

Série zéro 2018

Gestionnaire en intendance CFC

Travaux pratiques

Pos. 1 Accueil, conseil et service aux clients

Durée 90 minutes

Moyen auxiliaire Selon situation

Échelle des notes	Points maximum :	60			
	57 - 60	points	=	Note	6.0
	51 - 56	points	=	Note	5.5
	45 - 50	points	=	Note	5.0
	39 - 44	points	=	Note	4.5
	33 - 38	points	=	Note	4.0
	27 - 32	points	=	Note	3.5
	21 - 26	points	=	Note	3.0
	15 - 20	points	=	Note	2.5
	9 - 14	points	=	Note	2.0
	3 - 8	points	=	Note	1.5
	0 - 2	points	=	Note	1.0

Ces séries d'examens peuvent être utilisées comme exercices.

Élaboré par: Groupe de travail OrTra intendance suisse
Éditeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle 1:

Vous travaillez dans une institution pour personnes âgées. Durant la période de l'Avent, un bal a lieu, un après-midi, dans la grande salle, pour les résidents et les visiteurs. Une collation sera servie aux hôtes qui auront faim et soif.

Vous êtes responsable du déroulement, de la préparation de la salle ainsi que de l'offre et du service de la collation.

Pour la publicité, un flyer sera distribué aux résidents ainsi qu'aux personnes du voisinage.

- Établissez le plan du déroulement de l'après-midi, le plan de l'aménagement de la salle, une proposition pour la collation (six mets), ainsi que les boissons (trois boissons chaudes et trois boissons froides)
- Discutez de la manifestation avec le responsable du service hôtelier.
- À l'aide du PC, élaborer un flyer pour la publicité concernant cet événement.
- Dressez une table modèle pour six personnes, décoration incluse. La décoration doit contenir au moins trois éléments.
- Présentez l'offre de la collation aux invités.
- Servez la boisson commandée à deux invités.
- Nommez deux points de la culture de votre entreprise à l'expert et expliquez-lui ce que cela signifie pour vous en tant qu'apprenti dans l'entreprise.

Remarques:

- Un plan de la grande salle est à disposition.
- Le flyer doit être fait à l'ordinateur.
- Un choix de boissons chaudes est à disposition.
- Vous remettez toutes vos préparations écrites et vos notes aux experts.

Situation professionnelle 2:

Vous travaillez dans une institution pour personnes handicapées.

En septembre, un après-midi d'excursion a lieu au musée des textiles pour les douze collaborateurs de la lingerie. Rédigez une invitation afin de savoir combien de collaborateurs participeront à la sortie.

À la fin de la journée, un apéritif dînatoire aura lieu à la cafétéria pour tous les participants.

- Établissez le plan du déroulement de l'après-midi, ainsi que les propositions pour l'apéritif (huit mets), boissons incluses (deux boissons avec alcool et deux boissons sans alcool)
- Discutez de la manifestation avec le responsable de l'hôtellerie.
- À l'aide du PC, rédigez l'invitation et le coupon-réponse pour l'après-midi d'excursion.
- Dressez et décidez le buffet. La décoration doit contenir au moins trois éléments.
- Conseillez le premier invité au sujet de l'offre du buffet-apéritif.
- Servez depuis le buffet les mets de leur choix à deux invités.
- Nommez deux points de la culture de votre entreprise à l'expert et expliquez-lui ce que cela signifie pour vous en tant qu'apprenti-e dans l'entreprise.

Remarques:

- L'invitation doit être faite à l'ordinateur.
- Les mets de l'apéritif peuvent être symbolisés.
- Vous remettez toutes vos préparations écrites et vos notes aux experts.

Travaux pratiques

Pos. 2 Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements

Durée 90 minutes

Moyen auxiliaire Selon situation

Échelle des notes	Points maximum:	52				
	49.5	-	52.0	points	=	Note 6.0
	44.5	-	49.0	points	=	Note 5.5
	39.0	-	44.0	points	=	Note 5.0
	34.0	-	38.5	points	=	Note 4.5
	29.0	-	33.5	points	=	Note 4.0
	23.5	-	28.5	points	=	Note 3.5
	18.5	-	23.0	points	=	Note 3.0
	13.0	-	18.0	points	=	Note 2.5
	8.0	-	12.5	points	=	Note 2.0
	3.0	-	7.5	points	=	Note 1.5
	0.0	-	2.5	points	=	Note 1.0

Ces séries d'examens peuvent être utilisées comme exercices.

Élaboré par: Groupe de travail OrTra intendance suisse
Éditeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle 1:

Vous travaillez dans un hôtel pour séminaires et avez la tâche de nettoyer et de préparer la salle de séances " Moléson " pour une manifestation. En tant que responsable des nettoyages, il est de votre devoir de faire les instructions auprès des apprentis.

- Instruisez une apprentie gestionnaire en intendance au nettoyage d'entretien de la salle de séances "Moléson".
- Préparer la salle selon la fiche de réservation et les souhaits du client.
- Décorez la salle avec un bouquet de fleurs que vous avez préparé et qui a été souhaité par le client.
- Nettoyez le sol du corridor avec l'auto-laveuse afin que les alentours de la salle de séances soient également propres.

Remarques:

- Une fiche de réservation est à disposition.

Situation professionnelle 2:

Vous travaillez dans un hôpital et êtes impliquée dans le nettoyage. En tant que responsable des nettoyages, il est de votre devoir de faire les instructions auprès des nouveaux collaborateurs / collaboratrices.

- Nettoyage d'entretien du bureau du service des soins
- Entretien des plantes vertes de ce bureau
- Entretien avec la méthode spray du sol peu résistant à l'eau du corridor devant le bureau (spray partiel)
- Instruisez une nouvelle collaboratrice au nettoyage de la monobrosse.

Remarques:

-

Fiche de réservation pour la salle de séances « Molésou »

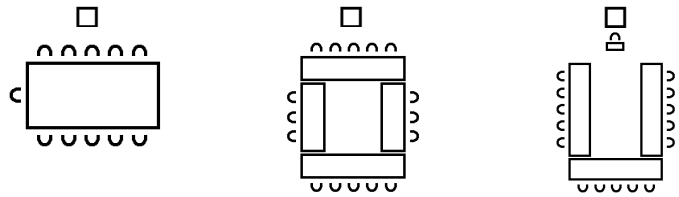
Nom et adresse du client :

Occasion :

Date :

Nombre de participants :

Plan de table :



Souhaits d'aménagement et de décoration :

- Flipchart y compris feutres
- Beamer et écran de projection
- Projecteur y compris feutres
- Microphone
- Bloc-notes et stylos pour le conférencier pour toutes les participantes
- Portable PC
- Eau et verres sur les tables
- Nourriture : Fruits Pâtisseries : _____
- Café
- Pâtisseries : _____
- Décoration florale pour le conférencier en milieu de table
- Autres décorations : _____

Nom du responsable :

Établie le :

Signature :

Travaux pratiques

Pos. 3 : Réalisation des travaux du circuit du linge

Durée 90 minutes

Moyen auxiliaire Selon situation

Échelle des notes

Points maximum : 60

57.0	-	60.0	points	=	Note	6.0
51.0	-	56.5	points	=	Note	5.5
45.0	-	50.5	points	=	Note	5.0
39.0	-	44.5	points	=	Note	4.5
33.0	-	38.5	points	=	Note	4.0
27.0	-	32.5	points	=	Note	3.5
21.0	-	26.5	points	=	Note	3.0
15.0	-	20.5	points	=	Note	2.5
9.0	-	14.5	points	=	Note	2.0
3.0	-	8.5	points	=	Note	1.5
0.0	-	2.5	points	=	Note	1.0

Ces séries d'examens peuvent être utilisées comme exercices.

Élaboré par: Groupe de travail OrTra intendance suisse
Éditeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle 1 :

Vous travaillez dans la buanderie d'un centre pour personnes âgées. De manière générale, le linge est trié, lavé, repassé, et réparé au sein de l'établissement.

- Triez le linge sale privé des résidents.
- Un sac de linge sale clairement identifié comme linge septique arrive des étages. Traitez ce linge selon la procédure réglementaire de l'établissement.
- Chargez la machine à laver avec le linge fin de couleur foncée à 30°C.
- Dosez le produit de lessive correspondant.
- Le linge septique a été lavé et désinfecté dans la petite machine selon les règles exigées par l'entreprise. Procédez au nettoyage de la machine utilisée.
- Les vêtements de l'équipe de cuisine sont lavés et séchés. Repassez et pliez une blouse de cuisinier.
- Les t-shirts des collaborateurs du service technique sont totalement séchés. Pliez-les selon le modèle qui vous est présenté.
- Après le séchage du linge, nettoyez le sèche-linge.
- A la couture il y a un stock de linge à réparer. Réparez la couture défectueuse du pantalon de cuisinier.

Remarques:

-

Situation professionnelle 2 :

Vous travaillez dans un hôtel destiné à des cures et des séminaires. De manière générale, le linge est trié, lavé, repassé et réparé au sein de l'établissement.

- Triez le linge d'entreprise sale.
- Un sac de linge sale clairement identifié comme linge septique arrive des étages. Traitez ce linge selon la procédure réglementaire de l'établissement.
- Chargez la machine à laver avec des linges éponge lavables à 95°C.
- Dosez le produit de lessive correspondant.
- Le linge septique a été lavé et désinfecté dans la petite machine selon les règles exigées par l'entreprise. Procédez au nettoyage de la machine utilisée.
- Le linge privé des clients a été lavé et séché. Repassez et mettez sur cintres les pantalons à plis du personnel de service.
- Après le repassage, procédez au nettoyage de la station de repassage à vapeur.
- Les linges-éponge sont secs. Pliez-les correctement, selon le modèle qui vous est présenté.
- A la couture, il y a un stock de linge à réparer. Remplacez l'attache de tablier manquante sur le tablier-bistrot qui vous est présenté.

Remarques:

-

Série zéro 2018

Gestionnaire en intendance CFC

Travail pratique

Pos. 4 Composition, préparation et distribution de menus

Temps **90 minutes**

Moyen auxiliaire Selon situation

Échelle des notes **Points maximum : 50**

47.5	-	50.0 points	=	Note	6.0
42.5	-	47.0 points	=	Note	5.5
37.5	-	42.0 points	=	Note	5.0
32.5	-	37.0 points	=	Note	4.5
27.5	-	32.0 points	=	Note	4.0
22.5	-	27.0 points	=	Note	3.5
17.5	-	22.0 points	=	Note	3.0
12.5	-	17.0 points	=	Note	2.5
7.5	-	12.0 points	=	Note	2.0
2.5	-	7.0 points	=	Note	1.5
0.0	-	2.0 points	=	Note	1.0

Ces séries d'examens peuvent être utilisées comme exercices.

Élaboré par: Groupe de travail OrTra intendance suisse
Éditeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle 1:

Vous travaillez à la cuisine d'un EMS et préparez le repas de midi pour 4 personnes.

Repas de midi: Salade de tomates, Spaghetti au Pesto « maison », Crème de séré aux fraises.

Madame Meier mange dans sa chambre.

- Préparez le repas de midi pour quatre personnes selon les recettes.
- Dressez la salade de tomates sur quatre assiettes, les Spaghettis dans un plat et la sauce selon la recette. Dressez la crème de séré aux fraises dans quatre coupes à dessert.
- Pour Mme Meier, préparez un plateau pour le repas de midi selon la commande écrite, y c. vaisselle et couverts.
- Stockez de manière appropriée les assiettes préparées restantes et les composants du menu.
- Nettoyez la place de travail, placez les ustensiles et machines utilisés sur le chariot pour la laverie et éliminez les déchets.
- A la laverie, déchargez le chariot du petit déjeuner et lavez la vaisselle du petit déjeuner.
- Nettoyez le chariot du petit déjeuner.

Remarques:

- La sauce à salade italienne est à disposition.

La vaisselle utilisée pour l'élaboration des plats ne doit pas être nettoyée par le candidat étant donné que ce dernier doit laver la vaisselle du petit déjeuner.

Situation professionnelle 2:

Vous travaillez à la cuisine d'une clinique privée. Cet après-midi, une séance a lieu avec les quatre membres du conseil d'administration. Un petit choix de finger food est demandé pour la collation. La salle de réunion se trouve au premier étage.

- Comme finger food, préparez des brownies et des brochettes de fruits.
- Dressez les pièces de finger food sur deux plats.
- Préparez le chariot pour la collation selon la commande écrite.
- Stockez de manière appropriée les aliments restants.
- Nettoyez la place de travail, lavez les ustensiles et machines utilisés sur votre poste de travail et éliminez les déchets.

Remarques:

- Pour les brochettes de fruits, utilisez au moins 4 fruits différents par ex. pomme ou poire, fraise, kiwi et melon.
- Pour la collation, du café, différents thés et du jus d'orange (en bouteille en verre) sont proposés.

Bulletin de commande pour la cuisine

Nom : *Mme Meier*

Chambre-Nr. : *11*

Étage : *1er étage*

Livraison le : *11. Juni 2018*

Heure : *12.00 Uhr*

Quantité		Exécuté ✓
<i>1</i>	<i>Salade de tomates</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Spaghettis Pesto «maison»</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Crème de séré aux fraise</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Jus de fruits</i>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Commandé le : *10 juin 2018*

Commandé par :

Bulletin de commande pour la cuisine

Nom : *Collation pour le conseil
d'administration*

Chambre-Nr. : *Salle de séance*

Étage : *1er étage*

Livraison le : *11. Juni 2018*

Heure : *12.00 Uhr*

Quantité		Exécuté ✓
<i>1</i>	<i>Choix de fingerfoods pour 8 personnes sur deux plats à mettre sur la table de salle de séances</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Service de café avec la machine mobile</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Choix de thés</i>	<input type="checkbox"/>
<i>1</i>	<i>Jus d'orange</i>	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Commandé le : *10 juin 2018*

Commandé par :

Bulletin de commande pour la cuisine

Nom :

Chambre-Nr. :

Étage :

Livraison le :

Heure :

Quantité		Exécuté ✓
	Potage du jour	<input type="checkbox"/>
	Café complet	<input type="checkbox"/>
	Menu 1	<input type="checkbox"/>
	Menu végétarien	<input type="checkbox"/>
	Assiette de salades	<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Commandé le

Commandé par: