

Série zéro dès 2020

**Gestionnaire
en intendance CFC**

Travail pratique

Pos. 1 Accueil, conseil et service aux clients

Durée **90 minutes**

Moyens auxiliaires Selon épreuve

**Barème de
notes**

	Points maximum :	55			
53.0	-	55.0	points	=	Note 6.0
47.0	-	52.0	points	=	Note 5.5
42.0	-	46.0	points	=	Note 5.0
36.0	-	41.0	points	=	Note 4.5
31.0	-	35.0	points	=	Note 4.0
25.0	-	30.0	points	=	Note 3.5
20.0	-	24.0	points	=	Note 3.0
14.0	-	19.0	points	=	Note 2.5
9.0	-	13.0	points	=	Note 2.0
3.0	-	8.0	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 établissement pour personnes âgées. Pendant la période de l'Avent, un après-midi, dans la grande salle, un thé dansant pour les résidents et les visiteurs est organisé. Une collation accompagnée de boissons est prévue pour les hôtes. À 16 heures, Saint-Nicolas vient distribuer de petits cadeaux. Vous êtes responsable de l'organisation de cet événement.

- Etablissez un planning de l'événement ainsi qu'une proposition pour la collation (six plats) ainsi que les boissons (trois boissons froides et trois boissons chaudes).
- Préparez l'événement et soumettez-le à la direction de l'hôtellerie.
- Réalisez un flyer sur PC pour la publicité de cet événement.
- Dressez et décorez le buffet pour dix personnes. La décoration doit être composée d'au moins trois éléments différents.
- Accueillez les deux premiers invités de l'événement.
- Expliquer l'offre de collation aux invités.
- Servez aux invités les boissons désirées 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

- Une carte de banquet, un planning vierge et un formulaire relatif à l'offre sont à disposition en annexe.
- Le flyer doit être réalisé à l'ordinateur.
- Le choix de boissons chaudes est à disposition. Il peut être symbolisé.
- Vous remettez tous les travaux écrits et vos notes à l'experte / l'expert.

Situation professionnelle / Epreuve 2

Vous travaillez dans une maison de retraite pour personnes en situation d'handicap.

En septembre, une excursion au musée des textiles pour les douze employés de la buanderie a lieu dans l'après-midi. Pour vous permettre de préparer l'événement et de savoir combien d'employés y participeront, veuillez rédiger une invitation.

À la fin de la journée, un dîner sera servi à la cafétéria pour tous les participants. Mme Meier de la buanderie fêtera ses 20 ans de service et le directeur aimerait lui offrir un cadeau à 18h30.

- Etablissez un planning de l'après-midi et une proposition de menu à quatre plats, y compris les boissons.
- Préparez l'évènement et soumettez-le à la direction de l'hôtellerie.
- Rédiger l'invitation pour l'excursion de l'après-midi, avec le coupon-réponse sur le PC.
- Dressez et décorez un modèle de table pour quatre personnes. La décoration se compose d'au moins trois éléments différents.
- Accueillez les deux premiers invités et accompagnez-les à la table.
- Présentez le menu et réagissez à leurs souhaits.
- Servez les entrées aux invités.
- 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

- Une carte de banquet, un planning vierge et un formulaire d'offre sont à disposition en annexe.
- Les présentoirs de table pour la publicité doivent être réalisés à l'ordinateur.
- Les boissons sont à disposition.
- Vous remettez tous les travaux écrits et vos notes à l'experte / l'expert.

Planning de la journée / soir

Nom du candidat / de la candidate

Situation N° :

Evénement :

	Heure	Travail	Lieu	Personnel et nombre	Remarques
Préparation					
Exécution					
Contrôle et travaux de rangement					

Offre

Nom du candidat / de la candidate

Situation N° :

Événement :

Projet de l'offre de boissons	Projet de l'offre de menus

GESTIONNAIRE EN INTENDANCE CFC

CARTE DE BANQUET

SERIE ZÉRO DÈS 2020

TPP

POS. 1 ACCUEIL, CONSEIL ET SERVICE AUX CLIENTS

Chers clients,

Nous vous proposons une sélection de plats sur les pages suivantes. Vous pouvez constituer un menu à votre convenance.

Bien entendu, nous pouvons également satisfaire aux exigences alimentaires particulières. N'hésitez pas à prendre contact avec nous.

Vous hésitez sur la composition votre menu favori ? Nous nous tenons volontiers à votre disposition pour un conseil individuel.

Notre équipe mettra tout en œuvre pour vous aider à concevoir, planifier et réaliser votre fête.

Entrées froides	Prix	
Salade variée	Fr.	6.50
Assiette de salade de saison	Fr.	9.00
Terrine aux morilles servie avec toast et beurre	Fr.	17.50
Salade de mâche (doucette) aux œufs durs et dés de lardons*	Fr.	8.50
Salade tomates-mozzarella*	Fr.	11.00
Salade niçoise*	Fr.	12.00
Salade de tomates, haricots, paprika garnie avec des œufs, du thon, des sardines et des olives		
Salade trois raves* betterave, céleri et carottes	Fr.	11.00
Assiette de viande séchée viande des Grisons, jambon cru, lard	Fr.	22.00
Carpaccio Fines tranches de bœuf cru, marinées dans du jus de citron et de l'huile et parsemées de copeaux de parmesan	Fr.	18.50
Saumon fumé servi avec mousse de raifort, toast et beurre	Fr.	16.00
Cocktail de crevettes servi avec toast et beurre	Fr.	15.00
Melon au jambon cru*	Fr.	16.00

Soupes	Prix
Bouillon Célestine	Fr. 8.00
Consommé de julienne de légumes	Fr. 8.50
Velouté de carottes jaunes	Fr. 9.50
Velouté de brocoli	Fr. 8.50
Velouté de céleri	Fr. 8.50
Soupe à l'orge des Grisons	Fr. 10.50
Minestrone	Fr. 11.00
Velouté d'asperges fraîches*	Fr. 9.50
Soupe de tomates fraîches au gin*	Fr. 11.00
Gazpacho*	Fr. 11.00
Soupe froide au concombre*	Fr. 11.00
Soupe froide au melon*	Fr. 12.00
Velouté de potiron*	Fr. 9.50

Entrées chaudes**Prix**

Ravioli fourrés ricotta - épinards	Fr.	16.50
Spaghetti au pesto	Fr.	15.50
Soufflé au fromage	Fr.	14.50
Asperges sauce Hollandaise*	Fr.	18.00

Plats principaux

En accompagnement des plats principaux, nous proposons des légumes variés de saison, et, au choix, des nouilles, des Spätzli, du gratin de pommes-de-terre, de la purée, des pommes rissolées, des frites, du riz ou du risotto au parmesan.

Les accompagnements de légumes sont composés en fonction de la saison et peuvent volontiers être adaptés à vos souhaits.

Poissons	Prix
Truite au bleu	Fr. 25.00
Filet de saumon à la vapeur	Fr. 36.00
Filets de perche sauce meunière	Fr. 36.00
Croquettes de poisson	Fr. 22.00

Origine élevage Suisse et saumon d'Irlande

Volailles	Prix
Magret de canard grillé sauce orange-vin rouge	Fr. 42.00
Coquelet entier rôti au beurre au romarin	Fr. 35.00
Emincé de poulet sauce curry-noix de coco	Fr. 28.00

Origine Suisse et France

Viandes**Prix****Bœuf**

Entrecôte Café de Paris	Fr.	36.00
-------------------------	-----	-------

Bœuf Stroganov	Fr.	38.00
----------------	-----	-------

Origine Suisse

Veau

Cordon Bleu	Fr.	37.00
-------------	-----	-------

Emincé de veau à la zurichoise	Fr.	42.00
--------------------------------	-----	-------

Piccata milanaise	Fr.	36.00
-------------------	-----	-------

Saltimbocca romana	Fr.	34.00
--------------------	-----	-------

Escalope viennoise	Fr.	36.00
--------------------	-----	-------

Origine Suisse

Porc

Côte de porc sauce moutarde	Fr.	28.00
-----------------------------	-----	-------

Origine Suisse

Agneau

Côtelettes d'agneau à la provençale	Fr.	32.00
-------------------------------------	-----	-------

Origine Australie

Chasse*

Poitrine de cerf	Fr.	46.00
------------------	-----	-------

Entrecôte de sanglier sauce chasseur	Fr.	42.00
--------------------------------------	-----	-------

Origine Suisse et Autriche

Assiette de fromages**Prix**

Quatre sortes de fromages Fr. 10.50

Deux sortes de fromages Fr. 7.50

Les sortes de fromages peuvent volontiers être adaptées à vos désirs.

Desserts**Prix**

Mousse au chocolat Fr. 10.50

Crème brûlée Fr. 12.50

Strudel aux pommes Fr. 8.50

Gâteau aux carottes d'Argovie Fr. 6.50

Sorbet au citron colonel Fr. 9.50

Coupe Danemark Fr. 9.50

Tarte aux abricots* Fr. 8.50

Tarte aux fraises* Fr. 8.50

Coupe Romanoff* Fr. 11.50

Vermicelles* Fr. 9.50

* selon saison

Les prix affichés incluent la taxe légale sur la valeur ajoutée de 7,7%

Offres buffet

Prix

Buffet du petit-déjeuner

Offre de base

dès 10 personnes

Café, thé, lait et chocolat chaud et froid, jus de fruits

Tresse, croissants, choix de pain (3 sortes de pains)

Beurre, confiture, miel

Fr. 10.50 par personne

L'offre du petit-déjeuner peut volontiers être adaptée à vos désirs et/ou être élargie en brunch.

Série zéro dès 2020

**Gestionnaire
en intendance CFC**

Travail pratique

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

Durée **90 minutes**

Moyens auxiliaires Selon situation

**Barème de
notes**

	Points maximum :	58			
56.0	-	58.0	points	=	Note 6.0
50.0	-	55.0	points	=	Note 5.5
44.0	-	49.0	points	=	Note 5.0
38.0	-	43.0	points	=	Note 4.5
32.0	-	37.0	points	=	Note 4.0
27.0	-	31.0	points	=	Note 3.5
21.0	-	26.0	points	=	Note 3.0
15.0	-	20.0	points	=	Note 2.5
9.0	-	14.0	points	=	Note 2.0
3.0	-	8.0	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

**Remarques générales à l'intention des expert-e-s à propos de la Position 2
Nettoyage et aménagement de locaux et d'équipements :**

- Le chariot de nettoyage est muni d'un équipement de base, mais sans textiles de nettoyage ni produits de nettoyage ; le candidat / la candidate complète cet équipement par le matériel nécessaire (p. ex. pour le nettoyage des fenêtres). Il/elle restitue le chariot propre avec l'équipement initial.
- Les expert-e-s définissent l'étendue des travaux.
- La lecture de l'exercice fait partie de l'examen et est donc comprise dans le temps d'examen. En revanche, la visite des locaux a lieu en dehors du temps d'examen (90 minutes).
- La candidate / le candidat détermine lui-même l'ordre d'exécution des travaux.
- Les produits de nettoyage doivent être dosés à la main.
- Différents déchets doivent être présents.
- Instruction des collaborateurs : la candidate / le candidat se prépare brièvement par écrit et remet la préparation écrite à l'expert-e (un formulaire vierge est à disposition).
- Instruction des collaborateurs : l'évaluation de l'exécution du travail a lieu dans les sous-positions 2.1 et 2.2.

Évaluation

Le travail est évalué à l'aide de deux grilles différentes.

Objectifs évaluateurs / critères à 1 point :

1 point (oui) = complètement réalisé

0 point (non) = non réalisé

Objectifs évaluateurs / critères à 3 points :

3 points = complètement réalisé

2 points = en majorité réalisé

1 point = partiellement réalisé

0 point = non réalisé

Seuls les points entiers sont attribués (les demi-points ne sont pas autorisés).

Une même faute ne doit pas être notée deux fois.

Situation professionnelle / Epreuve 1

Vous travaillez dans un hôtel pour séminaires et votre tâche du jour est de nettoyer et préparer la salle de séance « Moléson ».

En votre qualité de gestionnaire en intendance, vous êtes responsable de l'instruction des apprentis.

- Expliquez à l'apprentie / l'apprenti gestionnaire en intendance le nettoyage d'entretien de la salle de séance « Moléson » (nettoyage d'entretien).
- Préparez la salle selon la fiche de réservation.
- Composez un bouquet de fleurs.
- Nettoyez le revêtement de sol du corridor à l'autolaveuse, afin que les alentours de la salle de séance se présente propre.

Remarques

- Déterminez l'ordre des exercices.
- Les machines et appareils utilisés doivent être nettoyés.
- Une fiche de réservation est à votre disposition.
- Instruction de collaborateurs :
Notez les points principaux sur une feuille que vous remettrez à l'expert-e après l'instruction.

Situation professionnelle / Epreuve 2

Vous travaillez dans un hôpital dans le secteur du nettoyage.

En votre qualité de gestionnaire en intendance, vous êtes aussi responsable de l'instruction des nouveaux collaborateurs.

- Nettoyez le bureau de la responsable des soins (nettoyage d'entretien).
- Entretenez la plante verte dans le bureau.
- Nettoyez le sol du corridor devant le bureau avec la monobrosse (méthode spray partiel).
- Expliquez à une nouvelle collaboratrice comment utiliser la monobrosse

Remarques

- Déterminez l'ordre des exercices
- Les machines et appareils utilisés doivent être nettoyés
- Instruction de collaborateurs :
Notez les points principaux sur une feuille que vous remettrez à l'expert-e après l'instruction.

Fiche de réservation de la salle de réunion

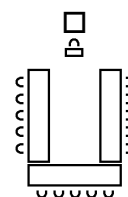
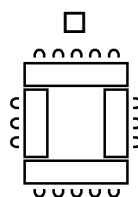
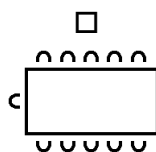
Nom, adresse de la personne qui réserve : _____

Événement : _____

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 intervenant 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 : _____

Préparation d'une instruction

Nom du candidat / de la candidate :

Situation N° :

Activité :

1^{re} étape

2^e étape

3^e étape

4^e étape

Série zéro dès 2020

**Gestionnaire
en intendance CFC**

Travail pratique

**Pos. 3 Réalisation des travaux
du circuit du linge**

Durée **90 minutes**

Moyens auxiliaires Selon situation

**Barème de
notes**

	Points maximum:	56			
54.0	-	56.0	points	=	Note 6.0
48.0	-	53.0	points	=	Note 5.5
42.0	-	47.0	points	=	Note 5.0
37.0	-	41.0	points	=	Note 4.5
31.0	-	36.0	points	=	Note 4.0
26.0	-	30.0	points	=	Note 3.5
20.0	-	25.0	points	=	Note 3.0
14.0	-	19.0	points	=	Note 2.5
9.0	-	13.0	points	=	Note 2.0
3.0	-	8.0	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 comme gestionnaire en intendance dans une résidence pour personnes âgées. Le linge d'entreprise et le linge des résidents est lavé et préparé dans l'établissement :

- Triez le linge sale préparé (linge d'entreprise et linge privé).
- Placez dans le lave-linge le linge fin 30° qui a été trié et dosez le produit de lessive correspondant (le lave-linge ne doit pas être mis en marche).
- Un sac contenant du linge infectieux a été apporté, traitez le linge conformément aux prescriptions d'entreprise.
- Nettoyez un sèche-linge (NE).

Une partie du linge privé est déjà lavé :

- Repassez la blouse de service et suspendez-la à un cintre.
- Calandrez et pliez les tabliers bistrot préparés.
- Pliez (selon les modèles) les polos préparés.

Quelques pièces de linge se sont accumulées dans l'atelier de couture et doivent être remises en état.

- Recousez la couture défectueuse.
 - Remplacez le ruban élastique défectueux.
- Pliez et remettez les textiles raccommodés aux experts-es

Remarques

Le textile remis en état ne doit pas être relavé.

Situation professionnelle / Epreuve 2

Vous travaillez en tant que gestionnaire en intendance dans clinique de réadaptation et de santé. Le linge d'entreprise et le linge des patients sont lavés et préparés dans l'établissement :

- Triez le linge sale préparé (linge d'entreprise et linge privé).
- Placez dans la machine le linge de couleur trié pour être lavé à 60°C et dosez le produit de lessive correspondant (le lave-linge ne doit pas être mis en marche).
- Un sac contenant du linge infectieux a été apporté, traitez ce linge conformément aux prescriptions d'entreprise.

Une partie du linge de cuisine est prêt à être repassé et plié :

- Calandrez les serviettes préparées et pliez-les.
- Repassez les pantalons à pinces et suspendez-le à un cintre.
- Pliez selon le modèle les pyjamas et les chemises de nuit déjà séchés.
- Nettoyez la station de repassage (NE).

Quelques pièces de linge se sont accumulées dans l'atelier de couture et doivent être remises en état :

- Remplacez le bouton manquant.
- Marquez les pièces de linge préparées à la machine à coudre.
Pliez et remettez les textiles raccommodés aux experts-es.

Remarques

Le textile remis en état ne doit pas être relavé.

Série zéro dès 2020

**Gestionnaire
en intendance CFC**

Travail pratique

Pos. 4 Composition, préparation et distribution de menus

Durée **90 minutes**

Moyens auxiliaires Selon situation

**Barème de
notes**

	Points maximum :	38			
37.0	-	38.0	points	=	Note 6.0
33.0	-	36.0	points	=	Note 5.5
29.0	-	32.0	points	=	Note 5.0
25.0	-	28.0	points	=	Note 4.5
21.0	-	24.0	points	=	Note 4.0
18.0	-	20.0	points	=	Note 3.5
14.0	-	17.0	points	=	Note 3.0
10.0	-	13.0	points	=	Note 2.5
6.0	-	9.0	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 de Procédure de qualification, Berne

Situation professionnelle / Epreuve 1

Vous travaillez dans la cuisine dans un établissement pour personnes âgées et préparez le repas de midi pour quatre personnes.

Salade de tomate

Spaghetti al pesto

Madame Meier reste à sa chambre pour manger.

- Dressez la salade de tomate pour le service sur assiette.
- Confectionner les spaghettis al pesto pour le service sur plat.
- Préparez le plateau selon le bon de commande pour Madame Meier.
- Placez le matériel, les ustensiles et la vaisselle utilisés sur le chariot pour la laverie.
- Nettoyez la place de travail.
- Vérifiez l'état de fonctionnement du lave-vaisselle et laver la vaisselle du petit déjeuner.

Remarques

- La sauce à salade italienne est à disposition. La sauce pesto maison est réalisée par la candidate / le candidat
- L'experte / l'expert vous indique l'ordre des différentes tâches ainsi que l'endroit où vous déposez le matériel, les ustensiles et la vaisselle que vous avez utilisés.

Situation professionnelle / Epreuve 2

Vous travaillez dans une clinique privée. Cet après-midi une séance avec les quatre personnes du conseil d'administration aura lieu.

Pour le goûter une collation est souhaitée. La salle de séance se trouve au premier étage.

Brownies

Brochette de fruit (avec quatre fruits différents)

Café et choix de thé, jus d'orange

- Préparez les mets préparés pour le service sur plat.
- Préparez le chariot pour le goûter selon le bon de commande.
- 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"/>
		<input type="checkbox"/>

Commandé le : _____

Commandé par : _____