

Feuille de notes

Pos. 1: Alimentation/restauration

Situation

Nom	Prénom
Temps d'examen maximum 90 minutes Temps effectif de à	N° d'examen

	Points	
	maximum	obtenus
Sous-position 1 - Compétences professionnelles	14	
Sous position 2 – Compétences méthodologiques	12	
Sous-position 3 – Compétences sociales et personnelles	4	

Total sous-positions 1,2,3	30	
-----------------------------------	-----------	--

Note de position

Echelle de notes: Points max.: 30

28.5	-	30.0	Points	=	Note	6.0
25.5	-	28.0	Points	=	Note	5.5
22.5	-	25.0	Points	=	Note	5.0
19.5	-	22.0	Points	=	Note	4.5
16.5	-	19.0	Points	=	Note	4.0
13.5	-	16.0	Points	=	Note	3.5
10.5	-	13.0	Points	=	Note	3.0
7.5	-	10.0	Points	=	Note	2.5
4.5	-	7.0	Points	=	Note	2.0
1.5	-	4.0	Points	=	Note	1.5
0.0	-	1.0	Points	=	Note	1.0

Signature des expert-e-s:

.....

Lieu: Date:

1. Compétences professionnelles			Sous-position 1
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène et les appliquer. - Préparer le matériel. - 			
	3		
Utiliser correctement les moyens auxiliaires: <ul style="list-style-type: none"> - Appareils et machines - Matériel, denrées alimentaires, etc. - 			
	4		

1. Compétences professionnelles			Sous-position 1
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en ordre la place de travail et la nettoyer. - Nettoyer et ranger le matériel, les appareils, etc. - 			
	2		
<p>Le résultat répond à ce qui était demandé:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 			
	5		
Total	14		

2. Compétences méthodologiques			Sous position 2
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Planifier			
<ul style="list-style-type: none"> - Choisir des méthodes de travail adéquates. - Sélectionner les moyens auxiliaires (action orientée qualité). - Définir les étapes du travail en fonction du temps à disposition. - Déterminer un déroulement logique. - 			
	2.5		
Exécuter			
<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer des techniques de travail adéquates. - Travailler de manière rationnelle et ciblée. - Adopter un comportement respectueux de l'environnement (dosage correct, élimination correcte des déchets). - Respecter les règles de l'ergonomie. - Respecter les prescriptions de sécurité. - 			
	8		

2. Compétences méthodologiques			Sous position 2
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Contrôler			
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler que le travail est entièrement effectué. - Contrôler le résultat et apporter d'éventuelles améliorations. - 			
	1.5		
Total sous-position 2	12		

3. Compétences sociales et personnelles			Sous-position 3
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Maîtriser la situation			
<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer le travail avec calme et assurance / garder une vue d'ensemble. - Prendre soin des objets / travailler consciencieusement. - Garder une vue d'ensemble dans les situations critiques / capacité d'improvisation. - 			
	2		

3. Compétences sociales et personnelles			Sous-position 3
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Adopter un comportement professionnel			
<ul style="list-style-type: none"> - Comportement adapté à la situation / apparence conforme aux exigences professionnelles. - Utiliser un langage poli et professionnel / discrétion / respect de la sphère privée. - Appliquer les consignes vestimentaires / respecter la culture de l'entreprise. - 			
	2		
Total sous-position 3	4		

Total sous-position 1 - 3	30		
----------------------------------	-----------	--	--

Feuille de notes

**Pos. 2 Habitat et technique
de nettoyage**

Situation

Nom	Prénom
Temps d'examen maximum 90 minutes Temps effectif de à	N° d'examen

	Points	
	maximum	obtenus
Sous-position 1 – Compétences professionnelles	14	
Sous-position 2 – Compétences méthodologiques	12	
Sous-position 3 – Compétences sociales et personnelles	4	

Total sous-positions 1,2,3	30	
-----------------------------------	-----------	--

Note de position

Echelle de notes: Points max.: 30

28.5	-	30.0	Points	=	Note	6.0
25.5	-	28.0	Points	=	Note	5.5
22.5	-	25.0	Points	=	Note	5.0
19.5	-	22.0	Points	=	Note	4.5
16.5	-	19.0	Points	=	Note	4.0
13.5	-	16.0	Points	=	Note	3.5
10.5	-	13.0	Points	=	Note	3.0
7.5	-	10.0	Points	=	Note	2.5
4.5	-	7.0	Points	=	Note	2.0
1.5	-	4.0	Points	=	Note	1.5
0.0	-	1.0	Points	=	Note	1.0

Signature des expert-e-s:

.....

Lieu: Date:

1. Compétences professionnelles			Sous-position 1
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène et les appliquer. - Préparer le matériel. - 			
	3		
Utiliser correctement les moyens auxiliaires: <ul style="list-style-type: none"> - Appareils et machines. - Matériel, produits, etc. - 			
	4		

1. Compétences professionnelles			Sous-position 1
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en ordre la place de travail et la nettoyer. - Nettoyer et ranger les appareils, le matériel, etc. - 	2		
Le résultat répond à ce qui était demandé: <ul style="list-style-type: none"> - 	5		
Total sous-position 1	14		

2. Compétences méthodologiques			Sous position 2
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Planifier			
<ul style="list-style-type: none"> - Choisir des méthodes de travail adéquates. - Sélectionner les moyens auxiliaires (action orientée qualité). - Définir les étapes du travail en fonction du temps à disposition. - Déterminer un déroulement logique. - 			
	2.5		

2. Compétences méthodologiques			Sous position 2
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Exécuter			
<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer des techniques de travail adéquates. - Travailler de manière rationnelle et ciblée. - Adopter un comportement respectueux de l'environnement: dosage correct, élimination des déchets. - Respecter les règles de l'ergonomie. - Respecter les prescriptions en matière de sécurité. - 			
	8		
Contrôler			
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler que le travail est entièrement effectué. - Contrôler le résultat et apporter d'éventuelles améliorations. - 			
	1.5		
Total sous-position 2	12		

3. Compétences sociales et personnelles			Sous-position 3
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Maîtriser la situation			
<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer le travail avec calme et assurance / garder une vue d'ensemble. - Prendre soin des objets / travailler consciencieusement. - Garder une vue d'ensemble dans les situations critiques / capacité d'improvisation. - 			
	2		

3. Compétences sociales et personnelles			Sous-position 3
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Adopter un comportement professionnel			
<ul style="list-style-type: none"> - Comportement adapté à la situation / apparence conforme aux exigences professionnelles. - Utiliser un langage poli et professionnel / discrétion / respect de la sphère privée. - Appliquer les consignes vestimentaires / respecter la culture de l'entreprise. - 			
	2		
Total sous-position 3	4		

Total sous-positions 1 - 3	30		
-----------------------------------	-----------	--	--

Feuille de notes

Pos. 3: Entretien du linge

Situation

Nom	Prénom
Temps d'examen maximum 90 minutes Temps effectif de à	N° d'examen

	Points	
	maximum	obtenus
Sous-position 1 – Compétences professionnelles	14	
Sous position 2 – Compétences méthodologiques	12	
Sous-position 3 – Compétences sociales et personnelles	4	

Total sous-positions 1,2,3	30	
-----------------------------------	-----------	--

Note de position

Echelle de notes: Points max.: 30

28.5	-	30.0	Points	=	Note	6.0
25.5	-	28.0	Points	=	Note	5.5
22.5	-	25.0	Points	=	Note	5.0
19.5	-	22.0	Points	=	Note	4.5
16.5	-	19.0	Points	=	Note	4.0
13.5	-	16.0	Points	=	Note	3.5
10.5	-	13.0	Points	=	Note	3.0
7.5	-	10.0	Points	=	Note	2.5
4.5	-	7.0	Points	=	Note	2.0
1.5	-	4.0	Points	=	Note	1.5
0.0	-	1.0	Points	=	Note	1.0

Signature des expert-e-s:

.....

Lieu: Date:

1. Compétences professionnelles			Sous-position 1
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène et les appliquer. - Préparer le matériel. - 			
	3		
Utiliser correctement les moyens auxiliaires: <ul style="list-style-type: none"> - appareils et machines - matériel, linge, etc. - 			
	4		

1. Compétences professionnelles			Sous-position 1
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en ordre la place de travail et la nettoyer. - Nettoyer et ranger les appareils, le matériel etc. - 			
	2		
<p>Le résultat répond à ce qui était demandé:</p> <ul style="list-style-type: none"> - 			
	5		
Total sous-position 1			
	14		

2. Compétences méthodologiques			Sous position 2
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Planifier			
<ul style="list-style-type: none"> - Choisir des méthodes de travail adéquates. - Sélectionner les moyens auxiliaires (action orientée qualité). - Définir les étapes du travail en fonction du temps à disposition. - Déterminer un déroulement logique. - 			
	2.5		
Exécuter			
<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer des techniques de travail adéquates. - Travailler de manière rationnelle et ciblée. - Adopter un comportement respectueux de l'environnement: dosage correct, élimination des déchets. - Respecter les règles de l'ergonomie. - Respecter les prescriptions en matière de sécurité. - 			
	8		

2. Compétences méthodologiques			Sous position 2
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Contrôler			
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler que le travail est entièrement effectué. - Contrôler le résultat et apporter d'éventuelles améliorations. - 			
	1.5		
Total sous-position 2	12		

3. Compétences sociales et personnelles			Sous-position 3
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Maîtriser la situation			
<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer le travail avec calme et assurance / garder une vue d'ensemble. - Prendre soin des objets / travailler consciencieusement. - Garder une vue d'ensemble dans les situations critiques / capacité d'improvisation. - 			
	2		

3. Compétences sociales et personnelles			Sous-position 3
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Adopter un comportement professionnel			
<ul style="list-style-type: none"> - Comportement adapté à la situation / apparence conforme aux exigences professionnelles. - Utiliser un langage poli et professionnel / discrétion / respect de la sphère privée. - Appliquer les consignes vestimentaires / respecter la culture de l'entreprise. - 			
	2		
Total sous-position 3	4		

Total sous-position 1 - 3	30		
----------------------------------	-----------	--	--

Feuille de notes

Pos. 4: Accueil et service
 ⇒ Avec entretien et instruction

Situation

Nom	Prénom
Temps d'examen maximum 90 minutes Temps effectif de à	N° d'examen

	Points maximum	Points obtenus
Sous-position 1 - Compétences professionnelles, pages 2 et 3	14	
Sous-position 1 – Compétences professionnelles, entretien 4, 5 et 6	5	
Sous-position 1 - Compétences professionnelles, instruction	12	
Total - Sous-position 1 – Compétences professionnelles	31	
Sous position 2 – Compétences méthodologiques	12	
Sous-position 3 – Compétences sociales et personnelles	4	
Total sous-positions 1,2,3	47	

Note de position

Echelle de notes: Points max: 47

45.0	-	47.0	Points	=	Note	6.0
40.0	-	44.5	Points	=	Note	5.5
35.5	-	39.5	Points	=	Note	5.0
31.0	-	35.0	Points	=	Note	4.5
26.0	-	30.5	Points	=	Note	4.0
21.5	-	25.5	Points	=	Note	3.5
16.5	-	21.0	Points	=	Note	3.0
12.0	-	16.0	Points	=	Note	2.5
7.5	-	11.5	Points	=	Note	2.0
2.5	-	7.0	Points	=	Note	1.5
0.0	-	2.0	Points	=	Note	1.0

Signature des expert-e-s:

.....

Lieu: Date:

1. Compétences professionnelles			Sous-position 1
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
<ul style="list-style-type: none"> - Respecter les règles d'hygiène et les appliquer. - Préparer le matériel. - 	3		
Utiliser correctement les moyens auxiliaires: <ul style="list-style-type: none"> - appareils et machines - matériel, denrées alimentaires (boissons), linge, etc. - 	4		

1. Compétences professionnelles			Sous-position 1
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre en ordre la place de travail et la nettoyer. - Nettoyer et ranger les appareils, le matériel, etc. - 			
	2		
Le résultat correspond à ce qui était demandé: <ul style="list-style-type: none"> - 			
	5		
Total	14		

1. Compétences professionnelles (suite)		Sous-position 1	
Entretien Cadre extérieur / Entrée en conversation / Entretien / Conclusion / Prise de congé			
Critères en relation avec la situation::	Points max.	Points obtenus	Observations
1. Cadre extérieur - emplacement - Position adaptée pour le jeu de rôle. -			
	0.5		
2. Entrée en conversation / jeu de rôle - Attitude (authentique, chaleureuse, motivée). - Contact visuel. - Saluer, se présenter (rapport à la situation). -			
	0.5		

1. Compétences professionnelles (suite)		Sous-position 1
Entretien Cadre extérieur / Entrée en conversation / Entretien / Conclusion / Prise de congé		
<p>3 Entretien / jeu de rôle</p> <ul style="list-style-type: none"> - Langage: volume, cadence, phrases claires. - Langage non verbal: authentique. - Explications compréhensibles (message-je). - Conduite de l'entretien adapté à la situation. - Ecoute active. - Répondre aux attentes de l'interlocuteur/-trice - Chercher une solution avec l'interlocuteur /-trice. Prendre la décision d'un commun accord / Verbaliser la solution. - But de l'entretien atteint et traité. - Contenu correct. - 		
	3	

1. Compétences professionnelles (suite)		Sous-position 1	
Entretien Cadre extérieur / Entrée en conversation / Entretien / Conclusion / Prise de congé			
4. Conclusion			
<ul style="list-style-type: none"> - Répéter les points clés. - Evtl. les mettre par écrit. - Prendre les dispositions nécessaires. - Expliquer la suite de l'entretien. - 			
	0.5		
5. Prendre congé			
<ul style="list-style-type: none"> - Serrer la main / contact visuel. - Mot de la fin / salutations. - 			
	0.5		
Total entretien	5		

1. Compétences professionnelles (suite)		Sous-position 1	
Instruire une personne			
Préparation écrite / Préparation pratique / Connaissances professionnelles / Qualité de l'introduction et de la réalisation / Contrôle / Contact avec la personne à instruire.			
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
1. Préparation écrite <ul style="list-style-type: none"> - Objectif défini - Etapes identifiées - Présentation écrite claire - 	1		
2. Préparation pratique <ul style="list-style-type: none"> - Place de travail - Matériel - Moyens auxiliaires - 	1.5		
3. Connaissances professionnelles <ul style="list-style-type: none"> - Méthode (explications claires: quoi, comment, pourquoi) - Manutention machines / appareils - Déroulement étapes de travail - Hygiène - Soins au matériel de travail - 	3		
4. Qualité de l'instruction <ul style="list-style-type: none"> - Connaissances préalables - Objectif annoncé - Etapes d'apprentissage/Répartition du temps - Langage clair professionnel (message-je) - Autonomie (laisser faire) - Objectif compris et atteint - 	3		
	3		

1. Compétences professionnelles (suite)		Sous-position 1	
Instruire une personne			
Préparation écrite / Préparation pratique / Connaissances professionnelles / Qualité de l'introduction et de la réalisation / Contrôle / Contact avec la personne à instruire.			
5. Contrôle			
<ul style="list-style-type: none"> - Félicitations / critique / mise en confiance - Motivation - Vérification de la compréhension - 			
	1.5		
6. Contact avec la personne à instruire			
<ul style="list-style-type: none"> - Salutation, atmosphère - Position, contact visuel - Tempo - 			
	2		
Total Instruction	12		

Total compétences professionnelles: page 2	14		
Total compétences professionnelles: entretien	5		
Total compétences professionnelles instruction	12		
Total sous-position 1	31		

2. Compétences méthodologiques			Sous-position 2
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Planifier			
<ul style="list-style-type: none"> - Choisir des méthodes de travail adéquates. - Sélectionner les moyens auxiliaires (action orientée qualité). - Définir les étapes du travail en fonction du temps à disposition. - Déterminer un déroulement logique. - 			
	2.5		
Exécuter			
<ul style="list-style-type: none"> - Appliquer des techniques de travail adéquates. - Travailler de manière rationnelle et ciblée. - Adopter un comportement respectueux de l'environnement, dosage correct, élimination des déchets. - Respecter les règles de l'ergonomie. - Respecter les prescriptions en matière de sécurité. - 			
	8		

Contrôler			
<ul style="list-style-type: none"> - Contrôler que le travail est entièrement effectué. - Contrôler le résultat et apporter d'éventuelles améliorations - 			
	1.5		
Total sous-position 2	12		

3. Compétences sociales et personnelles			Sous-position 3
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Maîtriser la situation			
<ul style="list-style-type: none"> - Effectuer le travail avec calme et assurance / garder une vue d'ensemble. - Prendre soin des objets / travailler consciencieusement. - Garder une vue d'ensemble dans les situations critiques / capacité d'improvisation. - 			
	2		

3. Compétences sociales et personnelles			Sous-position 3
Critères en relation avec la situation:	Points max.	Points obtenus	Observations
Adopter un comportement professionnel			
<ul style="list-style-type: none"> - Comportement adapté à la situation / apparence conforme aux exigences professionnelles. - Utiliser un langage poli et professionnel / discrétion / respect de la sphère privée. - Appliquer les consignes vestimentaires / respecter la culture de l'entreprise. - 			
	2		
Total sous-position 3	4		

Total sous-position 1 - 3	47		
----------------------------------	-----------	--	--