métier vous intéresse, voici ce dont vous devriez être capable.

1. Habiletés physiques
  - Percevoir les formes pour déceler les défauts des pièces lors du montage et du réglage des éléments frigorifiques thermiques climatiques et électriques d'un équipement et pour remarquer et comparer de légères différences de formes et de dimensions.
  - Posséder une excellente dextérité pour se servir aisément et adroitement des mains pour positionner des pièces, effectuer des réglages.
  - Etre agile pour travailler sous et autour des équipements dans des positions parfois très inconfortables.
  - Distinguer les couleurs et les sons.

## 2. Habiletés intellectuelles

- Comprendre les directives et les spécifications d'un manuel de réparation.
- Se concentrer dans un environnement bruyant.
- Faire des diagnostics.
- Relier le fonctionnement de mécanismes à des principes de base.
- S'adapter aux développements technologiques.

## 3. Attitudes

- Travailler avec précision et minutie.
- Avoir le sens des responsabilités.
- Se soucier du respect des règles de santé et de sécurité au travail.

**Exercice 1.5 :** Cet exercice vous permettra de vérifier si vous avez choisi le métier qui vous convient. Cochez la lettre qui correspond le plus à la réalité.

1. Le petit Yssine s'amusait de démonter divers objets : son camion, le téléphone etc. Vers l'âge de 14 ans il aidait son oncle à réparer des appareils électriques et finalement, il devint capable de régler des problèmes mineurs relatifs aux petits appareils électroménagers. Quand à vous, quels étaient vos goûts pour le froid dans votre jeune âge ?

J'avais les mêmes goûts pour le froid et la climatisation dans votre jeune âge ?

- a. Je n'aurais jamais pensé occuper mon temps à des telles activités ; cela ne m'intéressait absolument pas.
- b. J'en avais le goût, mais je n'ai pu passer aux actes.
- c. De temps en temps, il m'arrivait de démonter certains objets.

2. Vous avez acheté une bibliothèque en pièces détachées et vous devez l'assembler. Comment vous y prenez-vous ?

- a. Je lis le plan avec difficulté et, après quatre heures de travail, je réussis à assembler ce meuble.
- b. Je demande à mon voisin de m'aider.
- c. Je lis attentivement le plan et j'assemble correctement ma bibliothèque.
- d. Je commence l'assemblage sans lire le plan et je me rends compte, à la fin, qu'il me reste quelques vis supplémentaires.

3. Depuis combien du temps vous avez utilisé un outil ?

- a. Moins d'une semaine.
- b. Entre 1 et 3 semaines.
- c. Plus d'un mois.
- d. Plus de 6 mois.

4. Devant un ensemble de boulons, de vis, d'écrous, etc., êtes-vous capable de choisir à vue d'œil ceux qui sont de la même forme ou de la même longueur ?

- a. Jamais.
- b. Souvent.
- c. Toujours.
- d. Parfois.

5. Vous êtes seul et devez faire une réparation. Que faites-vous si vous avez un problème ?
- Je m'acharne à trouver une solution.
  - J'abandonne immédiatement.
  - J'essaie de trouver une solution.
  - Je demande l'aide d'un ami.
6. Lorsque vous êtes concentré sur un travail, le bruit :
- Me dérange au point où je deviens incapable de poursuivre ce que j'ai commencé.
  - M'empêche un peu de travailler.
  - Ne me dérange pas du tout.
7. Quel genre de personne êtes-vous ?
- Je travaille bien, mais je ne finis jamais mes travaux dans le temps prévus.
  - Je finis toujours avant la fin du délai prescrit, mais mon travail est souvent bâclé.
  - Je prévois des minuties lorsque j'entreprends des travaux.
  - Je fais toujours les travaux demandés, mais je n'ose pas faire preuve d'imagination lorsque je travaille
8. Par rapport à vos amis et aux membres de votre famille, vos habilités manuelles sont :
- Supérieures aux leurs.
  - Dans la moyenne.
  - Inférieures aux leurs.
9. Je suis une personne qui :
- Aime régler des problèmes techniques.
  - Est plus ou moins habile pour régler ce type de problème.
  - N'a jamais eu à régler de problèmes techniques.
10. Vous essayez de réparer un mécanisme quelconque depuis plus d'une heure et celui-ci refuse de fonctionner ! Quelle est votre réaction ?
- L'impatience me gagne vite et je mets l'objet à la poubelle.
  - Je manifeste peu de patience.
  - Je fais preuve de patience pendant au plus deux heures.
  - Je réussis à réparer cet objet, car je suis une personne naturellement très patiente.

Reportez vos choix de réponses dans la grille suivante en encerclant le chiffre qui correspond à l'énoncé que vous avez choisi. Puis faites le total des points pour connaître votre résultat.

	a	b	c	d
1.	4	1	2	3
2.	3	1	4	2
3.	4	3	2	1
4.	1	3	4	2
5.	4	2	3	1
6.	1	2	3	-
7.	2	1	4	3

8.	3	2	1	-
9.	3	2	1	-
10.	1	2	3	4

**TOTAL DE VOS POINTS :** \_\_\_\_\_

- Si vous avez plus de 32 points, vous avez un talent naturel en Maintenance hôtelière.
- Si vous avez entre 28 et 32 points, vous avez plus de talent que la moyenne des gens.
- Si vous avez entre 20 et 27 points, vous êtes dans la moyenne.
- Si vous avez entre 15 et 19 points, vous êtes au-dessous de la moyenne.
- Si vous avez moins de 15 points, travaillez très fort !
  
- De plus technicien en Maintenance hôtelière aime généralement :
- Les activités à caractère scientifique ;
- Les activités se traduisant par des résultats tangibles ;
- Le travail concret et organisé ;
- Résoudre des problèmes.

## **Chapitre II**

### **Information sur la formation et engagement dans la démarche**

#### **§ 1. Le programme d'études**

Le programme est défini par compétences, formulé par objectifs et découpé en modules. Il est conçu selon une approche globale qui tient compte à la fois de facteurs tels les besoins de formation, la situation de travail, les fins, les buts ainsi que les stratégies et les moyens pour atteindre les objectifs.

Dans le programme sont énoncées les compétences minimales que le stagiaire doit acquérir pour obtenir son diplôme. Ce programme doit servir de référence pour la planification de l'enseignement et de l'apprentissage ainsi que pour la préparation du matériel didactique et du matériel d'évaluation.

Le programme comprend deux parties :

La première, d'intérêt général, présente une vue d'ensemble du projet de formation ; elle comprend six chapitres.

- Synthèse du programme ;
- Compétences visées ;
- But de la formation ;
- Objectifs généraux ;
- Objectifs opérationnels de premier et de second niveau.

La seconde partie décrit les objectifs opérationnels de chacun des modules.

Les compétences générales

Les compétences générales, portent sur la compréhension de principes technologiques ou scientifiques liés au métier, elles facilitent la réalisation des compétences

particulières. Le programme comprend 1020 heures pour l'apprentissage des compétences générales (voir page 10 de programme d'études).

#### *Les compétences particulières*

*Les compétences particulières portent sur des activités directement utiles à l'exercice du métier. Le programme comprend 990 heures pour l'apprentissage des compétences particulières (voir page 10 de programme d'études).*

#### *Les objectifs généraux*

- 1. Acquérir les compétences pour appliquer les notions et les principes essentiels à la pratique du métier.*
  - Déterminer des mesures pour appliquer les notions et les principes essentiels à la pratique du métier.*
  - Communiquer avec la clientèle et l'équipe de travail.*
- 2. Acquérir les compétences pour analyser le fonctionnement des installations frigorifiques, de climatisation et de chauffage.*
- 3. Relever des caractéristiques d'une installation frigorifique.*
  - Analyser le circuit frigorifique.*
  - Analyser le circuit électrique.*
  - Analyser le circuit de chauffage*
  - Analyser le circuit de la climatisation*
- 4. Acquérir les compétences relatives aux techniques et aux procédés utilisés en réparation de climatisation :*
  - Effectuer des travaux d'atelier*
  - Souder et braser la tuyauterie.*
- 5. Acquérir les compétences pour effectuer l'entretien et la réparation d'équipements frigorifiques*
  - Effectuer l'entretien des installations.*
  - Réparer les organes défectueux.*
  - Réparer la partie fluidique.*
  - Réparer la partie électrique.*
  - Acquérir les compétences pour effectuer l'entretien et la réparation des organes de sécurité et de régulation.*
- 6. Acquérir les compétences pour intégrer le milieu scolaire au milieu du travail.*
  - Se situer au regard du métier et de la démarche de formation.*
  - Utiliser les techniques de recherche d'emploi.*
  - S'intégrer au marché du travail.*

#### **Exercice 2.1 :**

- 1 Combien de compétences particulières développeriez vous dans votre programme ?*

---
- 2 Nommez les numéros de modules qui correspondent à la tâche « Utiliser les appareils et instruments de mesure »*

---
- 3 La compétence « Utiliser le poste OA » est-elle générale ou particulière ?*

---
- 4 Dans quel module apprendrez-vous :*

- a La charge des installation ?
  - b Le dépannage ?
  - 5 Combien d'heures consacrez-vous à apprendre pour entretenir et contrôler le circuit fioul ?
- 
- 6 A quel objectif se rattache chacune des compétences suivantes ?
    - a Maintenance et dépannage des centrales de traitement d'air ?
    - b Réparation des appareils électroménagers ?

### **Les buts de la formation**

Tout programme d'études vise des buts de formation. Les buts généraux de la formation professionnelle sont adaptés en prenant en considération les particularités de chacune des spécialités. Voici les buts de la formation en Maintenance hôtelière

Rendre la personne efficace dans l'exercice d'une profession

- Lui permettre de réaliser correctement et avec des performances acceptables, au seuil d'entrée sur le marché du travail, les tâches et les activités inhérentes à l'entretien.
- Lui permettre d'évoluer adéquatement dans le cadre du travail en favorisant :
- L'acquisition des habiletés intellectuelles et des techniques qui entraînent des choix judicieux dans l'exécution des tâches ;
- Le développement du souci de communiquer efficacement avec la clientèle, ses supérieurs et ses collègues ;
- Le développement des attitudes d'éthique professionnelle ;
- Le renforcement des habitudes d'ordre, de propreté et de précision dans l'exercice de son métier ;
- L'acquisition du vocabulaire technique en français et en anglais ;
- Le développement d'une préoccupation constante en matière de santé, de sécurité et de respect de l'environnement de travail ainsi qu'en sécurité des passagers.

## **§ 2. Apprendre un métier**

Pour apprendre un métier, il est essentiel de vouloir apprendre et se donner les moyens pour le faire efficacement. Il ne suffit pas d'attendre passivement un transfert magique du savoir. Tout apprentissage, quel qu'il soit, est le fruit d'une attitude active. On parle ici non seulement d'activité physique, mais aussi d'activité intellectuelle. Il ne suffit pas seulement d'écouter béatement ce qui est dit comme s'il s'agissait d'un savoir immuable, mais plutôt interpréter et intégrer ces connaissances potentielles en gardant un esprit critique. Il faut interroger, chercher à voir toutes les facettes en ne perdant pas la vue l'ensemble. Il ne faut pas craindre non plus de chercher des solutions originelles à de vieux problèmes. C'est le défi que vous aurez à relever tout au long de votre formation et, par la suite, dans votre travail.

Pour obtenir votre diplôme d'études professionnelles en MH, vous devrez consacrer beaucoup d'énergie à acquérir des connaissances, à développer des habiletés physiques et intellectuelles et à intégrer dans vos comportements des attitudes positives. Pour que ces heures soient fructueuses et agréables, il importe de mettre toutes les chances de votre côté en préparant votre apprentissage.

Dans cette section, vous amorcerez une réflexion sur l'apprentissage et vous verrez quelques moyens à utiliser pour le faciliter.



## § 2.1. Modules d'apprentissage.

Chacun des 26 modules du programme MH est accompagné d'une partie théorique et une partie pratique. Comme vous l'avez constaté plus haut, ces modules s'adressent spécialement à vous. Ils renferment les activités que vous devrez réaliser pour atteindre l'objectif de chacun des modules.

Les guides ont été élaborés par une équipe d'experts du métier dont le souci constant était de vous proposer des activités d'apprentissage qui soient intéressantes et qui vous permettent d'acquérir les diverses compétences reliées au métier MH. De plus, tous les autres modules respectent un modèle de présentation uniforme.

### Exercice 2.2 :

1. Quelles sont les trois phases habituelles de la démarche d'apprentissage suivi dans les modules ?

---

2. Quel est le rôle de l'exercice théorique placé immédiatement avant un exercice pratique ?

---

3. Quel est le but visé par l'exercice pratique dans une démarche d'apprentissage ?

---

4. Notez deux raisons qui justifient, avant d'amorcer l'exercice pratique, la lecture complète de sa description ?

---

## Chapitre III

### Perspectives d'emploi et possibilités d'avancement

Pour chaque métier, les perspectives d'emploi dépendent toujours de plusieurs facteurs dont :

- Le contexte économique ;
- Le contexte social ;
- Le contexte régional.

Bien sûr s'en ajoute un autre qui est essentiel, soit les qualifications du Maintenance hôtelière. En effet, à moins de problèmes majeurs, si l'apprenti Maintenance hôtelière excelle dans son métier, s'il continue de s'intéresser au froid, climatisation, thermique, etc., et de s'informer en lisant des revues ou en suivant les cours de mise à jour, il se taillera une place intéressante dans son milieu de travail.

### Exercice 3.1 : Visite d'un atelier.

Vous aurez l'occasion d'aller visiter un hôtel et de rencontrer les membres du personnel de l'endroit pour leur poser différentes questions sur le métier. A partir de la liste que vous

avez établie au cours de la phase 1, choisissez un endroit que vous pourriez facilement visiter. Téléphoner au propriétaire, présentez-vous et demandez-lui la permission de visiter son entreprise.

1. Arrivez à l'heure qu'on vous a fixée et saluez les mécaniciens qui vous seront présentés.
2. A l'aide de la fiche suivante, demandez des renseignements qui vous sont disponibles. Posez des questions claires et notez correctement les réponses données.

### **Fiche de renseignements**

#### Renseignements généraux :

1. Nom de l'hôtel \_\_\_\_\_
2. Adresse \_\_\_\_\_
3. Téléphone \_\_\_\_\_
4. Nom du Directeur technique \_\_\_\_\_

#### Renseignements sur le milieu de travail :

5. Type de l'hôtel \_\_\_\_\_
6. Combien de technicien en génie thermique travaillent à cet hôtel ?  
\_\_\_\_\_
7. De ce nombre, combien sont apprentis et combien sont compagnons ?  
\_\_\_\_\_
8. Les frigoristes exécutent-ils différentes tâches ou sont-ils spécialisés ?  
\_\_\_\_\_
9. L'hôtel dispose-t-il d'un programme de formation ?  
\_\_\_\_\_
10. Quel est le salaire moyen offert aux **Techniciens en Maintenance hôtelière**?

#### Renseignements sur les tâches :

11. Lors de votre visite, quelles tâches effectuaient les **Techniciens en Maintenance hôtelière** ?  
\_\_\_\_\_
12. Quels sont les équipements que vous avez remarqués ?  
\_\_\_\_\_

#### Autres renseignements :

13. Les techniciens en Maintenance hôtelière vous ont-ils fait un bon accueil ?  
\_\_\_\_\_
14. Décrivez brièvement l'ambiance que vous avez perçue dans cet endroit.  
\_\_\_\_\_

15. Quels seraient, selon vous, les avantages et les inconvénients à travailler dans cet hôtel ?

---

### § 1. Aptitudes nécessaires à l'exercice du métier

L'exercice de l'ensemble des tâches MH exige des habilités tant physiques qu'intellectuelles. Ainsi, une personne maladroite ou ayant des problèmes de concentration aura des difficultés à travailler dans ce domaine. Une fois la période d'apprentissage terminée, la capacité d'effectuer une tâche donnée, dans un temps prescrit, représente un critère d'emploi important. Les constructeurs déterminent des temps de main d'œuvre pour la plupart des tâches courantes. A titre d'exemple, un manufacturier prescrit une heure pour la dépose et la pose du démarreur d'un modèle spécifique d'un véhicule à deux roues. Comme le remboursement des coûts de main d'œuvre, pour les travaux payés par le fabricant, s'effectue d'après ces temps, la rentabilité de l'entreprise impose le respect des délais. Par ailleurs, un comportement inadéquat aurait aussi des répercussions importantes sur l'emploi du travailleur de même que sur la sécurité des propriétaires des installations à réparer ou à entretenir.

**Exercice 3.2 :** Remplir le questionnaire suivant avant de la rédaction de votre rapport.

16. Qu'est-ce qui vous attire en **Maintenance hôtelière**

a Au début de votre formation ? Qu'est-ce qui vous intéresse maintenant ?

---

b Quels travaux aimeriez-vous le plus réaliser ?

---

c Quels travaux vous déplaisent le plus ?

---

17. Parmi vos habilités, lesquelles correspondent à celles requises pour pratiquer le métier de la Maintenance hôtelière.

d Aimeriez-vous vous spécialiser ? Si oui, dans quel domaine ?

---

e Nommez deux avantages que vous voyez à être technicien en Maintenance hôtelière.

---

f Nommez deux inconvénients à la pratique de ce métier.

---

g Quels sont les sujets d'études qui vous intéressent le plus dans la formation ?

---

h Répondez par oui ou non à chacune des sous-questions suivantes.

Avez-vous le goût d'apprendre à :	Oui	Non
- Souder ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Appliquer des principes d'électricité ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Monter les installations ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Réparer l'équipement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Développer votre jugement ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
- Devenir minutieux ?	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

*l* Quelle est votre décision ? Vous poursuivez votre programme ou vous changez de décision ?

---

*j* En quelques mots, résumez les raisons qui justifient votre décision.

---

## **§.2 Rédaction du rapport**

La rédaction d'un rapport permettra à votre responsable de mieux évaluer votre participation aux activités de ce module.

1. Regroupez toutes les informations dont vous disposez et profitez- en pour rassembler vos idées. Vous avancerez ainsi plus vite dans votre travail.
2. Faire un plan ou suivre un modèle de plan présenté ci-après. Le plan aidera à mettre de l'ordre dans les idées et il permettra d'éviter les répétitions ennuyeuses.
3. Écrivez toutes les idées sans essayer d'obtenir un texte parfait du premier coup. Le document final devra être d'une page minimum.
4. Corrigez votre texte et recopiez-le au propre.
5. Remettez votre rapport.

### **MODELE D'UNE STRUCTURE DE RAPPORT**

<i>Introduction</i>	<i>Tout texte, même s'il est court, doit commencer par une introduction. Celle-ci présente le sujet de votre travail. Dans votre cas, vous ferez une brève description du milieu de travail en maintenance hôtelière. Vos notes contenues dans ce guide pourront vous aider à formuler vos idées.</i>
<i>Développement</i>	<i>Dans le développement, vous présentez votre opinion sur le métier et, ainsi, vous confirmez ou non votre orientation professionnelle. Le métier de main tenancier vous intéresse-t-il toujours ? Parlez des points suivants :</i> <ul style="list-style-type: none"><li>- <i>Ce que vous pensez du froid et des tâches du technicien en Maintenance hôtelière;</i></li><li>- <i>Les avantages et les inconvénients du métier;</i></li><li>- <i>Vos aptitudes et vos goûts quant à la pratique du métier;</i></li><li>- <i>Les raisons qui justifient votre choix;</i></li><li>- <i>Tout autre point que vous jugez pertinent de traiter.</i></li></ul>
<i>Conclusion</i>	<i>La conclusion reprend en une ou deux phrases les idées les plus importantes de votre rapport. Naturellement vous y indiquerez de nouveau votre choix. Vous pouvez la commencer par une des formules suivantes : finalement, enfin, en résumé, en conclusion.</i>

### **§ 2.1. Évolution du métier**

*Grâce aux nouvelles technologies, adoptées par tous les fabricants, la performance des nouvelles installations frigorifiques et climatiques est grandement accrue. Ces installations utilisent maintenant de nouveaux fluides frigorigènes qui n'ont pas beaucoup d'influence sur l'environnement comme ceux d'autres fois, en outre ces installations possèdent des moyens de contrôle ,de régulation et de sécurité bien sophistiqués tels que l'addition de nouveaux dispositifs électroniques et la réduction de la consommation énergétiques.*

*Tous ces changements affectent la tâche de technicien en maintenance hôtelière et la force à se familiariser avec des nouvelles méthodes de travail différentes des méthodes traditionnelles. L'évolution rapide de la technologie peut aussi amener le technicien en maintenance hôtelière à passer d'une spécialité à une autre à l'intérieur de son métier. Prenez comme exemple la régulation traditionnelle des installations à la régulation électronique (automates programmables). Cette évolution force les techniciens en maintenance hôtelière à un perfectionnement avancé. Vous devez donc vous attendre à réaliser plus d'un apprentissage au cours de votre carrière. On n'est plus à l'époque où l'on conservait la même tâche le même employeur pendant des années !*

*La formation ne s'arrête pas avec la fin de ce cours. On doit continuer à suivre l'évolution de la technologie. Les personnes qui refusent de faire des efforts pour maintenir leurs connaissances à jour risquent d'être vite dépassées. En plus de limiter leurs chances d'avancement, cette situation confine ces employés à des tâches moins intéressantes et souvent moins lucratives. Ainsi, l'actualisation des connaissances, causée par l'envahissement de l'informatique dans le domaine de froid et génie climatique, justifie plusieurs activités de perfectionnement.*

#### **Exercice 3.3 :**

*Réaliser un rapport écrit concernant le métier de «technicien en maintenance hôtelière ».*