



worldskills

31

COUTURE DAMES

V1.1 - Mai 08, 2004

description technique



Par résolution du Comité Technique et conformément à la Constitution, au Règlement Intérieur et au Règlement de Concours, WorldSkills a adopté les exigences minimales suivantes pour l'organisation du présent métier lors du Concours de WorldSkills.

La Description technique est composée des documents suivants :

- Section 1 – Description technique (TD)
- Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve (PD)
- Section 3 – Procédures de gestion du métier (SM)
- Section 4 – Agencement de l'atelier (WS)
- Section 5 – Liste des infrastructures (IL)
- Section 6 – Annexes

Date d'entrée en vigueur, le 08.05.04



Liam Corcoran (LC)
Président du Comité Technique

1. SECTION 1 - DESCRIPTION DE METIER (TD)

1.1 Nom et description du métier

- 1.1.1 Le nom du métier est Couture Dames
- 1.1.2 La couture pour dames utilise différents matériaux afin de réaliser des vêtements pour dames tels que des vestes, des robes, des jupes et des chemisiers.
- 1.1.3 Tous les experts et tous les candidats doivent connaître la Description Technique.
- 1.1.4 En cas de litige portant sur la Description Technique, la version anglaise fera foi.
- 1.1.5 Les termes masculins impliquent aussi automatiquement le sexe féminin.

1.2 Portée du travail lors du Concours de WorldSkills

- 1.2.1 Le sujet d'épreuve sera exclusivement composé de travaux pratiques.
- 1.2.2 Les connaissances théoriques se limiteront au nécessaire permettant de réaliser le travail pratique.

1.3 Travaux pratiques

- 1.3.1 Chaque candidat devra être en mesure d'accomplir les tâches suivantes :
 - techniques de base de coupe, de montage, d'entoilage et de repassage.
- 1.3.2 Compétences techniques requises :
Le candidat doit être en mesure de
 - mesurer, marquer, couper
 - utiliser efficacement diverses machines
 - réaliser à la main les finitions de certaines parties de vêtement
 - repasser avec ou sans presse

1.4 Connaissances théoriques

- 1.4.1 Le candidat doit connaître :
 - Les tissus, entoilages et thermocollants.
 - Comment utiliser les machines.

1.5 Matériaux

- 1.5.1 Voir Section 4.

1.6 Installations de l'atelier

1.6.1 Voir Section 4 et Section 5.

1.7 Notation du sujet d'épreuve

1.7.1 Toute la documentation utilisée doit être disponible sur support électronique.

1.7.2 Il faudra qu'une majorité d'experts (50% + 1 au minimum) s'accorde sur une échelle de notation pour le Concours.

1.7.3 La sélection du (des) sujet(s) d'épreuve idoine(s) est fondée sur le paragraphe 1.7.2. L'équipe d'experts pourra apporter des modifications au sujet d'épreuve proposé.

1.7.4 Les experts décideront ensemble du projet, des critères de notation et des tolérances à reporter sur les formulaires 5, 5A et 6. Ils prépareront également la liste des outils.

1.7.5 Points accordés

- Parfait = 10 points
- Très bon = 9 points
- Bon = 8 points
- Assez bon = 7 points
- Suffisant = 6 points
- Moyen = 5 points
- Faible = 4 points
- Insuffisant = 3 points
- Très insuffisant = 2 points
- Néant = 1 point

1.7.6 Notation

Section/ Poste/ Maximum de points

A/ Coupe/ 10 points

B/ Mesures/ 15 points

C/ Aspect général / 15 points

D/ Veste/ 35 points*

E/ Robe/ 25 points*

*en 2003 uniquement

1.7.7 La conversion d'une échelle de 0 à 100 à l'échelle de 400 à 600 sera réalisée par le système CIS (Competition Information System) de WorldSkills.

2. SECTION 2 – CRITERES DE CONCEPTION DU SUJET D'ÉPREUVE (PD)

2.1 Exigences générales

- 2.1.1 En règle générale, le sujet d'épreuve doit :
- Être modulaire
 - Être conforme à la Description technique actuelle
 - Respecter les exigences et les normes de notation de WorldSkills
 - Être accompagné d'une échelle de notation qui sera finalisée au Concours conformément à la sous-section 1.7.
 - Être accompagné d'une preuve de fonctionnement/de construction/ de réalisation dans les temps requis, etc. (selon les exigences du métier). Par exemple, la photo d'un projet réalisé selon les données du sujet d'épreuve, à l'aide du matériel et de l'équipement prévus, selon les connaissances requises et dans les temps impartis.

2.2 Exigences quant à la conception

- 2.2.1 A confirmer

2.3 Développement du projet et procédure de mise en œuvre

- 2.3.1 Les experts, les Délégués Techniques, les Présidents de Jury, les chefs d'atelier et toute autre personne associée ou invitée utilisera le forum de discussion de WorldSkills pour communiquer, coopérer et coordonner le développement du sujet d'épreuve, ainsi que de l'ensemble du métier pour le Concours de WorldSkills. L'adresse internet du forum du présent métier est : http://www.worldskills.org/members/forums/forum_31/index.php. L'Expert Chef (ou un expert nommé par l'Expert Chef) sera l'animateur de ce forum.
- 2.3.2 A confirmer

3. SECTION 3 - PROCEDURES DE GESTION DU METIER (SM)

3.1 Documents requis

- 3.1.1 L'Expert Chef aura à sa disposition une copie à jour de tous les documents liés au métier pour le Concours.
- 3.1.2 Les documents requis sont :
- La Description technique – métier 31 Couture Dames
 - Le Règlement de Concours de WorldSkills
 - Les documents santé et sécurité
 - Tous les documents QAMS
 - Tout autre document auquel il est fait référence dans les documents de la liste ci-dessus.
- 3.1.3 Etant entendu que l'Expert Chef aura un exemplaire de tous ces documents dans sa propre langue, un second jeu complet de documents sera préparé dans la langue identifiée comme faisant foi.
- 3.1.4 L'Expert Chef devra avoir une connaissance approfondie des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.
- 3.1.5 Le Président de Jury devra avoir une connaissance et une compréhension approfondies des exigences et procédures spécifiées dans la documentation.

3.2 Responsabilités avant le Concours

- 3.2.1 Dans l'intervalle entre deux Concours de WorldSkills, l'Expert Chef élu est responsable du respect des exigences reprises à la Section 2 – Critères de conception du sujet d'épreuve.

3.3 Procédures de gestion du métier à l'attention des Experts Chefs avant et pendant le Concours

- 3.3.1 Les procédures spécifiées ci-dessous doivent être respectées.
- 3.3.2 En arrivant pour la première fois sur le site du Concours, l'Expert Chef doit :
- Souhaiter la bienvenue aux experts et veiller à ce que les présentations soient faites
 - Les informer de leurs devoirs et de leurs responsabilités quant au Règlement de Concours et au Règlement Intérieur.
 - Veiller à ce que le sujet d'épreuve soit accepté par tous les experts et qu'un exemplaire dudit sujet soit signé par tous les experts.
- 3.3.3 Ensuite, l'Expert Chef répartira les experts en équipes pour les activités suivantes :
- Vérifier que le matériel disponible sur site est adéquat et suffisant
 - Re-vérifier que les quantités de matériel spécifiées sur la liste des infrastructures sont adéquates
 - Développer le programme selon lequel les candidats réaliseront les différents modules
 - Etablir l'horaire des activités
 - Installer l'équipement

- Confirmer que l'agencement, les aires de travail et l'équipement sont conformes aux exigences quant à l'agencement de l'atelier
 - Confirmer que toutes les machines et les équipements sont sûrs et en parfait état de marche
 - Confirmer que tous les postes de travail/machines/équipement sont conformes au plan et dûment numérotés
 - Confirmer que l'éclairage est suffisant
 - Confirmer que les candidats ont suffisamment de place pour travailler efficacement
 - Confirmer que les barrières sont suffisamment éloignées des candidats pour éviter toute ingérence et, si elles sont trop près, établir un horaire permettant aux experts de surveiller la zone pendant le Concours
 - Si nécessaire, établir un horaire pour les activités à accomplir pendant le Concours, par exemple, monter la garde pendant le déjeuner, empêcher l'accès à toute personne non autorisée, etc.
- 3.3.4 L'Expert Chef répartira les experts en équipes pour procéder à la notation et fixer un calendrier des notations conformément aux exigences de la sous-section 1.7.
- 3.3.5 Suggestions et commentaires pour la révision et l'amélioration des Descriptions de Métiers devront être communiqués à l'Expert Chef suppléant par écrit. L'Expert Chef suppléant compilera toute l'information dans un seul document dactylographié prêt à être débattu par tous les experts. Avant de quitter le site de Concours, l'Expert Chef, son suppléant et le Président de Jury organiseront la discussion et la révision de la Description Technique. Cf. également paragraphe 3.3.12.
- 3.3.6 Chaque fois qu'une décision unanime ne pourra être obtenue dans un laps de temps raisonnable, l'Expert Chef soumettra le problème au vote. La majorité sera représentée par 50% des experts plus un. La décision sera sans appel. Si un expert est absent au moment du vote, il/elle aura le droit d'être informé de la décision mais la question ne sera ni rediscutée, ni revotée. Seule exception à cette règle de la majorité : l'approbation de changements à la Description Technique; dans ce cas, une majorité de 80% sera nécessaire.
- 3.3.7 Si une extension de temps est requise pour permettre au Concours de dépasser les 22 heures, la question devra être débattue avec le Président de Jury. Toutes les alternatives devront être étudiées avant d'envisager ou d'approuver une extension du temps de Concours.
- 3.3.8 Avant la fin du Concours, le Président de Jury organisera la sélection de l'Expert Chef et de son suppléant pour le prochain Concours de WorldSkills.
- 3.3.9 Les experts sont éligibles au poste d'Expert Chef si :
- Ils parlent anglais, français ou allemand
 - Ils ont participé à un Concours de WorldSkills au moins deux fois auparavant (si moins de 4 experts seulement ont déjà participé à un Concours de WorldSkills auparavant, cette règle sera assouplie de manière discrétionnaire par le Président de Jury)
 - Ils ont démontré un haut niveau d'expérience dans leur métier
 - Ils ont fait preuve de qualités de leadership
 - Ils ont les compétences requises pour utiliser un ordinateur et Internet – principalement pour animer le forum de discussion de leur métier.
- 3.3.10 La sélection se fera par vote à bulletin secret et sera organisée comme suit :
- Chaque expert présent dressera la liste des trois experts de son choix, par ordre de préférence

- Le Président de Jury donnera un score of trois (3) points à chacun des experts ayant reçu la première position, deux (2) points à ceux qui ont reçu la seconde position et un (1) point à ceux qui auront été cités en troisième position
 - Le Président de Jury additionnera ensuite les points et annoncera les trois experts ayant obtenu les trois scores les plus élevés
 - L'expert ayant reçu le score le plus élevé sera nommé Expert Chef pour le prochain Concours de WorldSkills
 - Si le premier expert choisi pour assumer le rôle d'Expert Chef ne peut assister au Concours, le second au palmarès sera nommé Expert Chef
 - Si les deux premiers experts choisis ne peuvent participer au Concours, le troisième au palmarès participera comme Expert Chef
 - Si aucun des experts ne peut participer, le Président de Jury nommera ou animera la nomination d'un autre Expert Chef
 - Les noms des experts choisis seront inscrits dans la documentation fournie, qui sera signée par le Président de Jury et remise au Secrétariat de WorldSkills.
- 3.3.11 Tout changement dans la conception du Concours, toute suggestion pour l'élaboration du prochain Concours, toute nouvelle tâche devront être mis sur papier et signés par 80% des experts et repris à la sous-section 2.3.
- 3.3.12 Le rôle premier de l'Expert Chef suppléant est de veiller à ce que la Description technique soit mise à jour afin de refléter les progrès technologiques du métier et d'inclure toutes les améliorations nécessaires à la préparation et à la gestion du Concours. Le suppléant veillera à ce que tous les changements à la Description technique soient imputés, à ce que tous les experts signent ladite description et à ce qu'elle soit remise au Secrétariat de WorldSkills sur formats papier et numérique.
- 3.3.13 L'Expert Chef suppléant aidera également à distribuer et à récolter les questionnaires d'audit QAMS et apportera son aide à l'Expert Chef si nécessaire.

3.4 Procédures de Concours

- 3.4.1 Le sujet d'épreuve sera réalisé pendant les quatre journées du Concours (le sujet en question sera organisé en tâches, sections ou modules).
- 3.4.2 Chaque module/tâche/section sera réalisé le jour prévu afin qu'une notation progressive puisse intervenir. La progression des résultats sera disponible et communiquée chaque jour sur une présentation PowerPoint ou similaire.
- 3.4.3 Avant le début du Concours, chaque candidat recevra un calendrier détaillé reprenant le temps imparti pour la réalisation des tâches ou modules du sujet.
- 3.4.4 Les candidats auront un maximum de X heures (A confirmer) pour se familiariser avec le matériel, les équipements et les procédures. Lorsque les procédures sont particulièrement difficiles, un expert sera mis à disposition pour faire une démonstration et les candidats auront l'occasion de s'entraîner.
- 3.4.5 (A confirmer) Les candidats recevront tous les documents du Concours y compris les critères de notation X heures avant le début du Concours afin de pouvoir en étudier les exigences.

- 3.4.6 A aucun moment durant le Concours, un expert du pays d'origine du candidat ne discutera avec son candidat sans la présence d'un autre expert ou sans la permission de l'Expert Chef.
- 3.4.7 Les experts et candidats qui ne respectent pas la Description technique et le Règlement de Concours pourront être provisoirement ou définitivement exclus du Concours.

3.5 Exigences de sécurité pendant le Concours

- 3.5.1 Les politiques et procédures spécifiées dans la documentation ci-dessous seront respectées et suivies à tous moments :
- Politique de santé et sécurité – exigences générales
 - Politique de santé et sécurité – règles spécifiques au métier
 - Procédure de formation à la sécurité
 - Organigramme de formation à la sécurité
 - Exigences de santé et sécurité du pays hôte
 - Procédure de demande d'assistance médicale
 - Formulaire de rapport d'accident
- 3.5.2 Après avoir reçu une formation et un briefing, l'Expert Chef donnera aux experts, aux candidats et au personnel dont il est responsable les informations et la formation nécessaires pour veiller à ce que le Concours se déroule dans la sécurité, conformément aux exigences des documents spécifiés au paragraphe 3.5.1 ci-dessus et tiendra compte de toutes les exigences spécifiques identifiées à la sous-section 3.6 ci-dessous.
- 3.5.3 L'Expert Chef veillera à ce que tous les experts, tous les candidats et tout le personnel dont il a la charge complètent et signent l'accusé de réception du formulaire de formation (cf. Annexes) à la fin de la séance de formation.
- 3.5.4 L'Expert Chef contresignera ces formulaires et les gardera en lieu sûr jusqu'à la fin du Concours ; lesdits documents seront ensuite remis à l'Auditeur Qualité du Concours.
- 3.5.5 L'Expert Chef donnera également pour tâche aux experts de veiller à ce que tous leurs collègues, les candidats et toute autre personne respectent les règles de sécurité sur le site du métier et sur l'ensemble du site de Concours.
- 3.5.6 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera parmi celles-ci le responsable de la sécurité qui effectuera les tâches spécifiées dans la Liste de Contrôle Sécurité (cf. Annexes).
- 3.5.7 Les vêtements de travail devront respecter les règles en vigueur. Si le pays hôte possède des règles spécifiques en la matière qui devront être respectées pendant le Concours, les règles en question devront être communiquées aux candidats au moins six (6) mois à l'avance.
- 3.5.8 Machines et/ou équipements devront respecter les normes de sécurité du pays hôte.
- 3.5.9 Les candidats devront conserver leur aire de travail libre de tout obstacle et le sol propre et libre de tout matériau, équipement ou objet qui pourrait faire trébucher, glisser ou chuter quiconque.

- 3.5.10 Si un candidat ne respecte pas les règles ou injonctions de sécurité, il pourrait s'exposer à une perte de points sous le poste sécurité. Si un candidat continue à se comporter de manière peu sûre, il pourrait s'exposer à une exclusion provisoire ou définitive du Concours.

3.6 Exigences de sécurité spécifiques au métier

- 3.6.1 A confirmer

3.7 Exigences quant à la procédure de notation

- 3.7.1 A confirmer

3.8 Equité, justice et transparence

- 3.8.1 Les candidats qui participent au Concours de WorldSkills sont en droit d'attendre un traitement juste et honnête pendant le Concours pour ce qui est des postes suivants :
- Instructions claires et sans ambiguïté
 - Horaire de notation n'avantageant pas un autre candidat
 - Equipement et matériaux requis et spécifiés dans la documentation du métier et nécessaires pour mener le Concours à bien
 - Toute aide nécessaire de la part des juges et des officiels pour faire en sorte que les candidats soient en mesure de terminer le sujet d'épreuve. (L'aide jugée nécessaire sera la même pour tous les candidats ; elle leur sera dispensée à tous au même moment)
 - Pas d'ingérence injuste des officiels ou des spectateurs qui pourrait gêner les candidats dans la réalisation de leur sujet d'épreuve
- 3.8.2 Chaque candidat est en droit d'attendre et d'exiger qu'aucun de ses opposants ne reçoive une aide ou une intervention indue ou injuste qui pourrait lui conférer un avantage injustifié.
- 3.8.3 Tous les officiels et juges présents sur le site de Concours devront veiller à ce que les paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus soient respectés et valorisés.
- 3.8.4 L'Expert Chef et son suppléant seront tenus de veiller à ce que tous les candidats, interprètes, officiels et juges respectent et cultivent l'intégrité du Concours et fassent également en sorte que toutes les mesures qui s'imposent soient prises pour veiller à ce que :
- Les traductions et interprétations pour un candidat n'avantage pas ledit candidat
 - Toute influence externe n'améliore ou ne réduise indûment l'aptitude des candidats à donner le meilleur d'eux-mêmes.
- 3.8.5 Un briefing sera communiqué à tous les experts et candidats sur les exigences d'intégrité requises pendant le Concours.
- 3.8.6 En outre, l'Expert Chef devra identifier tous les facteurs qui pourraient exister sur le site du Concours et entraîner une violation des paragraphes 3.8.1 et 3.8.2 ci-dessus et les reporter sur une liste de contrôle qui sera utilisée pour référence future.

- 3.8.7 Si un candidat, juge, officiel, observateur ou un compatriote du candidat est pris à tenter de recevoir ou de donner quelque aide que ce soit qui entraînerait un avantage injuste, l'Expert Chef devra immédiatement en référer au Président de Jury.
- 3.8.8 L'Expert Chef recevra des nominations et nommera le Responsable de la Sûreté dont la tâche sera de veiller à ce que les exigences de cette section soient respectées.
- 3.8.9 Tous les experts et candidats seront informés du fait que rien ne doit entrer ou sortir du site du Concours sans autorisation expresse de l'Expert Chef, donnée après qu'il ait été informé en détail de la question.
- 3.8.10 Des contrôles de sécurité seront réalisés chaque jour sur les experts et les candidats (par les experts et les candidats) lors de leur entrée et de leur sortie du site de Concours.

3.9 Politique d'information

- 3.9.1 A confirmer

4. SECTION 4 – AGENCEMENT DE L'ATELIER (WS)

4.1 Matériaux

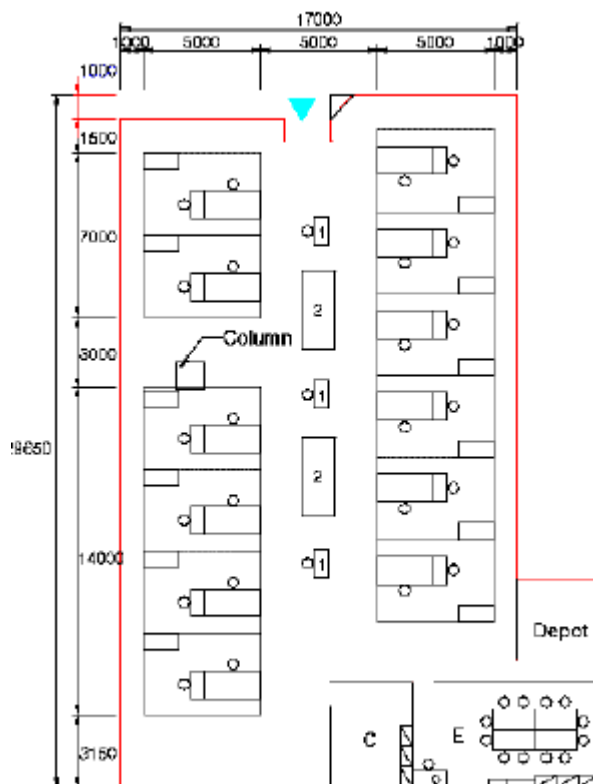
- 4.1.1 Tous les matériaux et tissus doivent être adaptés au sujet d'épreuve et disponibles dans le commerce.
- 4.1.2 Le sujet d'épreuve doit inclure deux tissus de poids différents.

4.2 Installation de l'atelier

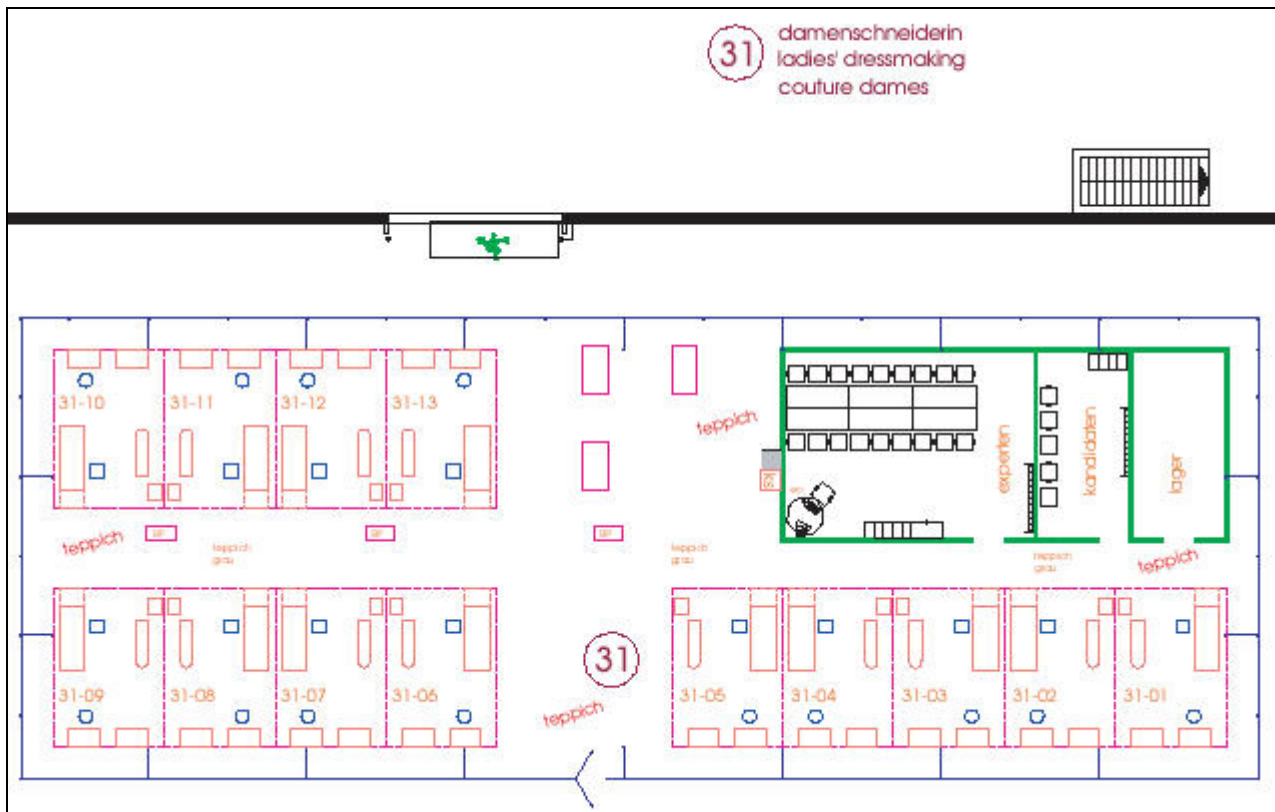
- 4.2.1 Chaque candidat disposera d'un poste de travail complètement équipé. Un poste de travail supplémentaire de réserve sera disponible.
- 4.2.2 Disposition générale
L'éclairage de chaque poste de travail devra être suffisant.
- 4.2.3 Poste de travail - voir Section 4.3
- 4.2.4 Les candidats auront à leur disposition :
- une table de coupe réglable en hauteur (240cm x 120 cm minimum)
 - piqueuse plate industrielle, aiguilles de différentes tailles et différents pieds presseurs en fonction du sujet d'épreuve (pied pour fermeture à glissière, pied pour fermeture à glissière invisible)
 - surjeteuse industrielle et aiguilles, 3, 4,5 fils selon le sujet d'épreuve.
 - un siège à roulettes pour machine
 - un haut tabouret ajustable pour table de coupe
 - lampe pour table et pour chaque machine
 - planche aspirante et soufflante avec bras de repassage mobile et différents cousins (cochonnet)
 - fer avec chaudière à vapeur
 - mannequin
 - corbeille à papier
 - mètre ruban
- Matériel collectif (dont le nombre pourra varier selon le sujet d'épreuve) :
- Machine à boutonsnières droite en fonction du sujet d'épreuve
 - Presse à thermocoller (1 pour 3-4 candidats, 100 cm x 40 cm minimum) – Il est interdit aux candidats d'apporter quelque équipement que ce soit, du tissu, du ruban autocollant ou même du fil.
- 4.2.5 Outils personnels des candidats autorisés pendant le Concours :
- craie de tailleur
 - crayons
 - roulette à tracer
 - dé à coudre
 - ciseaux (pour papier et tissus) éventuellement électriques
 - règles
 - épingles

- aiguilles (pour coudre à la main)
- pattemouille
- poids – les caisses à outils seront vérifiées chaque jour par les experts.

4.3 Modèle de disposition



NB : ceci est un exemple de disposition ; ce croquis n'est pas définitif. Toutefois, les exigences quant à la surface nécessaire sont fondamentales.



Agencement de l'atelier lors du 37^{ème} Concours de WorldSkills à St. Gall en Suisse en 2003.

5. INFRASTRUCTURE LIST 31 Ladies' Dressmaking Couture dames Damenschneider /-in

Description (EN)	Description (FR)	Beschrieb (DE)	OC CH Qty	Tech Desc FI Qty	OC FI Qty	Type Type	Measures mm Masse mm	Partner	Comments
General installations									
Installations générales									
Allgemeine Einrichtung									
Tables	Tische	Tische	6			B	2000 x 700		
Chairs	Stühle	Stühle	18			grün			
Set office material	Jeu matériel de l'office	Büromaterial-Set	1						
Phone	Telephone	Telefon	0						
Computer	Ordinateur	Computer	1						
Printer b / w	Imprimante b / n	Drucker s/w	1						
Working table	bureau	Schreibtisch	1			DL 22.052	1600 x 800		
Chair	Siège	Stuhl	1			grün			
Photocopier	Photocopieuse	Fotokopierer Halle 9.1.2							
File shredder		Aktenvernichter Halle 9.1.2							
Flipchart / Writer	Flipchart / Stylo-feutre	Flipchart / Schreiber	1						
First Aid Kit	Caisse de premier secours	Erste Hilfe Koffer	1						
Fire extinguisher	Extincteur	Feuerlöscher	1						
Box Competitors	Caisse pour candidats	Garderoben Kandidaten	1x16				300 x 500 x 380		
Box Experts	Caisse pour experts	Garderoben Experten	1x12, 1x8				300 x 500 x 380		
Cloakroom	Vestiaire	Garderobe	1						
Cupboard lockable	Armoire fermer à clé	Schrank abschliessbar	1			C 12			
Clock	Pendule	Wanduhr	1						
Refrigerator	Refrigerateur	Kühlschrank	1				150l		

Coffee machine	Cafetière électrique	Kaffeemaschine	1			
Cleaning Set	Set de ménage	Reinigungsmaterial-Set	1			
Washroom	Lavabos	Waschgelegenheit	X			
Floor carpet grey	Plancher moquette gris	Bodenbelag Teppich grau	X	2000 x 1000	14 x 39 = 546 m2	
Installation of workstations						
Installation postes de travail						
Einrichtung Arbeitsplätze						
Connections:	Raccordements :	Anschlüsse:				
Electricity	électricité	Elektrizität			230 V	
- 5 sockets	- 5 prises	- 5 Steckdosen	1			
Table lamp	Lampe de table	Tischleuchte	1			
with swivel arm and grips	à bras pivotant et dispositif de serrage	mit Schwenkarm und Klemmvorrichtung				
Worktable	Table de travail	Arbeitstisch	1			
vertically adjustable	réglable en hauteur	höhenverstellbar			2000 x 800	
		aufklappbar			+ 600	
Office chair, swivelling,	Siège de bureau pivotant	Bürostuhl	1			
vertically adjustable,	réglable en hauteur,	höhenverstellbar,				
without armrests	sans accoudoirs	ohne Armlehne				
Stool, swivelling,	Tabouret pivotant	Hocker drehbar	1			
vertically adjustable,	réglable en hauteur,	höhenverstellbar,				
on castors	mobile	auf Rollen				
Sewing machine	Machine à coudre	Nähmaschine	1			
two-thread lock stitch	machine à coudre rapide,	Doppel-Stieppstich-	1		Dürkopp-Adler	
rapid-action,	points, noués doubles,	Schnellnäher,			271-140342	
wire-cutting facility,	coupe-fill	Fadenabschneider	1			
number of stitches max.	nombre max. de points	Stichzahl max.			5500/Min.	
		Anschluss:				

Overlock machine four-thread / two needles	Machine overlock 4 fils / 2 aiguilles	Overlockmaschine 4-fädig / 2 Nadeln Anschluss:	1	Kingtex 6004-M14	
Steam iron, automatic, plus steam generator	Machine à repasser à la vapeur + générateur de vapeur	Dampfbügelautomaten + Dampferzeuger	1	Coremat 920 / A / 5	
swivel arm and iron rest, with suction/blow facility	bras pivotant et planche matelassée à repasser avec dispositif d'aspiration / de soufflage	Schwenkarm u. Bügelkissen mit Saug-/Blaseinrichtung Anschluss:	1 1		
Dressmaker's dummy	Mannequin de couturière	Schneiderpuppe	1		
O =	tour de poitrine =	O =			860
T =	de taille =	T =			630
H =	de bassin =	H =			930
Swiss size	taille suisse	Schweizer-Grösse			40
Rubbish bin	poubelle	Abfallimer	1		
Measuring tape	Mètre à ruban	Messband	1		1500
Workshop installations					
Equipement d'atelier					
Ironing presses	presse-repasseuse	Bügelpressen	3	Coremat PST 948	900 x 480 plastic-coated
Adhesive insert press	presse de collage de doublures	Klebeeinlagepresse Anschluss:			
Workbenches	table de travail	Werkbank	3		1500 x 800
for ironing press, plastic-coated	pour presses-repasseuses, à revêtement en résine synthétique	für Bügelpressen, Platte Kunstharz Füsse	3 6	39.052 39.142	1500 x 800

Materials	Consommables	Verbrauchsmaterialien
Fabrics	Tissus	Stoffe
Polyester crêpe, design	Crêpe polyester Dessin	Polyester-Crêpe Dessin
Embroidery	Tissu brodé :	Stickereistoff:
Embroidered allover design	Allover brodé dessin	bestickter Allover Dessin
cotton / silk	coton / soie	Baumwolle / Seide
Fixing materials, various types	Doubleurs à fixer, divers types	Fixierenlagen div. Sorten
Lining in viscose, rayon	Doubleure Viscose, rayonne	Futter Viscose, Kunstseide
Sweing thread, overlock thread	Fil à coudre, fil overlock	Nähfaden, Overlockfaden
Zippers, invisible	Fermetures éclair, invisibles	Reissverschlüsse unsichtbar
Buttons	Boutons	Knöpfe
Shoulder padding	Epaulettes	Achselpolster

