

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 garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour 4 personnes:

- Salade verte présentée dans un saladier.
Préparer une sauce à salade de votre choix présentée séparément.
- Risotto aux champignons présenté par portions.
- Muffins au chocolat présentés sur plat.

Durée: 90 minutes

Situation 2

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

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

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

Tous les mets sont garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour 4 personnes:

- Salade mêlée présentée dans un saladier.
Préparer une sauce à salade de votre choix,
présentée séparément.
- Gâteau au fromage présenté sur plat.
- Salade de fruits présentée par portions.

La pâte brisée abaissée est à disposition.
Le fromage est à râper.

Au moins 4 variétés de fruits au choix.

Procédure de qualification 2016
Gestionnaire en intendance CFC

Travaux pratiques
Position 1
Alimentation et restauration

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 garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez le repas de midi pour 4 personnes:

- Salade tomates-mozzarella présentée par portions
Préparer une sauce à salade de votre choix
présentée séparément
- Spaghetti au pesto, présentés dans un plat.
- Frappé à la banane

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 garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez le repas pour 4 personnes:

- Potage aux tomates présenté dans une soupière.
- Tranches braisées, polenta, le tout présenté sur assiettes.
- Compote de pommes présentée par portions.

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 une UAPE.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.
Tous les mets sont garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour 4 personnes:

- Crostini aux tomates présentés sur plat.
- Nasi Goreng présenté par portions.
- Coupe Romanoff

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 une clinique.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.
Tous les mets sont garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour 4 personnes:

- Salade mêlée présentée dans un saladier.
Préparer une sauce à salade de votre choix présentée séparément.
- Croissants au jambon présentés sur plat.
- Tiramisù

La pâte feuilletée abaissée est à disposition.

Durée: 90 minutes

Situation 7

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous préparez le repas de midi dans un restaurant d'entreprise.

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

Tous les mets sont garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour 4 personnes:

- Salade verte présentée dans un saladier.
Sauce à salade présentée séparément.
- Émincé de poulet sauce aux herbes, rösti, le tout
présenté sur assiette.
- Crème au jus de pomme présentée par portions.

La sauce à salade est à disposition.

Durée: 90 minutes

Situation 8

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous préparez le repas de midi dans un EMS.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.
Tous les mets sont garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour 4 personnes:

- Salade de concombre présentée par portions.
Préparer la sauce à salade de votre choix présentée séparément.
- Blancs de poulet sauce moutarde présentés sur plat.
- Gratin de pommes de terre
- Crème chocolat présentée par portions.

CF (poudre) à disposition.

Durée: 90 minutes

Situation 9

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous préparez le repas de midi dans un EMS.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.
Tous les mets sont garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour 4 personnes:

- Bouillon avec julienne de légumes présenté dans une soupière.
- Poisson grillé, pdt nature, le tout servi sur assiettes
- Brownies servis sur plat

Durée: 90 minutes

Situation 10

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous préparez le repas du soir dans un EMS.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.
Tous les mets sont garnis et prêts pour le service.

Mandat

Remarques / idées / propositions

Préparez pour 4 personnes:

- Potage aux courgettes présenté dans une soupière.
- Salade niçoise présentée par portions.
Présenter la sauce à salade séparément.
- Tarte aux fruits présentée sur plat.

La sauce à salade est à disposition.

La candidate/le candidat choisit le fruit.
La pâte feuilletée abaissée est à disposition.

Pos. 1, Alimentation et restauration

Version abrégée: situations 1 à 10

Tous les mets sont garnis et prêts pour le service.

1	Hôpital	2	Restaurant d'entreprise	3	EMS
	<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour 4 personnes - salade verte présentée dans un saladier - préparer la sauce à salade à choix - risotto aux champignons en portions - muffins chocolat sur plat 		<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour 4 personnes - salade feuille mêlée présentée dans un saladier, préparer la sauce à choix - gâteau au fromage sur plat, râper le fromage - salade de fruits en portions 		<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour 4 personnes - salade tomates-mozzarella en portions, préparer la sauce à salade à - spaghetti au pesto servis dans un plat - frappé à la banane
4	Hôpital	5	EMS	6	Clinique
	<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour 4 personnes - potage aux tomates servi dans une soupière - tranches de viande braisée, polenta, le tout sur assiette - compote de pommes en portions 		<ul style="list-style-type: none"> - repas de midi pour 4 personnes - crostini à la tomate sur plat - Nasi Goreng en portions - coupe Romanoff 		<ul style="list-style-type: none"> - repas du soir pour 4 personnes - salade feuille mêlée en portions, préparer la sauce à salade à choix - croissants au jambon sur plat - Tiramisù

7	Restaurant d'entreprise	8	EMS	9	EMS
	<p>- repas de midi pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - salade verte présentée dans un saladier, sauce à salade à disposition - émincé poulet sauce aux herbes, rösti, le tout sur assiette - crème au jus de pomme en portions 		<p>- repas de midi pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - salade de concombre en portions, préparer la sauce à salade à choix - blancs de poulet à la moutarde sur plat - gratin p.d.t - crème chocolat en portions (poudre CF) 		<p>- repas de midi pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - bouillon avec julienne de légumes dans une soupière - filets de poisson sautés, p.d.t nature, le tout servi sur assiette - brownies sur plat
10	EMS				
	<p>- repas du soir pour 4 personnes</p> <ul style="list-style-type: none"> - potage de courgette dans soupière - salade niçoise en portions - tarte aux fruits sur plat 				

Durée: 90 minutes

Situation 1

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

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

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

Mandat

Remarques

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

NE / balayage humide préalable.

Nettoyez la porte d'entrée vitrée.

NF

Créez une décoration pour le hall d'entrée sur le
thème de « l'été ».

Le matériel est à disposition.

Rédigez une checklist pour le NE d'une auto
laveuse.

Selon le cours Administration (p 109).

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyage d'un hôpital.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Mandat

Remarques

Nettoyez le sol d'une chambre de résident à la méthode spray.

NI

Nettoyez une table et quatre chaises.

NF

Vous constatez qu'il manque les patins antibruit d'une chaise. Signalez cette défectuosité par écrit.

Le bon de réparation doit être remis aux expertes/experts.

Durée: 90 minutes

Situation 3

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyage d'un centre de congrès.

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

Mandat

Remarques

Nettoyez le sol de la salle de séjour à la mono brosse et l'aspirateur à eau. NI

Nettoyez les fenêtres de la salle de séjour. NV

Nettoyez un tapis ou une barrière anti-saleté à l'aspirateur. NE

Rédigez le plan de travail du NI d'une fenêtre. Selon le cours Administration (p 107).

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyage d'un centre de congrès.

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

Mandat

Remarques

Nettoyez un meuble rembourré ou une barrière anti saleté à la méthode injection-extraction.

NF

Nettoyez la salle de réunion.

NE

Entretenez la plante verte en pot.

Contrôle hebdomadaire.

Établissez le plan de travail du nettoyage du revêtement de sol de la salle de réunion.

Selon le cours Administration (p 107).

Durée: 90 minutes

Situation 5

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyage d'un hôpital.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Mandat

Remarques

Nettoyez la cuisine d'étage.

NE

Nettoyez le revêtement à la méthode spray.

NI

Nettoyez le réfrigérateur.

NE

Vous constatez que la lampe du réfrigérateur ne fonctionne plus. Signalez cette défecuosité par écrit.

La fiche de réparation doit être remise aux expertes/experts.

Durée: 90 minutes

Situation 6

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

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

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

Mandat

Remarques

Nettoyez une chambre de résident avec salle d'eau.

NE sans lit et table de nuit.

NF

Nettoyez le sol en carrelage de la cuisine d'étage à la mono brosse et l'aspirateur à eau.

Confectionnez un bouquet de fleurs.

Les fleurs et le matériel sont à disposition.

Établissez le plan de travail du nettoyage d'une chambre de résident (NE sans salle d'eau)

Selon le cours Administration (p 107).

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyage d'un centre de rééducation.

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

Mandat

Remarques

Nettoyez la salle de réunion.

NE

Nettoyez un tapis ou une barrière anti saleté à la méthode injection-extraction.

NF

Vous constatez que l'interrupteur de lumière est bloqué. Signalez cette défectuosité par écrit.

Le bon de réparation doit être remis aux expertes/experts.

Énumérez les points de contrôle pour le nettoyage d'entretien de la salle de réunion.

Selon le cours Administration (p 102).

Durée: 90 minutes

Situation 8

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyage d'un centre de congrès.

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

Mandat

Remarques

Nettoyez le sol en carrelage du WC visiteurs à la monobrosse et à l'aspirateur à eau.

NF

Nettoyez le lavabo de WC visiteurs.

NI

Établissez une liste d'inventaire du chariot de nettoyage.

Confectionnez une décoration florale pour le WC visiteurs.

Les fleurs et le matériel sont à disposition.

Durée: 90 minutes

Situation 9

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans le service de nettoyage d'un hôpital.
C'est vous-même qui déterminez le planning des activités.

Mandat

Remarques

Nettoyez une chambre de patient (d'isolement) avec
salle d'eau.

NE sans lit et table de nuit.
Chambre d'isolement pour patient avec
norovirus.

Nettoyez le bac à linge sale après la sortie d'un patient
(chambre d'isolement)

NF

Vous constatez que les roues du bac à linge sont
usées. Signalez cette défectuosité par écrit.

La fiche de réparation doit être remise aux
expertes/expert.

Procédure de qualification 2016
Gestionnaire en intendance CFC

Travaux pratiques
Position 2
Habitat et techniques de nettoyage

Durée: 90 minutes

Situation 10

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

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

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

Mandat

Remarques

Nettoyez un bureau.

NE

Nettoyez un sol à la méthode spray.

NI

Éliminez correctement les déchets.

Établissez une information écrite à l'intention des collaborateurs sur l'élimination générale des déchets.

Selon le cours Administration (p 27).

TP POS.2 Habitat et technique de nettoyage situations 1-10

Gestionnaire en intendance CFC PQ 2016

Nr.	Situation	NV	NE	NI	NF	FL	Adm.	remarques
1	hall ou corridor à l'auto laveuse		X					auto laveuse, balayage humide préalable
	porte vitrée				X			
	checklist NE auto laveuse						X	en lien avec documents" Administration" p 109
	décoration "été" hall d'entrée					X		matériel de décoration à disposition
2	sol chambre patient méthode spray			X				mono brosse, balayage humide préalable
	nettoyer table/chaises				X			
	signale défectuosité (patin chaise)						X	remettre déclaration écrite aux experts
3	nettoyer salle de séjour			X				mono brosse, aspirateur à eau
	nettoyer fenêtre	X						
	tapis à l'aspirateur		X					
	plan de travail NI fenêtre						X	en lien avec documents" Administration" p 107
4	nettoyer meuble rembourré ou barrière anti saleté				X			méthode spray
	nettoyer salle de réunion		X					
	plan de travail nettoyage revêtement sol salle de réunion						X	en lien avec documents" Administration" p 107
	soin plante verte en pot, contrôle hebdomadaire					X		plante verte poussiéreuse
5	nettoyer cuisine d'étage		X					
	revêtement sol méthode spray			X				
	nettoyage réfrigérateur		X					aliments périmés/date de péremption dépassée à disposition
	signaler défectuosité ampoule du réfrigérateur						X	remettre déclaration écrite aux experts
6	nettoyer chambre résident y.c. salle d'eau		X					sans lit, table de nuit
	nettoyer sol en carrelage cuisine d'étage				X			mono brosse, aspirateur à eau
	plan travail NE chambre de résident						X	sans salle d'eau, en lien avec documents" Administration" p 107
	confectionner un bouquet					X		fleurs et matériel à disposition
7	nettoyer une salle de réunion		X					
	nettoyer un tapis				X			méthode injection-extraction
	établir points de contrôle NE salle de réunion						X	en lien avec documents" Administration" p 102
	signaler "interrupteur bloqué"						X	remettre déclaration écrite aux experts
8	nettoyer sol en carrelage				X			mono brosse, aspirateur à eau
	nettoyer lavabo			X				experts déterminent la nombre de lavabos
	confectionner un arrangement floral pour WC visiteurs					X		fleurs et matériel à disposition
	établir inventaire chariot de nettoyage						X	
9	nettoyage chambre isolement y.c. salle d'eau et sol		X					avec marquage du norovirus, sans lit, sans table de nuit
	nettoyer bac à linge sale				X			
	signaler défectuosité "roues à remplacer"						X	remettre déclaration écrite aux experts
10	nettoyer un bureau (pièce)		X					
	nettoyer un sol à la méthode spray			X				
	éliminer correctement les déchets					X		déchets sont mise à disposition
	information concernant l'élimination des déchets						X	en lien avec documents" Administration" p 27

NV= nettoyage visuel NE= nettoyage d'entretien NI= nettoyage intermédiaire NF= nettoyage à fond FL= fleurs Adm= administration

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

- Chargez une machine de linge de couleur, dosez le produit.
Programmez la machine sans la mettre en marche.

- Calandrez/repassez:

10 serviettes, plier
5 taies d'oreiller, plier
polos, plier

- Raccordez:

2 pièces différentes du linge présenté.

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

Si vous disposez d'une calandre, celle-ci doit être utilisée.

Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccorder.

Procédure de qualification 2016
Gestionnaire en intendance CFC

Travaux pratiques
Position 3
Entretien du linge

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
<ul style="list-style-type: none">▪ Triez le linge à laver selon les critères de lavage et de finition de l'établissement. ▪ Pliez le linge éponge. ▪ Calandrez/repassez: vestes de cuisinier, suspendre 1 pantalon cuisinier, plier 4 polos, plier ▪ Racommodez: 2 pièces différentes du linge présenté.	<p>Un finisher peut être utilisé. 1 veste de cuisinier doit être repassée à la main.</p> <p>Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccommoder.</p>

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

- Chargez une machine de linge fin, dosez le produit.
Programmez la machine sans la mettre en marche.

- Calandrez/repassez:
4 taies d'oreiller, plier
2 fourres de duvet, plier
polos, plier

- Raccordez:
2 pièces différentes du linge présenté.

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

Si vous disposez d'une calandre, celle-ci doit être utilisée.

Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccorder.

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

- Pliez le linge jersey.

- Calandrez / repassez:
10 linges de cuisine, plier
10 serviettes, plier
vestes de cuisinier, suspendre

- Racommodez:
2 pièces différentes du linge présenté.

Si vous disposez d'une calandre, celle-ci doit être utilisée.
Un finisher peut être utilisé. 1 veste de cuisinier doit être repassée à la main.

Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccommoder.

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

- Nettoyez le lave-linge.

- Calandrez:
5 tabliers bistro, plier
1 chemise homme, manches longues, plier
1 chemisier, manches courtes, suspendre

- Raccordez:

2 pièces différentes du linge présenté.

Nettoyage d'entretien.

Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccorder.

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

- Pliez 5 kg de linge jersey.

- Calandrez / repassez

4 napperons ou chemins de table, plier
1 jupe, plier
vestes de cuisinier, suspendre

- Raccordez:

2 pièces différentes du linge présenté.

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

Les expertes/experts mettent à disposition deux pièces à raccorder.

Durée:90 minutes

Situation 7

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

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

- Chargez une machine de lainages, dosez le produit.
Programmez la machine sans la mettre en marche.

- Calandrez / repassez

tabliers bavette ou 6 tabliers bistro, plier
chemises homme manches longues, suspendre
pantalon à plis, suspendre

- Racommodez:
2 pièces différentes du linge présenté.

Remarques

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.

Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccomoder.

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

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

- Pliez 5 kg de linge plat.

- Calandrez / repassez:
mouchoirs, plier
2 vestes de cuisinier, suspendre
2 pantalons cuisinier, plier

- Raccordez:
2 pièces différentes du linge présenté.

Remarques

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

Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccorder.

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

- Nettoyez le séchoir.

- Calandrez / repassez:
taies d'oreiller, plier
2 blouses de service, suspendre
polos, plier

- Racommodez:
2 pièces différentes du linge présenté.

Nettoyage d'entretien

Un finisher peut être utilisé. 1 blouse de service doit être repassée à la main.

Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccommodez.

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

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

- Pliez 5 kg de linge éponge.

- Calandrez / repassez:
3 nappes, plier
10 serviettes, plier

- Racommodez:

2 pièces différentes du linge présenté.

Remarques

Si vous disposez d'une calandre celle-ci doit être utilisée.

Les expertes/experts mettent à disposition diverses pièces à raccommodez.

Durée: 90 minutes

Situation 1

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Vous travaillez dans un hôtel. Dans une semaine aura lieu un mariage.

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.

Menu:

Risotto au mascarpone

Salade tomate-mozzarella

Roastbeef à la réduction au Merlot

Bouillon aux raviolis

Vin blanc, vin rouge, eau, café

Ratatouille

Tiramisù aux baies

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

Jeu de rôle:

Le témoin du mariage veut discuter avec vous du déroulement de la fête.

- Discutez de l'organisation avec le responsable.

Instruction:

Instruisez une personne dans le service du vin. Rendez une préparation écrite à ce sujet.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Remarques

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

Une personne joue le rôle du témoin.

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

Une personne joue le rôle de la personne à instruire

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

L'EMS organise la fête du personnel.

Un PC est à disposition.

Situation

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

- Établissez une liste manuscrite d'idées pour l'offre des mets et des boissons.

- Établissez sur PC la carte de menus avec quatre plats.

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

- Servez un cocktail sans alcool à deux personnes. Les verres doivent être décorés.

Jeu de rôle:

Un spectacle de danse est prévu.

- Discutez de l'organisation avec le responsable du groupe de danse.

Instruction:

Instruisez une personne dans la mise de table de base pour deux personnes. Rendez une préparation écrite à ce sujet.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Remarques

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

Les ingrédients et les ustensiles pour le cocktail sans alcool sont à disposition.

Une personne joue le rôle du responsable.

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Durée: 90 minutes

Situation 3

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Un résident de l'EMS fête son 70^{ème} anniversaire.

Un PC est à disposition.

Situation

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

- Créez sur le PC une carte de vœux au nom de l'intendance.

- Dressez et décorez la table pour quatre personnes selon le menu.
menu:
Bouillon Célestine
Salade mêlée
Steak de porc au beurre aux herbes
Croquettes de pommes de terre
Petits pois et carottes
Gâteau d'anniversaire

- Servez l'entrée à deux personnes.

Jeu de rôle:

Durant le repas un client se plaint que le bouillon est trop salé.

Discutez avec le client.

Instruction:

Instruisez une personne dans le service et le débarrassage de l'entrée.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Remarques

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

Les ingrédients pour l'entrée sont à disposition. Deux personnes jouent le rôle des clients

Une personne joue le rôle du client.

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Durée: 90 minutes

Situation 4

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Le directeur de l'hôtel prend sa retraite. À cette occasion on organise une fête.
Un PC est à disposition.

Situation

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

- Établissez deux propositions manuscrites de menu à quatre plats.
- Sur le PC, rédigez un carton d'invitation pour ce départ à la retraite.
- Dressez et décorez la table pour quatre convives selon le menu.
- Présentez et servez à deux clients les amuse-bouche

Jeu de rôle:

Le chef de cuisine vous mandate pour l'élaboration de deux propositions de menus.

- Décidez ensemble du menu à retenir pour cette occasion.

Instruction:

Instruisez une personne dans le service sur plat.
Rendez une préparation écrite à ce sujet.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Remarques

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

Un plat préparé est à disposition. Deux personnes jouent le rôle des clients.

Une personne joue le rôle du chef de cuisine.

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

En septembre, l'hôpital universitaire introduit le buffet de petit-déjeuner à l'étage du service d'obstétrique.

Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

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

- Établissez des propositions manuscrites avec les mets et boissons pour ce buffet.

- Rédigez sur PC un feuillet publicitaire pour cette nouveauté. Ce feuillet sera déposé sur les tables de nuit des patientes.

- Dressez et décorez un buffet pour dix personnes.

- Servez à deux clients le thé de leur choix.

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

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

Instruction:

Instruisez une personne au dressage d'un buffet.
Rendez une préparation écrite à ce sujet.

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Jeu de rôle:

Une accouchée participe pour la première fois au buffet.
Présentez-lui le choix des mets.

Une personne joue le rôle de l'accouchée.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Durée: 90 minutes

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

L'EMS organise la fête des mères.

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 carte de menu correspondant à la fête.

menu:

eau minérale, vin blanc et café
cabillaud poché au beurre à l'aneth
fondant au chocolat aux baies rouges
épinards à la crème
salade primeur pousses de radis
soupe à la moutarde
pommes de terre nature

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

- Servez le vin blanc à deux clients

Instruction:

Instruisez une personne au service du vin blanc.
Rendez une préparation écrite à ce sujet.

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

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

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Jeu de rôle:

Un client s'inscrit à la fête en précisant qu'il ne mange pas de poisson.

- Cherchez une solution ensemble.

Une personne joue le rôle du client.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Durée: 90 minutes

Situation 7

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

La cuisine de l'EMS propose, en plus du menu du jour, la suggestion du mois.
Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de cette proposition.

Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

Rédigez un choix de mets et de boissons pour la suggestion du mois.

À l'aide du PC créez un carton de table publicitaire pour la suggestion du mois.

Dressez et décidez deux tables pour à deux personnes selon la suggestion du mois retenu.

Servez le vin rouge à deux clients.

Instruction:

Instruisez une personne dans la mise de table pour quatre plats.

Jeu de rôle:

Discutez avec le chef de cuisine votre choix pour la suggestion du mois.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

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

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

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Une personne joue le rôle du chef de cuisine.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

À l'hôpital aura lieu le 8 juillet 2016 le colloque „l'alimentation des seniors“

Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de cette manifestation.

Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Rédigez des propositions de mets et de boissons pour un apéritif dînatoire.

- Établissez sur PC un message de bienvenue qui sera affiché à l'entrée.

- Dressez et décorez un buffet correspondant aux mets proposés, selon la manifestation.

- Avant le colloque, servez le café et croissant à deux participants.

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

Du café et des croissants sont à disposition. Deux personnes jouent le rôle des participants.

Instruction:

Instruisez une personne la mise en place d'un buffet. Préparez un plan d'instruction écrit.

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Jeu de rôle:

Discutez avec le chef de cuisine de votre proposition de mets et de boissons. Décidez ensemble des mets/boissons à retenir.

Une personne joue le rôle du chef de cuisine.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Dans le restaurant de l'hôtel, les apprentie/s pâtissiers s'exercent pour leur procédure de qualification. Les desserts préparés seront proposés aux clients de l'hôtel sous forme de buffet.

Un PC est à disposition.

Situation

Remarques

Vous êtes responsable de l'organisation de cet évènement.

Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Sur PC établissez un flyer pour cette occasion.
- Dressez et décorez le buffet de boissons et desserts/pâtisseries. On sert du café, du thé et de l'eau minérale.
- Servez une boisson chaude à deux convives.

Instruction:

Instruisez une personne dans le service des boissons au buffet.

Rendez une préparation écrite à ce sujet.

Jeu de rôle:

Un invité ne peut malheureusement pas être présent ce jour mais n'aimerait pas manquer de déguster ces délices.

Cherchez une solution ensemble.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Le matériel pour la mise de table et pour la décoration sont à disposition.
Les plateaux et plats peuvent être simulés par des assiettes en carton.

Deux personnes jouent le rôle des convives.

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Une personne joue le rôle de l'invité.

Formulaire pour la candidate / le candidat

Nom: Prénom:

Numéro de candidat-e: Date:

Information

Le personnel de l'hôpital veut fêter au courant du mois de juin le succès qu'a rencontré l'action «bike to work». Le soir une grillade est prévue dans le jardin de l'hôpital.

Un PC est à disposition.

Situation

Vous êtes responsable de l'organisation de cet évènement.

Organisez les mandats suivants dans un ordre logique.

- Listez une offre de mets et de boissons adaptée à cet évènement.
- Élaborez sur PC un carton de table pour le choix des boissons.
- Dressez et décorez un buffet correspondant au choix de l'offre retenu.
- Servez la boisson de leur choix à deux employés.

Instruction:

Instruisez une personne au service des boissons au buffet. Rendez une préparation écrite à ce sujet

Jeu de rôle:

Discutez avec le chef de cuisine du choix des mets et des boissons. Décidez ensemble des mets/boissons à retenir.

- Discutez-en avec l'organisateur de la fête.

Remettez vos travaux écrits aux expertes/experts.

Remarques

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

Deux personnes jouent le rôle des employés.

Une personne joue le rôle de la personne à instruire.

Une personne joue le rôle de l'organisateur.

Gestionnaire en intendance CFC PQ 2016

Pos. 4, Accueil et service (y.c. jeu de rôle et instruction)

Travaux pratiques

Version abrégée: Situations 1 à 10

1	Hôtel „Mariage“	2	EMS „Fête du personnel“	3	EMS „70ème anniversaire“
	<ul style="list-style-type: none"> - Création de la carte de menu Menu: Risotto au mascarpone Salade tomates-mozzarella Roastbeef avec réduction de Merlot Bouillon aux raviolis Vin blanc, café, vin rouge, eau Ratatouille Tiramisù aux baies - Dresser/décorer table pour quatre pers. <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter du déroulement de la fête avec le témoin <p><u>Instruction:</u> Service du vin</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Idées manuscrites de mets/boissons - Établir carte de menu sur PC - Dresser/décorer table pour quatre personnes - Servir le cocktail sans alcool décoré à deux personnes. <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter de l'organisation du spectacle avec le responsable du groupe de danse. <p><u>Instruction:</u> Mise de table de base pour deux personnes</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Sur PC création carte de vœux au nom de l'intendance - Dresser/décorer table pour quatre pers.s Menu: Bouillon Célestine Salade mêlée Steak de porc au beurre aux herbes Croquettes de pommes de terre Petits pois-carottes Gâteau d'anniversaire - Servir l'entrée à deux personnes <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Client se plaint d'un bouillon trop salé <p><u>Instruction:</u> Servir et débarrasser l'entrée</p>
4	Hôtel „Départ à la retraite du Directeur“	5	Hôpital „Buffet-petit-déjeuner“	6	EMS „ Fête des mères“
	<ul style="list-style-type: none"> - Deux propositions manuscrites de menus à quatre plats - Établir sur PC le carton d'invitation pour le départ - Dresser/décorer table pour quatre pers. - Présenter et servir les amuse-bouche <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Décider avec le chef de cuisine du menu <p><u>Instruction:</u> Service sur plat</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Proposer un choix de mets/boissons pour le buffet petit-déjeuner - Créer un flyer publicitaire - Dresser et décorer un buffet pour dix personnes - Servir le thé à deux personnes <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Accueillir l'accouchée et lui présenter l'offre <p><u>Instruction:</u> Dressage d'un buffet</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Établir la carte du menu Menu: Eau minérale, vin blanc, café Cabillaud poché au beurre à l'aneth Fondant au chocolat avec baies rouges Épinards à la crème Salade verte aux pousses de radis Soupe à la moutarde Pommes de terre nature - Dresser/décorer table pour quatre pers - Servir le vin blanc à deux personnes <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un client ne mange pas de poisson, trouver une solution <p><u>Instruction:</u> Service du vin</p>

7	EMS „Suggestion du mois“	8	8	Hôtel „Buffet de desserts/pâtisseries »
	<ul style="list-style-type: none"> - Soumettre une proposition manuscrite de mets/boissons pour la suggestion du mois - Sur PC établir un flyer publicitaire - Dresser et décorer deux tables à deux personnes - Servir le vin rouge à deux personnes <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter avec le chef de cuisine de la proposition pour la suggestion du mois <p><u>Instruction:</u> Mise de table pour quatre plats</p>	<ul style="list-style-type: none"> - Faire une proposition manuscrite pour un choix de boissons/mets pour un apéritif-dîatoire - Sur PC écrire les vœux de bienvenue - Dresser le buffet selon l'offre - Servir le café et les croissants <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter avec le chef de cuisine les propositions de l'offre. <p><u>Instruction:</u> Dresser un buffet</p>		<ul style="list-style-type: none"> - Au PC créer un flyer pour la manifestation - Dresser un buffet de boissons et desserts/pâtisseries - Servir une boisson chaude à choix à deux personnes <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Un hôte ne peut pas participer, trouver une solution <p><u>Instruction:</u> Service des boissons</p>
10	Hôpital „bike to work“			
	<ul style="list-style-type: none"> - Lister un choix de mets/boissons pour l'occasion - Sur PC créer un carton de table pour le choix de boissons - Dresser le buffet selon l'offre <p><u>Jeu de rôle:</u></p> <ul style="list-style-type: none"> - Discuter et définir les propositions de l'offre avec le chef de cuisine <p><u>Instruction:</u> Service des boissons</p>			