

Durée: 90 minutes

Situation 1

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous préparez le repas de midi dans un hôpital pédiatrique.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour huit enfants en bas âge:

- Salade de carottes
Présenter dans un saladier
Préparer une sauce à salade, présenter séparément

- Risotto aux légumes
Présenter par portions

- Crème chocolat
Présenter dans un plat

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement dans les recettes.

Produits Convenience sont à disposition (CF)

Durée: 90 minutes

Situation 2

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous êtes responsables du repas de midi dans un restaurant d'entreprise.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont garnis dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour quatre personnes:

- Variation de salades feuilles
Présenter dans un saladier
Préparer une sauce à salade, présenter séparément

- Piccata
Spaghetti sauce tomates
Présenter sur assiettes

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement
dans les recettes.

Durée: 90 minutes

Situation 3

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans la cuisine d'un EMS.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour quatre personnes:

- Salade verte
Présenter dans un saladier
Préparer une sauce à salade, présenter séparément

- Macaronis des Alpes
Présenter dans un plat creux

- Marmelade de pommes
Présenter par portions

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement
dans les recettes.

Durée: 90 minutes

Situation 4

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans la cuisine d'un hôpital.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Préparez pour quatre personnes:

- Salade verte
Présenter dans un saladier
Présenter séparément la sauce à salade

Poisson sauté
Pommes de terre nature
Présenter sur assiettes

- Jalousies aux fruits
Présenter sur un plat

Remarques / idées / propositions

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement dans les recettes.

La sauce à salade est à disposition.

Les candidates/candidats choisissent les fruits
Une pâte feuilletée abaissée est à disposition.

Durée: 90 minutes

Situation 5

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous préparez le repas de midi dans la cuisine d'une UAPE.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour huit enfants:

- Salade tomates mozzarella
Présenter sur un plat
Préparer une sauce à salade, présenter séparément
- Gratin de pommes de terre
- Crème au jus de pommes
Présenter par portions.

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement dans les recettes.

Durée: 90 minutes

Situation 6

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous préparez le repas du soir dans la cuisine d'une clinique.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour quatre personnes:

- Salade de tomates
Présenter par portions
Présenter séparément la sauce à salade

- Lasagnes aux champignons

- Coupe Romanoff

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement dans les recettes.

La sauce à salade est à disposition.

Les ingrédients sont mis à disposition.

Durée: 90 minutes

Situation 7

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans la cuisine d'un restaurant d'entreprise et préparez le repas de midi.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour quatre personnes:

- Présenter une salade verte dans un saladier
Servir la sauce à salade séparément
- Emincé de volaille à la crème
Rösti
Présenter le tout sur assiettes
- Pommes au yogourt
Présenter par portions

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement dans les recettes.

La sauce à salade est à disposition.

Produits Convenience sont à disposition (CF)

Durée: 90 minutes

Situation 8

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans la cuisine d'un EMS et vous préparez le repas du soir.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour quatre personnes:

- Potage aux légumes
Présenter dans une soupière

- Pommes de terre en robe des champs
Présenter sur un plat

- Salade de cervelas
Présenter par portions
Présenter la sauce à salade séparément

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement
dans les recettes.

La sauce à salade est à disposition.

Durée: 90 minutes

Situation 9

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans la cuisine d'un EMS et préparez le repas de midi.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour quatre personnes:

- Assiette de salades (3 sortes)
Présenter la sauce à salade séparément

- Tarte au fromage
Présenter sur un plat

- Tiramisu aux baies

Selon la recette.
Le nombre de personnes ressort clairement dans les recettes.

La sauce à salade est à disposition.

Pâte brisée abaissée à disposition.

Durée: 90 minutes

Situation 10

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans la cuisine d'un EMS et préparez le repas de midi.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez un menu pour quatre personnes:

- Potage aux tomates
Présenter par portions

- Filets de poisson panés
Salade verte

- Crème de séré aux fraises
Présenter par portions

Selon la recette
Le nombre de personnes ressort clairement dans les recettes.

La candidate choisit librement la présentation.
La sauce à salade est à disposition

Gestionnaire en intendance CFC PQ 2015**Travaux pratiques****Pos. 1, Alimentation et restauration****Version abrégée : situations 1 à 10**(recettes tirées du Croqu'menus, Schulverlag plus 23^{ème} édition 2012)

Tous les mets sont dressés et prêts pour le service!

1	Hôpital pédiatrique	2	Restaurant d'entreprise	3	EMS
	<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour huit enfants bas âge - salade de carottes dressée dans un saladier, sauce à disposition - risotto de légumes en portions - crème chocolat présentée dans un plat 		<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour 4 personnes - salades vertes mêlées, dresser dans un saladier, préparer sauce à salade - Piccata - spaghetti sauce tomates, présenter sur assiettes 		<ul style="list-style-type: none"> - menu pour quatre personnes - salade verte dressée dans un saladier, préparer sauce à salade - macaronis des alpes, dresser dans un plat - marmelade de pommes, dresser par portions
4	Hôpital	5	UAPE	6	Clinique
	<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour quatre personnes - salade verte dressée dans un saladier sauce est à disposition - poisson sauté - pommes de terre nature, présenter sur assiette - jalousies, dresser sur un plat, pâte feuilletée à disposition 		<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour 8 enfants - salade tomates mozzarella, dresser sur un plat, préparer la sauce à salade - gratin pommes de terre - crème au jus de pommes, dresser par portions 		<ul style="list-style-type: none"> - repas du soir pour 4 personnes - salade de tomates, dresser par portions - lasagnes aux champignons - Coupe Romanoff

TP Pos. 1 alimentation et restauration 2015

7	Restaurant d'entreprise	8	EMS	9	EMS
	<p>- repas de midi pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - salade verte, dresser dans saladier, sauce est à disposition - émincé de volaille à la crème - rösti, dresser le tout sur assiettes - pommes au yogourt, dresser par portions 		<p>- repas du soir pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - potage aux légumes, dresser dans soupière - pdt en robe des champs - salade de cervelas, dresser par portions, sauce est à disposition 		<p>- repas de midi pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - assiette de salades (3 sortes), sauce est à disposition - gâteau au fromage, dresser sur plat - tiramisu aux baies
10	EMS				
	<p>- repas de midi pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - potage de tomates, dresser par portions - filets de poisson panés - salade verte, sauce est à disposition - crème de séré aux fraises, dresser par portions 				

Exemple

Bon de réparation

Urgence: haute
 normale

date: _____

service: _____

nom, prénom: _____

numéro de téléphone: _____

lieu (numéro de chambre,...) _____

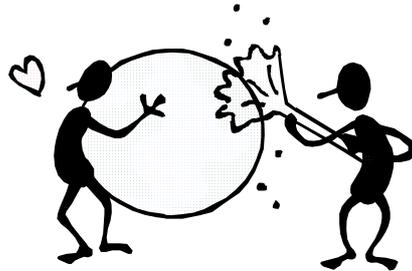
dégât: _____

Commentaire (description détaillée du problème, remis à, ..., autres informations utiles):

date: _____

signature: _____

Nettoyage de la salle de séjour



A tous les utilisateurs de notre salle de séjour

Pour pouvoir vous offrir une salle de séjour qui a retrouvé tout son « éclat », nous avons planifié un nettoyage à fond pour la semaine prochaine:

Mercredi 22 juin 2015

La salle ne sera pas disponible dès 08.00 jusqu'à 17.00 env.

Nous vous remercions d'ores et déjà de votre compréhension

L'équipe de l'intendance

Dosage des produits de nettoyage

Produit de nettoyage pour installations sanitaires

Entretien quotidien: Taski Sani-Cid

Dosage : env. 0,5 %:

5 l eau: 25 ml détergent

Produit de nettoyage pour surfaces

Entretien quotidien: Taski Sprint 200

Dosage: env. 0,5 %

5 l eau: 25 ml détergent

Produit de nettoyage pour sols

Entretien quotidien: Taski Jontec 300

Dosage: env. 5 %

5 l eau: 2.5 dl détergent

Check-list chambre de patient

Nom:		Date:			chambre:
		A	B	C	remarques
chambre	table, chaises				
	desserte, tableaux, interrupteurs				
	lumière, téléviseur				
	portes, armoires				
balcon	fenêtres				
	sol				
	partie vitrée				
sol	général				
	coins, plinthes				
salle d'eau:lavabo	miroir, mitigeurs				
	catelles				
	surfaces de rangement				
	lavabo: intérieur, extérieur				
	distributeurs divers: papier mains etc.				
salle d'eau: douche	catelles				
	mitigeur				
	receveur de douche, écoulement				
	rideau				
salle d'eau: WC	catelles				
	WC intérieur, extérieur, couvercle				
	chasse d'eau				
	WC brosse, porte brosse				
	chauffage				
	distributeurs divers: papier WC etc.				
salle d'eau: sol					
salle d'eau: porte					
impression générale					

A = bon

B = suffisant

C = insuffisant

remarques

F

date, signature collaboratrice

date, signature responsable

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyages d'un EMS.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez le corridor ou le hall d'entrée à l'auto laveuse.

NE / balayage humide préalable

Instruisez la nouvelle collaboratrice dans le balayage humide.

Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice.

Créez un bouquet de fleurs pour l'entrée.

Des fleurs et des vases sont à disposition.

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un centre de conférences dans le service de nettoyages.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez le sol à la méthode spray.

Nettoyage intermédiaire

Instruisez la nouvelle apprentie dans le nettoyage de fenêtres.

Nettoyage intermédiaire sans les stores / Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice.

Vous constatez que le store est bloqué.

Bon de réparation doit être remis aux experts (annexe modèle). Un formulaire pré imprimé de l'entreprise peut être utilisé.

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un centre de formation dans le service de nettoyages.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez un sol en revêtement dur. Méthode récurage avec aspiration

Nettoyage à fond
Avec la mono brosse et l'aspirateur à eau

Instruisez la nouvelle collaboratrice dans le nettoyage d'un lavabo

Nettoyage d'entretien
Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice.

Créez une décoration pour l'entrée.

Des fleurs et du matériel de décoration sont à disposition.

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un EMS au service de nettoyages.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez le tapis ou la barrière anti saleté (méthode injection-extraction).

Nettoyage à fond
Nettoyage injection-extraction

Instruisez la nouvelle apprentie dans le nettoyage d'une machine injection-extraction.

Nettoyage d'entretien
Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice.

La semaine prochaine la salle de séjour sera nettoyée à fond.

Remettez une information écrite aux experts.

Préparez les informations nécessaires à transmettre aux résidents et autres utilisateurs.

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez au service de nettoyages dans un centre de congrès.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez un sol à la méthode spray.

Nettoyage intermédiaire

Instruisez la nouvelle collaboratrice dans le nettoyage d'une cage d'escalier.

Nettoyage d'entretien
Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice

Créez un arrangement pour le coin-séjour.

Des fleurs sont à disposition.

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyages d'un hôpital.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez un sol en revêtement dur (méthode récurage avec aspiration)

Nettoyage à fond à la mono brosse et aspirateur à eau

Instruisez la nouvelle collaboratrice dans le nettoyage après utilisation de l'aspirateur à eau.

Nettoyage d'entretien
Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice.

Établissez un formulaire pour le dosage des détergents suivants : sanitaire, surface, sol (5l d'eau)

Remettez le formulaire aux experts.

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyages d'un hôpital.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Arbeitsauftrag

Bemerkungen

Nettoyez une chambre de patient (chambre d'isolement).

Nettoyage d'entretien sans le lit et la table de nuit.
Chambre d'isolement pour patient avec norovirus.

Instruisez la nouvelle apprentie dans la création d'un arrangement floral pour l'entrée.

Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice.

Des fleurs sont à disposition.

Nettoyez la zone de l'entrée.

Nettoyage visuel

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un centre de congrès au service nettoyages.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez le corridor ou le hall d'entrée à l'auto
laveuse.

Nettoyage d'entretien
Balayage humide

Instruisez la nouvelle collaboratrice dans le lavage
manuel.

Nettoyage d'entretien
Une personne joue le rôle de la nouvelle
collaboratrice.

Vous constatez que dans le corridor la lumière ne
fonctionne pas.

Bon de réparation à remettre aux experts
(annexe modèle)

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un centre de congrès dans le service de nettoyages.

C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez une salle de réunion.

Nettoyage d'entretien

Préparez la salle de réunion pour la réunion suivante.
Lors de cette réunion on fêtera le jubilé des années de service de l'intendante.

Décorez la salle. Des fleurs et du matériel de décoration sont mis à disposition

Instruisez la nouvelle collaboratrice dans le nettoyage d'un WC.

Nettoyage intermédiaire
Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice.

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:
Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un EMS dans le service de nettoyages.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

Nettoyez une chambre de résident.

Nettoyage d'entretien
Avec sanitaires, sans lit, ni table de nuit.

Instruisez la nouvelle collaboratrice dans le nettoyage du chariot de nettoyage et réapprovisionnez-le.

Nettoyage intermédiaire (sans les roues)
Une personne joue le rôle de la nouvelle collaboratrice.

Établissez un formulaire de contrôle pour un nettoyage de chambre.

Remettez le formulaire aux experts.

Durée : 90 minutes

Situation 1

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Pliez le linge jersey présenté.

- Calandrez/repassez:
taies d'oreiller (plier)
chemises homme manches longues (suspendre)
polos (plier)

- Racommodez:
2 pièces du linge présenté

Un finisher peut être utilisé. 1 chemise homme doit être repassée à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 2

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Chargez une machine de linge de couleur et dosez le produit de lessive.

- Calandrez/repassez:
serviettes (plier)
jupe (suspendre)
pantalon dame (suspendre)

- Raccordez:
2 pièces du linge présenté

Lors d'un dosage automatique, le produit peut être simulé avec de l'eau.

Un finisher peut être utilisé. 1 pantalon dame doit être repassé à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 3

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Nettoyez le lave-linge.

Nettoyage d'entretien.

- Repassez:
vestes de cuisine (plier)
pantalon homme (suspendre)

Un finisher peut être utilisé. 1 veste de cuisine doit être repassée à la main.

- Raccordez:
2 pièces du linge présenté

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 4

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Chargez la machine avec du linge à bouillir et dosez le produit à lessive

- Calandrez/repassez :
tabliers bistro (plier)
taies d'oreiller (plier)
chemisier manches longues (suspendre)

- Racommodez:
2 pièces du linge présenté

Lors d'un dosage automatique, le produit peut être simulé avec de l'eau.

Un finisher peut être utilisé. 1 chemisier doit être repassé à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 5

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Chargez la machine avec du linge fin et dosez le produit à lessive.

- Calandrez/repassez:
serviettes (plier)
veste cuisine (suspendre)
pantalon cuisine (plier)

- Raccordez:
2 pièces du linge présenté

Lors d'un dosage automatique, le produit peut être simulé avec de l'eau.

Un finisher peut être utilisé. 1 veste de cuisine doit être repassée à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 6

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Nettoyez le sèche-linge.

- Calandrez/repassez:
tabliers bistro (plier)
chemise homme manches longues (suspendre)
mouchoirs de poche (plier)

- Raccordez:
2 pièces du linge présenté

Nettoyage d'entretien.

Un finisher peut être utilisé. 1 chemise homme doit être repassée à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Chargez une machine de lainages et dosez le produit.

- Calandrez/repassez:
taies d'oreiller (plier)
chemise homme manches longues (plier)
chemisiers manches courtes (suspendre)

- Racommodez:
2 pièces du linge présenté

Lors d'un dosage automatique, le produit peut être simulé avec de l'eau.

Un finisher peut être utilisé. 1 chemise homme doit être repassée à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 8

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Nettoyez la station vapeur.

- Calandrez/repassez:
taies d'oreiller (plier)
pantalon à plis (suspendre)
Polos (plier)

- Raccordez:
2 pièces du linge présenté

Nettoyage d'entretien.

Un finisher peut être utilisé. 1 pantalon à plis doit être repassé à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 9

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Pliez le linge plat préparé.

- Calandrez/repassez:
tabliers bistro (plier)
chemise homme manches longues (suspendre)
pantalon de cuisine (plier)

- Raccordez:
2 pièces du linge présenté

Un finisher peut être utilisé. 1 chemise homme doit être repassée à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 10

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez en entretien du linge.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Situation

Remarques

- Triez et préparez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement.

- Pliez le linge éponge préparé.

- Calandrez/repassez:
serviettes (plier)
chemise homme manches courtes (plier)
pantalon à plis (suspendre)

- Racommodez:
2 pièces du linge présenté

Un finisher peut être utilisé. 1 chemise homme doit être repassée à la main.

Après le raccommodage, les pièces doivent être repassées et pliées.

Durée : 90 minutes

Situation 1

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un EMS. On y organise la « fête de l'été ».
Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de la fête.

- Créez une carte de menu à l'aide du PC.

Menu:

Melon au jambon

Tagliatelles

Blanc de poulet à l'émulsion de pesto

Poivrons à la Provençale

Potage glacé à la tomate

Glace vanille aux baies des bois tièdes

Vin blanc, vin rouge, eau, café

- Écrivez cinq idées de décoration pour les tables et la salle.

Le matériel pour la mise de table et pour la décoration sont à disposition.

- Dressez et décorez la table pour quatre personnes selon le menu.

- Servez le vin rouge à deux personnes.

Du vin rouge est à disposition. Deux personnes jouent le rôle des hôtes.

Jeu de rôle:

Un groupe de musique animera la fête.

- Discutez de l'organisation avec le chef du groupe de musique.

Une personne joue le rôle du chef du groupe.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

L'établissement pour personnes en situation de handicap organise la fête de Noël qui se déroulera dans la grande salle. 80 personnes sont attendues.

Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de cette fête.
Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Remplissez manuellement la liste non food pour la fête.
- Établissez sur PC des idées pour le programme cadre et pour l'offre des mets et des boissons.
- Dressez et décidez la table pour quatre personnes selon le menu. A cette table prendront place deux personnes en chaise roulante et une personne avec des difficultés de déglutition.
- Servez un verre de bienvenue à deux personnes.

Une liste est mise à disposition.

Le matériel de mise de table et de décoration est à disposition.

Le matériel et les jus sont à disposition.

Jeu de rôle:

Accueillez les invités.

- Saluez-les et expliquez-leur le menu et le déroulement de la soirée.

Deux personnes jouent le rôle des invités.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Madame Hubert, résidente de l'EMS qui vous emploie, fête ses 100 ans. Elle désire passer cette fête entourée de sa famille.

Un PC est à disposition.

Situation

Vous êtes responsable de l'organisation de cette fête.
Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Établissez sur PC la carte de menu.
- Préparez une carte de vœux au nom du service de l'intendance.
- Dressez et décorez la table selon le menu pour huit personnes.
- Servez l'entrée à deux personnes.

Jeu de rôle :

- Voyez avec Madame Hubert comment elle imagine sa fête et quels sont ses désirs par rapport au menu. Établissez le menu avec elle.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Remarques

Au choix, manuscrite ou sur PC.

Le matériel pour la mise de table et pour la décoration est à disposition.

Le matériel pour l'entrée est à disposition.
Deux personnes jouent le rôle des invités.

Une personne joue le rôle de Madame Hubert.

Durée : 90 minutes

Situation 4

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un hôtel qui propose un séminaire d'une semaine sur le sujet «Alimentation équilibrée».

Un PC est à disposition.

Situation

Vous êtes responsable de l'organisation de la partie gastronomie.

Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Créez un flyer sur PC pour le séminaire et notez six possibilités de diffuser ce dernier.
- Au premier repas du soir, on propose un menu équilibré. Établissez deux propositions y compris les boissons.
- Dressez et décorez la table selon le menu pour quatre personnes.
- Au début, le chef de cuisine viendra saluer les convives. Présentez à deux convives un plateau d'amuse-bouche.

Jeu de rôle:

Le chef de cuisine vous avait demandé de proposer deux menus.

- Décidez ensemble du menu à retenir.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Remarques

Les propositions de menu doivent correspondre à l'évènement.

Le matériel pour la mise de table et de décoration est à disposition.

Service sur plat.
Un plat préparé est à disposition.
Deux personnes jouent le rôle des participants.

Une personne joue le rôle du chef de cuisine.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

La structure d'accueil pour personnes en situation de handicap organise un brunch dominical.
50 personnes sont attendues.

Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de brunch.
Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Élaborez sur PC une offre de mets et de boissons adaptée à un brunch.
- Écrivez des vœux de bienvenue sur le flipchart.
- Dressez et décorez la table pour dix personnes.
- Servez le café à deux clients.

Le matériel pour la mise de table et le matériel de décoration sont à disposition.

Le café est à disposition Deux personnes jouent le rôle des clients.

Jeu de rôle:

Un résident ne désire pas participer au brunch car il ne se sent pas à l'aise dans une foule de personnes.

- Cherchez une solution avec lui.

Une personne joue le rôle du résident.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

L'hôtel qui vous emploie organise une fête pour la « Saint Valentin » le 14 février.
Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de cette fête.
Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Élaborez sur PC une carte de menu pour l'occasion.
Menu:
Eau minérale
Vin blanc
Café
Filets de saumon à l'espuma citronnée
Parfait noisette sur miroir de pruneaux
Épinards en branches
Salade hivernale avec crottin de chèvre mariné
Consommé
Riz nature
- Dressez et décorez trois tables selon le menu et l'occasion pour deux personnes.
- Servez le vin blanc à deux clients.

Le matériel pour la mise de table et pour la décoration est mis à disposition.

Deux personnes jouent le rôle des deux clients. Le vin blanc est à disposition.

Jeu de rôle:

Au début du repas un client se plaint que la place ne lui convient pas, la ventilation le dérange

- Discutez avec le client.
- Transmettez un feedback à votre supérieur de cet incident.

Une personne joue le rôle du client.

Une personne joue le rôle du supérieur.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Durée : 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un hôpital. Dans le restaurant de l'établissement est organisé un apéritif-dînatore à l'occasion de l'inauguration de la nouvelle salle d'opération. 200 personnes sont attendues. Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de cet apéritif dînatore. Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Remplissez manuellement la liste non food pour la fête.
- Élaborez sur PC une offre de mets et de boissons adaptée à un apéritif-dînatore.
- Dressez et décidez un buffet adapté aux plats et aux boissons.
- Servez le vin blanc à deux invités.

Une liste est mise à disposition.

Le matériel pour la mise de table et pour la décoration est mis à disposition.

Deux personnes jouent le rôle des deux clients. Le vin blanc est à disposition.

Jeu de rôle:

Un invité se plaint de la qualité du vin.

- Menez une discussion de réclamation.

Une personne joue le rôle de l'invité.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un hôpital. On attend 60 personnes pour la fête de fin d'apprentissage des apprentis.

Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de cette fête. Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Sur PC créez une invitation pour les hôtes y compris talon d'inscription.
- Remplissez manuellement la liste non food pour la fête.
- Élaborez sur PC une offre de mets et de boissons adaptée à cette manifestation
- Dressez et décorez un buffet pour l'occasion. Les organisateurs souhaitent une table pour pouvoir déposer les cadeaux
- Dressez la table pour quatre personnes y compris la décoration.
- Dessermez la table de deux convives.

Une liste est mise à disposition.

Le matériel pour la mise de table et pour la décoration est mis à disposition.

Deux personnes jouent le rôle des deux clients.

Jeu de rôle:

Durant la fête, un client s'adresse à vous et manifeste son intérêt pour la profession de GEI.

- Menez une discussion avec ce convive.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Une personne joue le rôle de l'invité intéressé par la profession de GEI.

Check-list « mise en place »

Manifestation :

Date :

Lieu :

Heure :

Quantité	Article		Quantité	Article
	Assiette grande <input type="checkbox"/>			Nappes <input type="checkbox"/>
	Assiette petit-déjeuner <input type="checkbox"/>			Sets de table <input type="checkbox"/>
	Sous-tasse pour soupe <input type="checkbox"/>			Serviettes <input type="checkbox"/>
	Tasse à soupe <input type="checkbox"/>			Décoration de table <input type="checkbox"/>
	Sous-tasse <input type="checkbox"/>			
	Tasse à café <input type="checkbox"/>			
	Tasse à thé <input type="checkbox"/>			
	Grande cuillère <input type="checkbox"/>			
	Petite cuillère <input type="checkbox"/>			Ouvre bouteille <input type="checkbox"/>
	Grande fourchette <input type="checkbox"/>			Divers services <input type="checkbox"/>
	Petite fourchette <input type="checkbox"/>			
	Grand couteau <input type="checkbox"/>			Bouteille huile/vinaigre <input type="checkbox"/>
	Petit couteau <input type="checkbox"/>			Récipient pour fromage râpé <input type="checkbox"/>
	Cuillère à café <input type="checkbox"/>			Pelle à tarte <input type="checkbox"/>
	Cuillère à espresso <input type="checkbox"/>			Couteau à pain <input type="checkbox"/>
	Fourchette à gâteau <input type="checkbox"/>			Pot à lait <input type="checkbox"/>
	Verre à eau <input type="checkbox"/>			Poubelle de table <input type="checkbox"/>
	Verre vin rouge <input type="checkbox"/>			Coquetier <input type="checkbox"/>
	Verre vin blanc <input type="checkbox"/>			Bol à Birchermüesli <input type="checkbox"/>
				Carafe en verre <input type="checkbox"/>
	Ménage (sel et poivre) <input type="checkbox"/>			Sucrier <input type="checkbox"/>
	Cure-dent <input type="checkbox"/>			Édulcorants <input type="checkbox"/>
	Réchaud <input type="checkbox"/>			Linge de service <input type="checkbox"/>

Date :

Signature :

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise ouvert au public. Les apprentis cuisiniers y exercent des variations de desserts. Ces derniers sont présentés aux convives sous forme de buffet.

Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de ce buffet de desserts. Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Créez un flyer pour l'occasion.
- Écrivez six possibilités de publication du flyer.
- Quelques recettes de dessert sont proposées aux clients. Présentez-les sur une table d'information.
- Dressez et décorez la table pour six personnes pour le café et le dessert.
- Dressez et décorez le buffet de desserts.
- Servez le café et une assiette de desserts à deux clients.

Des recettes de dessert sont à disposition.

Le matériel pour la mise de table et pour la décoration est mis à disposition.

Les plateaux et plats peuvent être simulés par des assiettes en carton.

Café et desserts sont à disposition.
Deux personnes jouent le rôle des deux clients.

Jeu de rôle:

Discutez avec votre supérieur d'autres moyens de publicité et retenez-en deux.

- Menez une discussion avec votre supérieur.

Une personne joue le rôle du supérieur.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

L'hôpital dans lequel vous travaillez organise une sortie d'automne. Le soir une grillade est prévue dans le jardin de l'hôpital.

Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de cette grillade. Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Établissez un planning de la soirée avec horaires
- Élaborez sur PC une offre de mets et de boissons adaptée à cette manifestation.
- Dressez un buffet et décorez-le pour l'occasion.
- Servez à deux convives la boisson de leur choix.

Jeu de rôle:

Discutez avec le responsable du déroulement de la manifestation ainsi que de l'offre de mets et de boissons.

Remettez vos travaux écrits aux expert(e)s.

Le matériel pour la mise de table et pour la décoration est mis à disposition.

Deux personnes jouent le rôle des deux convives.

Une personne joue le rôle de l'organisateur.

Gestionnaire en intendance CFC, PQ 2015

Travaux pratiques

Pos. 4, Accueil et service (avec jeu de rôle)

version abrégée : situations 1 à 10

1 « Fête de l'été » EMS	2 « Fête de Noël » structure handicap	3 « Anniversaire » EMS
<ul style="list-style-type: none"> - Écrire la carte menu dans le bon ordre sur PC Melon au jambon Tagliatelles Blanc poulet à l'émulsion au pesto Poivrons provençale Potage glacé à la tomate vin blanc, vin rouge, eau, café Glace vanille, baies des bois tièdes - Présenter 5 idées déco - Dresser table »modèle » pour 4 personnes selon le menu choisi - Servir le vin rouge à 2 personnes <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter de l'organisation avec le chef du groupe animation musicale 	<ul style="list-style-type: none"> - Remplir par écrit la liste non food - Proposer un programme cadre + une offre mets et boissons sur PC - Dresser table pour 4 y compris déco Tenir compte des besoins spécifiques des clients. - Servir un verre de bienvenue à 2 clients (le verre doit être décoré) <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Souhaiter la bienvenue aux hôtes et présenter le déroulement de la soirée ainsi que le menu 	<ul style="list-style-type: none"> - Présenter le menu sur PC - Carte de vœux manuscrite - Dresser la table pour 8 y compris déco - Servir l'entrée à 2 clients <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter de la fête avec le jubilaire et définir le menu.
4 « Alimentation équilibrée » hôtel-séminaire	5 « Brunch dominical » structure handicap	6 « Saint Valentin » 14 février hôtel
<ul style="list-style-type: none"> - Créer un flyer .sur PC pour la semaine du séminaire. Proposer 6 manières de le publier - Proposer 2 menus y compris boissons - Dresser la table pour 4 personnes y compris déco - Service sur plat pour 2 personnes <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Décider du menu avec le chef de cuisine 	<ul style="list-style-type: none"> - Établir une offre adaptée de mets et de boissons sur PC - Message de bienvenue sur le flipchart - Dresser table de petit-déjeuner pour 10 personnes y compris déco - Servir le café à 2 clients <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un résident ne veut pas participer. Trouver une solution ensemble 	<ul style="list-style-type: none"> - Écrire la carte menu dans le bon ordre sur PC - Eau minérale, vin blanc, café, filet de saumon, espuma citronnée, parfait noisette sur miroir de pruneaux, épinards en branche, salade hivernale avec crottin de chèvre mariné, bouillon « Royale », riz nature - Proposer un programme cadre + une offre mets et boissons sur PC - Mise de 3 tables pour 2 personnes y compris déco - Servir du vin blanc à 2 personnes <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Mener une discussion de réclamation et en informer le supérieur.

7	« Fête d'inauguration salle d'opération » hôpital	8	Hôpital « Fête fin d'apprentissage »	9	Restaurant d'entreprise „Variation-desserts“
	<ul style="list-style-type: none"> - Établir une liste non food manuscrite à l'aide de la feuille annexée - Dresser l'offre plat/boissons sur PC - Dresser le buffet y compris déco selon l'offre - Servir du vin blanc à 2 clients <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Qualité du vin contestée. Mener une discussion de réclamation 		<ul style="list-style-type: none"> - Créer une invitation pour invités + inscription sur PC. - Dresser une liste non food manuscrite à l'aide de la feuille annexe - Dresser la liste des mets/boissons sur PC - Monter le buffet par rapport à l'offre y compris déco - Dresser la table pour 4 personnes - Desservir l'entrée <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Client s'intéresse à la formation GEI. Lui présenter la profession. 		<ul style="list-style-type: none"> - Créer un flyer .sur PC pour cette occasion. Proposer 6 manières de le publier - Présenter les recettes - Dresser table pour café/dessert y compris déco - Dresser le buffet de desserts y compris déco - Servir le café + dessert à 2 personnes <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter avec le supérieur d'autres moyens de publicité et en retenir 2
10	"Sortie d'automne " hôpital				
	<ul style="list-style-type: none"> - Établir le planning de la soirée - Établir l'offre des mets et boissons sur PC - Monter le buffet y compris déco - Servir la boisson désirée à 2 clients <p><u>jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter le déroulement de la manifestation avec l'organisateur 				