

Série zéro dès 2020

Employé-e en intendance AFP

Travail pratique

Pos. 1 Conseil et service aux clients

Durée **60 minutes**

Moyens auxiliaires Selon l'épreuve

Barème de notes

	Points maximum :	44			
42.0	-	44.0	points	=	Note 6.0
38.0	-	41.0	points	=	Note 5.5
33.0	-	37.0	points	=	Note 5.0
29.0	-	32.0	points	=	Note 4.5
25.0	-	28.0	points	=	Note 4.0
20.0	-	24.0	points	=	Note 3.5
16.0	-	19.0	points	=	Note 3.0
11.0	-	15.0	points	=	Note 2.5
7.0	-	10.0	points	=	Note 2.0
3.0	-	6.0	points	=	Note 1.5
0.0	-	2.0	points	=	Note 1.0

Ces épreuves d'examens peuvent être utilisées comme exercices.

Élaboré par: Groupe de travail Ortra intendance Suisse pour la procédure de qualification
Éditeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle / Epreuve 1

Vous travaillez dans un foyer pour personnes en situation d'handicap. M. Schmid fête aujourd'hui son 45^{ème} anniversaire. Ses trois frères veulent le fêter lors d'un dîner d'anniversaire.

Le menu est le suivant : Salade mêlée *** Bouillon aux légumes Julienne *** Spaghetti alle cinque Pi *** Crème de séré aux framboises.

Exécutez les tâches suivantes :

- Dressez et décorez la table pour quatre personnes. La décoration doit être composée d'au moins trois éléments.
- Etablissez la carte du menu.
- Accueillez Monsieur Schmid.
- Présentez le menu au client en le conseillant.
- Servez un verre de vin à Monsieur Schmid.
- Citez à l'experte/l'expert deux principes de la charte de votre entreprise de formation et expliquez comment vous les appliquez dans votre entreprise.

Remarques

- La décoration doit être composée d'au moins trois éléments différents.
- La carte du menu peut être établie à la main ou à l'ordinateur.
- Du vin blanc ouvert est à disposition.

Situation professionnelle / Epreuve 2

Vous travaillez dans un établissement pour personnes âgées. Chaque midi, un buffet d'entrées est proposé.

Le buffet se compose d'une soupe aux carottes, d'une soupe aux légumes (poireau, céleri et chou), d'une salade verte, d'une salade de carottes rouges, d'une salade de lentilles et d'une salade de maïs. Une sauce à salade française et une sauce à salade italienne sont proposées.

Exécutez les tâches suivantes :

- Dressez le buffet, y compris la décoration, pour dix personnes. La décoration se compose d'au moins trois éléments.
- Etiquetez l'offre avec des bostols (présentoirs de table).
- Accueillez un client, il vous interroge sur l'offre du buffet. Conseillez-le et répondez à ses questions.
- Vous êtes au service du buffet, vous servez la soupe à un invité et l'accompagnez jusqu'à la table.
- Citez à l'experte/l'expert deux principes de la charte de votre entreprise de formation et expliquez comment vous les appliquez dans votre entreprise.

Remarques

- La décoration doit être composée d'au moins trois éléments différents.
- Les bostols (présentoirs de table) peuvent être établis à la main ou à l'ordinateur.

Série zéro dès 2020

Employé-e en intendance AFP

Travail pratique

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

Durée **60 minutes**

Moyens auxiliaires Selon situation

**Barème de
notes**

	Points maximum:	41			
39.0	-	41.0	points	=	Note 6.0
35.0	-	38.0	points	=	Note 5.5
31.0	-	34.0	points	=	Note 5.0
27.0	-	30.0	points	=	Note 4.5
23.0	-	26.0	points	=	Note 4.0
19.0	-	22.0	points	=	Note 3.5
15.0	-	18.0	points	=	Note 3.0
11.0	-	14.0	points	=	Note 2.5
7.0	-	10.0	points	=	Note 2.0
3.0	-	6.0	points	=	Note 1.5
0.0	-	2.0	points	=	Note 1.0

Ces épreuves d'examens peuvent être utilisées comme exercices.

Élaboré par: Groupe de travail Ortra intendance Suisse pour la procédure de qualification
Éditeur: CSFO, unité Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle / Epreuve 1

Vous travaillez dans le service du nettoyage d'un home pour personnes âgées.

Mme Reber, une résidente du home, s'est plainte que ses fenêtres sont très sales.

Aujourd'hui vous êtes chargé-e de nettoyer les vitres (nettoyage intermédiaire) lors du nettoyage d'entretien de la chambre de Mme Reber. Il y a un bouquet de fleurs dans la chambre, veuillez en prendre soin. Après le nettoyage, vous contrôlez la propreté et des éventuels dégâts du local sanitaire à l'aide d'une liste de contrôle.

- Nettoyez la chambre de Mme Reber. (Nettoyage d'entretien sans local sanitaire).
- Nettoyez les fenêtres de la chambre de Mme Reber. (Nettoyage intermédiaire).
- Contrôlez la propreté et les éventuels dégâts du local sanitaire de Mme Reber.
- Entretenez du bouquet de fleurs de Mme Reber.

Remarques

- Vous qui déterminez l'ordre des exercices.
- Les machines et appareils utilisés doivent être nettoyés.
- Une liste de contrôle est à votre disposition.

Situation professionnelle / Epreuve 2

Vous travaillez dans une résidence pour personnes en situation d'handicap. Le nettoyage des corridors est planifié. Au corridor, une plante verte qui doit être entretenue. Après le nettoyage du sol vous remarquez qu'une lamelle suceur de l'autolaveuse est défectueuse.

- Nettoyez le sol du corridor avec l'autolaveuse. (Nettoyage intermédiaire)
- Entretenez la plante verte et mettez-lui de l'engrais.
- Remplissez un bon de réparation pour la lamelle suceur défectueuse.

Remarques

- Vous qui déterminez l'ordre des exercices.
- Les machines et appareils utilisés doivent être nettoyés.

Liste de contrôle pour local sanitaire

Exécuté par : _____

Signature : _____

Date du contrôle : _____

Numéro du local : _____

Objet :	Propre	Défectueux		Type de salissure / de défaut
Local en général	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non			_____
Portes	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Corbeille à papier	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Miroir	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Distributeur de savon	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Distributeur d'essuie-mains	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Lavabo	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Radiateur	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Porte-rouleau	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Brosse WC et support	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Corbeille à papier	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
WC	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Douche	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
Rideau de douche	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
.....	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
.....	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
.....	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____
.....	<input type="checkbox"/> Oui <input type="checkbox"/> Non	<input type="checkbox"/> Oui	<input type="checkbox"/> Non	_____

Remarques:

Bon de réparation

Rempli par : _____

Service : _____

Numéro de téléphone : _____

Date : _____

Appareil/installation défectueux : _____

Lieu : _____

Urgent Non Oui

Description du défaut/problème :

À remplir par le service technique :

Travail exécuté par : _____

Date : _____

Durée du travail : _____

Signature : _____

Fiche de réservation de la salle de réunion

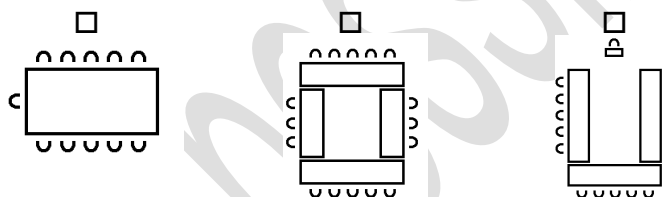
Nom, adresse de la personne qui réserve : _____

Evénement : _____

Date : _____

Nombre de participants : _____

Disposition des tables :



Souhaits d'équipement et de décoration :

- Flip chart avec feutres
- Beamer et écran
- Rétroprojecteur avec feutres
- Micro
- Bloc et stylo pour intervenants pour tous les participants
- Ordinateur portable
- Eau et verres sur les tables
- Corbeille de fruits
- Café
- Pâtisserie : _____
- Décoration florale près de l'intervenant au milieu de la table
- Autre décoration _____

Nom de l'exécutant-e : _____

Exécuté le : _____

Signature : _____

Série zéro dès 2020

Employé-e en intendance AFP

Travail pratique

Pos. 3 Réalisation des travaux du circuit du linge

Durée **60 minutes**

Moyens auxiliaires Selon situation

Barème de notes

	Points maximum:	35			
34.0	-	35.0	points	=	Note 6.0
30.0	-	33.0	points	=	Note 5.5
27.0	-	29.0	points	=	Note 5.0
23.0	-	26.0	points	=	Note 4.5
20.0	-	22.0	points	=	Note 4.0
16.0	-	19.0	points	=	Note 3.5
13.0	-	15.0	points	=	Note 3.0
9.0	-	12.0	points	=	Note 2.5
6.0	-	8.0	points	=	Note 2.0
2.0	-	5.0	points	=	Note 1.5
0.0	-	1.0	points	=	Note 1.0

Ces épreuves d'examens peuvent être utilisées comme exercices.

Élaboré par: Groupe de travail Ortra intendance Suisse pour la procédure de qualification
Éditeur: CSFO, unité Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle / Epreuve 1

Vous travaillez dans une résidence pour personnes âgées. Tout le linge sale est lavé et préparé dans la buanderie.

- Triez le linge sale d'entreprise et le linge sale privé.
- Placez dans la machine le linge fin trié pour le lavage à 30°C et dosez le produit de lessive correspondant.
- Repassez une blouse de cuisinier et suspendez-la à un cintre.
- Pliez les t-shirts présentés selon le modèle.

Des textiles endommagés se sont accumulés à l'atelier de couture.

- Recousez la couture défectueuse du textile présenté.
- Pliez le textile réparé et remettez-le aux expertes / experts.

Remarques

- Le textile remis en état ne doit pas être relavé.

Situation professionnelle / Epreuve 2

Vous travaillez dans un hôtel de séminaire. Tout le linge sale est lavé et préparé dans la buanderie.

- Traitez et triez le linge sale d'entreprise et le linge sale privé.
- Placez dans le lave-linge le linge blanc trié pour bouillir et dosez le produit de lessive correspondant. Le lave-linge ne doit pas être mis en marche.
- Repassez une chemise d'homme et suspendez-la à un cintre.
- Pliez les linges éponge selon les modèles présentés.

Des textiles endommagés se sont accumulés à l'atelier de couture.

- Cousez l'attache du tablier déchirée.
- Pliez le textile réparé et remettez-le aux expertes / experts.

Remarques

- Le textile remis en état ne doit pas être relavé.

Série zéro dès 2020

Employé-e en intendance AFP

Travail pratique

Pos. 4 Préparation et distribution de repas

Durée **60 minutes**

Moyens auxiliaires Selon situation

Barème de notes

	Points maximum :	39			
35.0	-	36.0	points	=	Note 6.0
34.0	-	31.0	points	=	Note 5.5
30.0	-	37.0	points	=	Note 5.0
26.0	-	24.0	points	=	Note 4.5
23.0	-	20.0	points	=	Note 4.0
19.0	-	17.0	points	=	Note 3.5
16.0	-	13.0	points	=	Note 3.0
12.0	-	9.0	points	=	Note 2.5
8.0	-	6.0	points	=	Note 2.0
5.0	-	2.0	points	=	Note 1.5
0.0	-	1.0	points	=	Note 1.0

Ces épreuves d'examens peuvent être utilisées comme exercices.

Élaboré par: Groupe de travail Ortra intendance Suisse pour la procédure de qualification
Éditeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle / Epreuve 1

Vous travaillez dans la cuisine d'un établissement pour personnes âgées. Le repas du soir est :

Soupe aux carottes
Pain avec du beurre

Monsieur Müller reste à sa chambre.

Exécutez les tâches suivantes :

- Préparez la soupe aux carottes pour 4 personnes.
- Dressez le plateau pour le service en chambre selon la commande écrite.
- Entreposez les restes de la soupe correctement.
- Placez le matériel, les ustensiles et la vaisselle utilisés sur le chariot pour la laverie.
- Nettoyez la place de travail.
- Chargez le lave-vaisselle.
- Nettoyez le chariot d'assiettes (nettoyage d'entretien).

Remarques

- L'experte / l'expert vous indique l'ordre des différentes tâches ainsi que l'endroit où vous lavez le matériel, les ustensiles et la vaisselle que vous avez utilisés.

Situation professionnelle / Epreuve 2

Vous travaillez à la cuisine d'une résidence pour personnes âgées. Madame Meier fête ses 90 ans. Elle a invité trois amies pour le goûter au salon de séjour au 1^{er} étage. Le goûter d'anniversaire se compose de :

Jalousies aux pommes
Variation de thés / tisanes

Exécutez les tâches suivantes :

- Confectionnez huit jalousies aux pommes.
- Dressez les jalousies commandées sur un plat.
- Préparez le chariot pour le goûter selon la commande écrite.
- Dressez les jalousies restantes sur des assiettes pour la vente à la cafétéria.
- Placez le matériel, les ustensiles et la vaisselle utilisés sur le chariot pour la laverie.
- Nettoyez la place de travail.
- Débarrassez le lave-vaisselle.
- Nettoyez le lave-vaisselle (nettoyage d'entretien).

Remarques

- L'experte / l'expert vous indique l'ordre des différentes tâches ainsi que l'endroit où vous lavez le matériel, les ustensiles et la vaisselle que vous avez utilisés.

Bon de commande pour la cuisine

Nom : _____

Chambre N° : _____

Etage : _____

Livraison le : _____

Heure : _____

Quantité	Désignation	Effectué ✓
		<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"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>
		<input type="checkbox"/>

Commandé le : _____

Commandé par : _____