

Série zéro dès 2020

**Employé-e en intendance AFP**

Travail pratique

**Pos. 1 Conseil et service aux clients**

## ***Epreuves pour expert-e-s***

**Durée**                      **60 minutes**

**Moyens auxiliaires**    Selon l'épreuve

**Barème de notes**

	<b>Points maximum :</b>	<b>44</b>			
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

## **Remarques générales à l'intention des expert-e-s à propos de la Position 1**

### **Conseil et service aux clients**

- Les nappes, la vaisselle, les verres et le matériel de décoration sont à disposition.
- La décoration doit comprendre au moins trois éléments différents (p. ex. bougies avec support, petits éléments décoratifs à disperser, fleurs). Le nappage n'est pas un élément de décoration.
- Du matériel pour écrire, ainsi qu'un PC sont à disposition des candidates et des candidats.
- Les composants des menus peuvent être expliqués à la candidate / au candidat.
- Chaque situation contient un jeu de rôle avec un convive, ainsi qu'un entretien à propos de la charte.
- **Il est important de bien mettre la candidate / le candidat en situation (quitter la pièce, ajuster les vêtements, etc.).**
- La charte se réfère à l'entreprise formatrice et n'est pas liée à la situation.
- Les compétences méthodologiques, sociales et personnelles (CMSP) figurant dans le procès-verbal d'évaluation sont évaluées tout au long de l'examen.

### **Evaluation**

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

#### **Objectifs évaluateurs à 1 point**

1 point (oui) = complètement réalisé

0 point (non) = non réalisé

#### **Objectifs évaluateurs 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 foyer pour personnes en situation d'handicap. M. Schmid fête aujourd'hui son 45<sup>ème</sup> 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.
- ***L'experte / l'expert joue le rôle de Monsieur Schmid. Laissez-vous accueillir, conduire à la table et présenter le menu.***
- ***Vous avez une intolérance au lactose et souhaitez adapter le menu. Vous attendez une solution / une proposition.***
- Du vin blanc ouvert est à disposition. ***Vous désirez un verre de vin blanc, commandez-le. Pendant le service, interrogez la candidate / le candidat, le vin doit être présenté.***

## 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.
- ***L'expert-e assume le rôle du client. Faites-vous expliquer l'offre et demandez à la candidate / au candidat quelle est la composition de la soupe de légumes.***
- ***Vous êtes allergique au céleri. Faites préparer une assiette de soupe aux carottes. Vous marchez avec une canne et vous souhaitez que le candidat apporte l'assiette à votre table.***

Série zéro dès 2020

Employé-e en intendance AFP

Travail pratique

**Pos. 1 Conseil et service aux clients**

## ***Procès-verbal d'évaluation pour expert-e-s***

Nom, prénom	N° candidat-e	Date

**Durée**                      **60 minutes**

**Moyens auxiliaires**    Selon situation

**Barème de notes**

	<b>Points maximum :</b>	<b>44</b>			
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

N° d'épreuve:

Horaire de l'examen

Début:                      Fin:

Points obtenus	Note

Signature des expertes / experts:

.....

***Ces épreuves d'examens ne peuvent pas 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 1**

### **Conseil et service aux clients**

- Les nappes, la vaisselle, les verres et le matériel de décoration sont à disposition.
- La décoration doit comprendre au moins trois éléments différents (p. ex. bougies avec support, petits éléments décoratifs à disperser, fleurs). Le nappage n'est pas un élément de décoration.
- Du matériel pour écrire, ainsi qu'un PC sont à disposition des candidates et des candidats.
- Les composants des menus peuvent être expliqués à la candidate / au candidat.
- Chaque situation contient un jeu de rôle avec un convive, ainsi qu'un entretien à propos de la charte.
- **Il est important de bien mettre la candidate / le candidat en situation (quitter la pièce, ajuster les vêtements, etc.).**
- La charte se réfère à l'entreprise formatrice et n'est pas liée à la situation.
- Les compétences méthodologiques, sociales et personnelles (CMSP) figurant dans le procès-verbal d'évaluation sont évaluées tout au long de l'examen.

### **Evaluation**

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

#### **Objectifs évaluateurs à 1 point**

1 point (oui) = complètement réalisé

0 point (non) = non réalisé

#### **Objectifs évaluateurs 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.**

Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points maximum obtenu	
<b>Compétence opérationnelle 1.5: effectuer des tâches de service orientées vers les clients.</b>				
OE 1.5.5 Ils décrivent les directives en matière de sécurité au travail et les appliquent.	Sécurité au travail : ...respectent entièrement les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé (bonne posture)  <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	Sécurité au travail : ... utilise le chariot de service et les plateaux dans l'accomplissement des tâches.  <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
<b>Evaluer tout au long de l'examen.</b>				
CMSP Respect des règles d'hygiène.	Hygiène personnelle : ...s'attache les cheveux, porte des vêtements de travail propres, ne porte pas de bijoux, etc. (selon les directives de l'Ortra intendance Suisse)  <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	Hygiène personnelle : ... respecte les règles d'hygiène des mains (avant, év. pendant et après le travail).  <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	Hygiène d'entreprise : ... vérifie que les verres, la vaisselle et les couverts etc. utilisés, ainsi que le chariot et les plateaux sont propres.  <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
Report			5	

Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	5
<b>Compétence opérationnelle 1.5: effectuer des tâches de service orientées vers les clients.</b>				
OE 1.5.3 Ils effectuent la mise en place pour le service dans différentes situations.	... pour chaque tâche, effectue la mise en place complète en fonction de la situation (couverts, vaisselle, nappe, etc.). <b>(3 points)</b>		3	
<b>Compétence opérationnelle 1.4: dresser des tables et des buffets de façon adaptée aux situations.</b>				
OE 1.4.1 Ils dressent les tables et les buffets selon les instructions et de manière adaptée aux situations.	... choisit la nappe en fonction de l'événement, place le molleton et la nappe ou les sets de table en papier correctement, plie les serviettes comme il convient (hygiénique, efficace, précis, etc.). <b>(3 points)</b>		3	
	... place les serviettes, les verres et les couverts selon les règles de service. <b>(3 points)</b>		3	
			Report	14



Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	14
OE 1.4.2. Ils décorent les tables et les buffets selon les instructions et de manière adaptée aux situations.	... prépare la totalité du matériel nécessaire, choisit trois éléments de décoration différents adaptés à l'événement.  <b>(oui/non 1/0 point)</b>			1
	... travaille soigneusement, nettoie le matériel et la place de travail.  <b>(oui/non 1/0 point)</b>			1
	... décore la table / le buffet correctement, de manière accueillante et conforme aux critères (hauteur, odeur, etc.).  <b>(oui/non 1/0 point)</b>			1
<b>Evaluer tout au long de l'examen.</b>				
CMSP Les étapes de travail suivent un déroulement logique.	... a de l'ordre, travaille de manière ciblée et efficace.  <b>(oui/non 1/0 point)</b>			1
			Report	18

Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	18
<b>Compétence opérationnelle 1.2: communiquer de façon respectueuse et valorisante.</b>				
OE 1.2.2 Ils appliquent les règles de la communication verbale et non verbale.	... recherche le contact avec le client (contact visuel, expression du visage, gestuelle, posture, etc.). <b>(3 points)</b>			3
	... salue et prend congé avec amabilité et de manière adaptée à la situation (choix des mots, syntaxe, etc.). <b>(3 points)</b>			3
	... réalise le document écrit (menu, carte de souhaits ou bristol / présentoir de table) de manière pratique, adaptée à la situation (nom, date, etc.), lisible et avec une mise en page correcte. <b>(3 points)</b>			3
OE 1.2.6 Ils appliquent de manière appropriée les règles de comportement et les formes de civilité face à différentes personnes.	... applique les règles de comportement et les formes de civilité (se présenter au client, vouvoyer, utiliser le nom de famille, tenir la porte, prendre le manteau à l'accueil, tirer la chaise, etc.). <b>(oui/non 1/0 point)</b>			1
			Report	28

Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points maximum obtenu	
Report			28	
<b>Compétence opérationnelle 1.5: effectuer des tâches de service orientées vers les clients OE 1.5.4</b>				
OE 1.5.4. Ils appliquent les règles de service et les différents types de services.	<p><b>Epreuves 2</b></p> <p>... dresse les mets de façon professionnelle et les sert avec assurance conformément aux règles de service.</p> <p><b>(3 points)</b></p>	Epreuve :	3	
	<p><b>Epreuves 1</b></p> <p>... propose le choix de boissons froides (vin, cocktail de bienvenue, eaux minérales, etc.) ou chaudes (café, thé, etc.) de manière professionnelle, choisit le verre/la tasse approprié-e, sert par la droite, remplit le verre / la tasse convenablement.</p> <p><b>(3 points)</b></p>			
Report			31	

Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points maximum obtenu	
Report			31	
<b>Compétence opérationnelle 1.3: conseiller les clients et les hôtes en fonction des instructions reçues durant la planification du service OE 1.3.1 / 1.3.2 7 1.3.4 / 1.3.5</b>				
<p>OE 1.3.1 Ils expliquent l'offre en matière de mets et de boissons.</p> <p>OE 1.3.2 Ils nomment les principaux ingrédients des mets.</p> <p>OE 1.3.4 Ils retransmettent les souhaits et les besoins des clients à la personne compétente.</p> <p>OE 1.3.5 Ils prennent note des réclamations et les retransmettent.</p>	<p>... présente l'offre par des phrases complètes dans l'ordre logique du service et nomme les ingrédients principaux des mets.</p> <p><b>(3 points)</b></p>		3	
	<p>... réagit de manière courtoise aux affirmations et/ou réclamations, s'excuse lorsque nécessaire, propose une solution réaliste au client et/ou répond à ses souhaits et transmet la réclamation.</p> <p><b>(3 points)</b></p>		3	
Report			37	

Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	37
<b>Compétence opérationnelle 1.1: répondre aux souhaits et aux besoins des clients conformément à la culture de l'entreprise OE 1.1.1 / 1.1.2</b>				
<p>OE 1.1.1 Ils décrivent la culture de l'entreprise.</p> <p>OE 1.1.2 Dans le cadre de leur activité, ils respectent la culture de leur entreprise.</p>	<p>... cite deux principes de la charte de l'entreprise et explique comment ils sont appliqués dans le quotidien professionnel.</p> <p><b>(3 points)</b></p>		3	
<b>Evaluer tout au long de l'examen.</b>				
<p>CMSP Image professionnelle</p>	<p>... véhicule une image professionnelle, est poli, utilise un langage professionnel (choix des mots, termes techniques).</p> <p><b>(oui/non 1/0 point)</b></p>		1	
<p>CMSP Comportement écologique Comportement économique</p>	<p>... dans toutes les activités, respecte les directives visant à favoriser un travail respectueux de l'environnement et ménageant les ressources.</p> <p>... est conscient des coûts des matières premières, des matériaux, des machines, des installations et des équipements.</p> <p><b>(3 points)</b></p>		3	
<b>Total</b>			<b>44</b>	

Série zéro dès 2020

**Employé-e en intendance AFP**

Travail pratique

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

## ***Epreuves d'expert-e-s***

**Durée**                      **60 minutes**

**Moyens auxiliaires**    Selon situation

**Barème de  
notes**

	<b>Points maximum:</b>	<b>41</b>			
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	<b>points</b>	<b>=</b>	<b>Note 4.0</b>
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

**Remarques générales à l'intention des expertes et des experts 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. Le candidat / la candidate complète le matériel de nettoyage selon la situation (par exemple pour le nettoyage des vitres). Il/elle restitue le chariot propre avec l'équipement initial.
- Les produits de nettoyage doivent être dosés à la main.
- Divers déchets doivent être présents.
- Les expert-e-s définissent l'étendue du travail.
- La lecture de la situation fait partie du temps d'examen (60 minutes), mais la visite des locaux se fait en dehors du temps d'examen.
- Pour la situation 1, une liste de contrôle « Sanitaires » doit être mise à la disposition du candidat / de la candidate.
- Pour la situation 2 un bon de réparation doit être mis à la disposition du candidat / de la candidate.
- Pour certaines situations, une fiche de réservation remplie doit être mise à la disposition du candidat / de la candidate.

**Évaluation**

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

**Objectifs évaluateurs à 1 point**

1 point (oui) = complètement réalisé

0 point (non) = non réalisé

**Objectifs évaluateurs à 3 points**

3 points = complètement réalisé

2 points = en majorité réalisé

1 point = partiellement réalisé

0 point = non réalisé

**Seuls des 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 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.

Procédure de qualification 2020

**Employé-e  
en intendance AFP**

Travail pratique

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

## **Procès-verbal pour expert-e-s**

Nom, prénom	N° candidat-e	Date

**Durée**                      **60 minutes**

**Moyens auxiliaires**    Selon situation

**Barème de  
notes**

<b>Points maximum :</b>	<b>41</b>				
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	<b>points</b>	=	<b>Note 4.0</b>
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

N° d'épreuve :

Horaire de l'examen

Début :            Fin :

Points obtenus	Note

Signature des expert-e-s :

***Ces épreuves d'examens ne peuvent pas être utilisées comme exercices.***

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

**Remarques générales à l'intention des expertes et des experts 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. Le candidat / la candidate complète le matériel de nettoyage selon la situation (par exemple pour le nettoyage des vitres). Il/elle restitue le chariot propre avec l'équipement initial.
- Les produits de nettoyage doivent être dosés à la main.
- Divers déchets doivent être présents.
- Les expert-e-s définissent l'étendue du travail.
- La lecture de la situation fait partie du temps d'examen (60 minutes), mais la visite des locaux se fait en dehors du temps d'examen.
- Pour la situation 1, une liste de contrôle « Sanitaires » doit être mise à la disposition du candidat / de la candidate.
- Pour la situation 2 un bon de réparation doit être mis à la disposition du candidat / de la candidate.
- Pour certaines situations, une fiche de réservation remplie doit être mise à la disposition du candidat / de la candidate.

**Évaluation**

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

**Objectifs évaluateurs à 1 point**

1 point (oui) = complètement réalisé

0 point (non) = non réalisé

**Objectifs évaluateurs à 3 points**

3 points = complètement réalisé

2 points = en majorité réalisé

1 point = partiellement réalisé

0 point = non réalisé

**Seuls des points entiers sont attribués (les demi-points ne sont pas autorisés).  
Une même faute ne doit pas être notée deux fois.**

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
<b>Compétence opérationnelle 2.1: maintenir les locaux en ordre</b>				
2.1.4 Ils préparent des décorations florales et entretiennent les plantes et les fleurs coupées.	<p>Epreuve.....</p> <p><b>Composition d'une décoration florale</b> : p. ex. ... choisit un vase/récipient propre et adapté et l'eau est dosée correctement.</p> <p>ou</p> <p>Epreuve 1</p> <p><b>Entretien la décoration florale</b> : p. ex. ... change l'eau / ajoute de l'eau.</p> <p>ou</p> <p>Epreuve 2</p> <p><b>Entretien de plantes vertes</b> : p. ex. ... dose l'engrais qui convient selon les indications du fabricant, verse la bonne quantité de solution nutritive, sans laisser de traces d'eau.</p> <p><b>(oui / non 1 / 0 point)</b></p>	Epreuve :	1	
	<p>Epreuve.....</p> <p><b>Composition d'une décoration florale</b> : p. ex. ... si nécessaire, protège la surface de travail. ... choisit la bonne quantité de fleurs coupées. ... les coupe en biseau à la bonne longueur.</p> <p>ou</p> <p>Epreuve 1</p> <p><b>Entretien la décoration florale</b> : p. ex. ... si nécessaire, protège la surface de travail. ... retire les feuilles et les fleurs flétries. ... réarrange le bouquet. ... recoupe les tiges correctement.</p> <p>ou</p> <p>Epreuve 2</p> <p><b>Entretien de plantes vertes</b> : p. ex. ... retire toutes les feuilles/fleurs flétries. ... nettoie la plante là où c'est nécessaire.</p> <p><b>(3 points)</b></p>	Epreuve :	3	
	<p>... laisse derrière elle/lui des outils propres et une place de travail nettoyée.</p> <p><b>(oui / non 1 / 0 point)</b></p>		1	
	<p>Le résultat correspond à la situation et présente bien.</p> <p><b>(oui / non 1 / 0 point)</b></p>		1	
Report			6	

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
		Report	6	
<b>Compétence opérationnelle 2.2: effectuer des travaux de nettoyage réguliers de façon efficiente.</b>				
2.2.3 Ils nettoient tous les locaux et tous les équipements.	... choisit le matériel de nettoyage et les méthodes qui correspondent à l'exercice. ... prépare tout le matériel de nettoyage en fonction de l'exercice. <b>(3 points)</b>		3	
	... met en œuvre selon les règles la ou les méthodes choisies. <b>(3 points)</b>		3	
	... choisit le(s) produit(s) de nettoyage qui convient-nent à l'exercice. <b>(oui / non 1 / 0 point)</b>		1	
	... préserve le matériel et les ressources. <b>(oui / non 1 / 0 point)</b>		1	
	... contrôle et rectifie si nécessaire. <b>(oui / non 1 / 0 point)</b>		1	
	... nettoie tout le matériel de nettoyage. <b>(3 points)</b>		3	
	Le résultat correspond à la situation. <b>(oui / non 1 / 0 point)</b>		1	
		Report	19	

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	19
<b>Compétence opérationnelle 2.2: effectuer des travaux de nettoyage réguliers de façon efficiente.</b>				
2.2.5 Ils dosent les produits de nettoyage et d'entretien selon les indications du fabricant.	... dose selon les règles le ou les produits de nettoyage choisis. <b>(3 points)</b>		3	
2.2.9 Ils utilisent les machines et les appareils de nettoyage de façon ergonomique et selon les indications du fabricant.	... utilise les machines et les appareils dans les règles. ... veille à adopter une posture correcte (p. ex. se baisser en fléchissant les genoux). <b>(3 points)</b>		3	
<b>Evaluer tout au long de l'examen.</b>				
CMSP : Les étapes de travail suivent un déroulement logique.	... est logique et orienté vers les objectifs dans son travail. <b>(3 points)</b>		3	
CMSP : Attitude professionnelle	... véhicule une image professionnelle, est poli et emploie un langage professionnel (choix des mots, termes techniques). <b>(oui / non 1 / 0 point)</b>		1	
<b>Compétence opérationnelle 2.2: effectuer des travaux de nettoyage réguliers de façon efficiente.</b>				
2.2.10 Ils expliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé et les appliquent.	... porte des lunettes, des gants et des chaussures fermées pour doser et utiliser des produits de nettoyage. <b>(oui / non 1 / 0 point)</b>		1	
	... fait attention aux risques de trébucher (p. ex. câbles). <b>(oui / non 1 / 0 point)</b>		1	
	... prend les mesures nécessaires (p. ex. pose le panneau d'avertissement). <b>(oui / non 1 / 0 point)</b>		1	
2.2.11 Ils expliquent les directives en matière de tri sélectif des déchets et les appliquent.	... trie et enlève tous les déchets selon les règles. <b>(3 points)</b>		3	
			Report	35

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	35
<b>Compétence opérationnelle 2.3: respecter les normes d'hygiène.</b>				
2.3.1 Ils respectent les normes d'hygiène et les standards de qualité applicables dans le domaine du nettoyage.	<p>... porte des vêtements et des chaussures de travail propres.  ... a attaché ses cheveux.  ... ne porte pas de bijoux (selon directives Ortra intendance Suisse).  <b>(oui / non 1 / 0 point)</b></p>		1	
	<p>... se lave les mains avant/pendant/après le travail.  <b>(oui / non 1 / 0 point)</b></p>		1	
	<p>... travaille du plus propre au plus sale.  <b>(oui / non 1 / 0 point)</b></p>		1	
			Report	38

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	38
<b>Compétence opérationnelle 2.4: contrôler les locaux et les équipements.</b>				
<p>2.4.2 Ils annoncent à la personne compétente les dégâts constatés au niveau des locaux et sur les équipements ainsi que les défauts constatés au niveau des appareils et des machines.</p> <p><b>ou</b></p> <p>2.4.3 Ils contrôlent de manière autonome les locaux et les équipements au moyen des listes de contrôle.</p>	<p><b>Epreuve 2</b> ... remplit la fiche de réparation de manière complète, avec les indications correctes.</p> <p>ou</p> <p><b>Epreuve 1</b> ... contrôle la pièce et remplit entièrement la liste de contrôle.</p> <p>ou</p> <p><b>Epreuve</b> ... aménage la pièce selon les désirs du client consignés sur la fiche de réservation.</p> <p><b>(3 points)</b></p>	<p>Epreuve :</p>	3	
<b>Total</b>			41	



Série zéro dès 2020

**Employé-e en intendance AFP**

Travail pratique

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

## ***Epreuves d'expert-e-s***

**Durée**                      **60 minutes**

**Moyens auxiliaires**    Selon situation

**Barème de notes**

	<b>Points maximum :</b>	<b>35</b>			
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

## **Remarques générales à l'intention des expertes et des experts à propos de la Position 3 Réalisation des travaux du circuit du linge :**

- Le linge sale comprend à la fois du linge d'entreprise et du linge privé. Un textile doit avoir des taches.
- **Doser le produit de lessive** : le produit de lessive est dosé dans le gobelet, il ne doit pas être versé dans le bac qui lui est destiné (même en cas de dosage automatique).
- Le linge à plier doit être prêt, dans une corbeille ou un contenant similaire.  
Pliage : il doit y avoir un modèle pour chaque type de linge.
- La station de repassage peut avoir été préchauffée et mise hors tension peu avant le début du repassage.
- La machine à coudre est prête, la candidate / le candidat choisit et enfile le fil elle-même / lui-même.
- La pièce de linge remise en état ne doit pas être lavée une seconde fois.
- Les CMSP figurant à la fin du procès-verbal d'évaluation sont évaluées tout au long de l'examen.

### **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 des 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 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

- **15 kg de linge sale d'entreprise et privé / suffisamment de linge fin pour charger une machine.**
- **5 t-shirts avec un modèle plié.**
- **1 blouse de cuisinier à repasser.**
- **Pièce de linge avec une couture défectueuse.**
- 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

- **15 kg de linge sale d'entreprise et privé / suffisamment de linge à bouillir pour charger un lave-linge.**
- **1 chemise d'homme à longues manches à repasser.**
- **3 kg de linge éponge, différentes pièces avec un modèle plié pour chacune d'elles.**
- **Un tablier dont une attache de taille est déchirée.**
- Le textile remis en état ne doit pas être relavé.

Série zéro dès 2020

Employé-e en intendance AFP

Travail pratique

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

## Procès-verbal d'évaluation pour expert-e-s

Nom, prénom	N° candidat-e	Date

Durée                      60 minutes

Moyens auxiliaires    Selon situation

**Barème de notes**

<b>Points maximum:</b>	<b>35</b>				
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	point	=	Note	1.0	

N° d'épreuve:

Horaire de l'examen

Début:            Fin:

Points obtenus	Note

Signature des expert-e-s:

.....

**Ces épreuves d'examens ne peuvent pas être utilisées comme exercices.**

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

**Remarques générales à l'intention des expertes et des experts à propos de la Position 3  
Réalisation des travaux du circuit du linge :**

- Le linge sale comprend à la fois du linge d'entreprise et du linge privé. Un textile doit avoir des taches.
- **Doser le produit de lessive** : le produit de lessive est dosé dans le gobelet, il ne doit pas être versé dans le bac qui lui est destiné (même en cas de dosage automatique).
- Le linge à plier doit être prêt, dans une corbeille ou un contenant similaire.

Pliage : il doit y avoir un modèle pour chaque type de linge.

- La station de repassage peut avoir été préchauffée et mise hors tension peu avant le début du repassage.
- La machine à coudre est prête, la candidate / le candidat choisit et enfile le fil elle-même / lui-même.
- La pièce de linge remise en état ne doit pas être lavée une seconde fois.
- Les CMSP figurant à la fin du procès-verbal d'évaluation sont évaluées tout au long de l'examen.

**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 des points entiers sont attribués (les demi-points ne sont pas autorisés).  
Une même faute ne doit pas être notée deux fois.**

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
<b>Compétence opérationnelle 3.2: réaliser des travaux définis dans le circuit du linge.</b>				
3.2.2 Ils appliquent les règles d'hygiène en vigueur dans les travaux du circuit du linge.	... porte des vêtements de travail corrects et propres. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	... s'est attaché les cheveux, ne porte pas de bijoux. (selon directives Ortra intendance Suisse) <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
3.2.4 Ils appliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.	... porte un tablier et des gants pour trier le linge sale. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	... nettoie la place de travail après avoir trié le linge. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	... se lave les mains et/ou les désinfecte après avoir trié le linge sale. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	... fait attention aux risques de chute, panier à linge, câbles, etc. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
Report			6	

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	6
<b>Compétence opérationnelle 3.1: préparer le linge d'entreprise et le linge privé pour le lavage.</b>				
3.1.3 Ils trient les textiles par couleur et selon le degré de salissure et les préparent pour le lavage.	... trie le linge en fonction de la température correspondante. <b>(oui/non 1/0 point)</b>			1
	... trie par couleur. <b>(oui/non 1/0 point)</b>			1
	... prépare correctement le linge (p. ex. ouvrir les boutons, fermer les fermetures éclair, retourner le linge en velours côtelé, nouer les attaches, vider les poches et les brosser si nécessaire). <b>(3 points)</b>			3
<b>Compétence opérationnelle 3.2: réaliser des travaux définis dans le circuit du linge.</b>				
3.2.5 Ils utilisent les machines et les appareils du circuit du linge.	<b>Charger le lave-linge :</b> ... charge le lave-linge selon le type de linge. <b>(oui/non 1/0 point)</b>			1
			Report	12



Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points	
			maximum	obtenu
Report			12	
<b>Compétence opérationnelle 3.1: préparer le linge d'entreprise et le linge privé pour le lavage.</b>				
3.1.4 Ils utilisent les produits de lessive et les produits auxiliaires.	... dose le produit de lessive correctement. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	... verse la dose juste selon le tableau de dosage. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
<b>Compétence opérationnelle 3.2: réaliser des travaux définis dans le circuit du linge.</b>				
3.2.4 Ils appliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé.	... porte des lunettes de protection pour doser le produit de lessive		1	
CMSP Techniques de travail ; réflexion et action orientées vers la qualité	... plie le linge toujours de la même manière et selon le modèle. <b>(3 points)</b>		3	
3.2.3 Ils exécutent des tâches relatives au circuit du linge de façon ergonomique.	... veille à la position de son corps pendant le travail, la corrige si nécessaire, se baisse en fléchissant les genoux pour soulever quelque chose. Tient compte de l'espace à portée de main. <b>(3 points)</b>		3	
	... aménage la place de travail de façon ergonomique et selon des techniques de sécurité correctes. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
Report			22	

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
Report			22	
<b>Compétence opérationnelle 3.1: préparer le linge d'entreprise et le linge privé pour le lavage.</b>				
3.2.5 Ils utilisent les machines et les appareils du circuit du linge.	<b>Repasser un textile :</b> ... utilise toute la surface de la table à repasser. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	... sélectionne la bonne température de fer. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	... exécute le travail de repassage dans le bon ordre. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	Le textile repassé ne présente pas de plis. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
<b>Compétence opérationnelle 3.3: remettre en état les textiles selon les directives.</b>				
3.3.2 Ils exécutent certains travaux relatifs à la remise en état des textiles.	<b>Coudre à la main</b> ... se sert d'une aiguille adaptée au tissu <b>(oui/non 1/0 point)</b>  <b>Coudre à la machine</b> ... utilise le fil à coudre de la couleur correspondante. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
Report			27	

Objectif évaluateur	Critères : La candidate / le candidat...	Procès-verbal des expert-e-s	Nombre de points maximum obtenu	
			Report	27
3.3.2 Ils exécutent certains travaux relatifs à la remise en état des textiles.	Epreuve : 1, 2, ... règle correctement la machine. <b>(oui/non 1/0 point)</b>  Epreuve : ... choisit le bouton correspondant et une longueur de fil adéquate. <b>(oui/non 1/0 point)</b>	Epreuve :	1	
	... exécute correctement la remise en état, à la machine à coudre / à la main. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	Le résultat est utilisable et peut être restitué. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	<b>Evaluer tout au long de l'examen.</b>			
CMSP Les étapes de travail suivent un processus logique.	... maintient l'ordre et est orienté vers l'objectif dans son travail. <b>(3 points)</b>		3	
CMSP Civilité	... véhicule une image professionnelle et emploie un langage professionnel (choix des mots, termes techniques). <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
CMSP Action économe	... préserve le matériel et les ressources. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
			<b>Total</b>	<b>35</b>

Série zéro dès 2020

***Employé-e en intendance AFP***

Travail pratique

**Pos. 4 Préparation et distribution de repas**

## ***Epreuves pour expert-e-s***

**Durée**                      **60 minutes**

**Moyens auxiliaires**    Selon situation

**Barème de notes**

	<b>Points maximum :</b>	<b>36</b>			
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

**Remarques générales à l'attention des expertes et des experts concernant la Position 4**  
**Préparation et distribution de menus :**

- Les recettes sont mises à disposition.
- Les aliments sont à disposition en fonction de la tâche à exécuter.
- Pour le service sur plateau, le candidat / la candidate doit ajouter les couverts et les pièces de vaisselle et dresser pour une personne selon le bon de commande pour la cuisine. Ce bon de commande est rempli à l'avance par l'experte / expert.
- Le service sur assiette et sur plateau doit être effectué conformément à la quantité de la recette.
- Pour les travaux du lavage de la vaisselle, le choix de la machine doit être pris en compte (lave-vaisselle à avancement automatique, lave-vaisselle à paniers, lave-verres, lave-vaisselle domestique, etc.).
- La vaisselle devant être lavée peut être prise du propre processus de confection des mets ou doit être toujours préparée pour 10 personnes avec env. cinq éléments, p. ex. assiettes, sous-tasses, tasses, verres et couverts, au moins deux en fonction de l'exercice.
- Placez les ustensiles et machines, ainsi que la vaisselle utilisés sur le chariot pour la laverie, ceci peut être incorporé dans les travaux de la vaisselle pour utiliser la PQ.
- Veillez à ce qu'il y ait vraiment quelque chose à évaluer dans l'état de fonctionnement, p. ex. manque de liquide de rinçage, pas assez d'eau, filtre n'est pas en place, etc.
- Il doit y avoir des déchets à éliminer.
- Les compétences méthodologiques, sociales et personnelles (CMSP) figurant à la fin du procès-verbal d'évaluation sont évaluées tout au long de l'examen.

**Evaluation**

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

**Objectifs évaluateurs à 1 point**

1 point (oui) = complètement réalisé

0 point (non) = non réalisé

**Objectifs évaluateurs 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 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<sup>er</sup> 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.

Série zéro dès 2020

*Employé-e en intendance AFP*

Travail pratique

**Pos. 4 Préparation et distribution de repas**

## ***Procès-verbal pour expert-e-s***

Nom, prénom	N° candidat-e	Date

**Durée**                      **60 minutes**

**Moyens auxiliaires**    Selon situation

**Barème de notes**

<b>Points maximum :</b>	<b>36</b>				
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

N° d'épreuve :

Horaire de l'examen

Début :                      Fin :

Points obtenus	Note

Signature des expertes / experts :

.....

***Ces épreuves d'examens ne peuvent pas 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'attention des expertes et des experts concernant la Position 4 Préparation et distribution de menus :**

- Les recettes sont mises à disposition.
- Les aliments sont à disposition en fonction de la tâche à exécuter.
- Pour le service sur plateau, le candidat / la candidate doit ajouter les couverts et les pièces de vaisselle et dresser pour une personne selon le bon de commande pour la cuisine. Ce bon de commande est rempli à l'avance par l'experte / expert.
- Le service sur assiette et sur plateau doit être effectué conformément à la quantité de la recette.
- Pour les travaux du lavage de la vaisselle, le choix de la machine doit être pris en compte (lave-vaisselle à avancement automatique, lave-vaisselle à paniers, lave-verres, lave-vaisselle domestique, etc.).
- La vaisselle devant être lavée peut être prise du propre processus de confection des mets ou doit être toujours préparée pour 10 personnes avec env. cinq éléments, p. ex. assiettes, sous-tasses, tasses, verres et couverts, au moins deux en fonction de l'exercice.
- Placez les ustensiles et machines, ainsi que la vaisselle utilisés sur le chariot pour la laverie, ceci peut être incorporé dans les travaux de la vaisselle pour utiliser la PQ.
- Veillez à ce qu'il y ait vraiment quelque chose à évaluer dans l'état de fonctionnement, p. ex. manque de liquide de rinçage, pas assez d'eau, filtre n'est pas en place, etc.
- Il doit y avoir des déchets à éliminer.
- Les compétences méthodologiques, sociales et personnelles (CMSP) figurant à la fin du procès-verbal d'évaluation sont évaluées tout au long de l'examen.

### **Evaluation**

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

#### **Objectifs évaluateurs à 1 point**

1 point (oui) = complètement réalisé

0 point (non) = non réalisé

#### **Objectifs évaluateurs 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.**

Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points maximum obtenu	
<b>Compétence opérationnelle 4.2: préparer des mets selon les prescriptions d'hygiène.</b>				
OE 4.2.4. 4.2.4 Ils expliquent pourquoi les règles d'hygiène doivent être respectées en cuisine et les appliquent. OE 4.2.9. Ils nettoient les machines et appareils utilisés dans la préparation des mets selon les indications du fabricant.	Hygiène personnelle : ...s'attache les cheveux, porte des vêtements de travail propres, ne porte pas de bijoux, pas de vernis à ongles, etc. (selon directives de l'Ortra intendance Suisse) <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
	Hygiène d'entreprise / des produits : ... utilise du matériel propre. ... travaille soigneusement et de manière économique. ... emploie les produits de nettoyage correctement dosés. ... a de l'ordre / retire tout matériel inutile. ... nettoie la place de travail lorsque nécessaire. ... place les aliments sur le passe juste avant le service. ... laisse la place de travail propre. Les machines et appareils sont nettoyés correctement. <b>(3 points)</b>		3	
OE 4.2.2. Ils effectuent une mise en place des mets.	... a préparé tous les ingrédients/appareils/ustensiles au moment adéquat. ... travaille avec plateau et/ou chariot de service. <b>(3 points)</b>		3	
OE 4.2.1. Ils appliquent les techniques de préparation et de découpe définies.	... choisit le bon couteau, tient le couteau correctement. ... utilise le couteau de manière adaptée. ... choisit la découpe adaptée au met. ... coupe régulièrement. <b>(3 points)</b>		3	
OE 4.2.6. Ils mesurent les quantités nécessaires pour la réalisation de recettes.	... mesure correctement tous les ingrédients selon la recette. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
OE 4.2.3 Ils préparent des mets et des boissons de différentes sortes.	... exécute correctement le mode de préparation. ... choisit les machines et appareils appropriés et les utilise correctement. <b>(3 points)</b>		3	
Report			14	

Objectif évaluateur	Critères : Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points	
		Report	14	
<b>Compétence opérationnelle 4.2: préparer des mets selon les prescriptions d'hygiène.</b>				
OE 4.2.7 Ils préparent des mets à partir de produits frais, finis et semi-finis.	<p>... goûte le plat.  ... réalise une garniture / le plat présente bien.  ... exécute tous les plats intégralement.  ... le plat est bon - consommable - et peut être présenté à la vente.</p> <p><b>(3 points)</b></p>		3	
OE 4.2.8 Ils expliquent les directives en matière de sécurité au travail et de protection de la santé sur la place de travail et les appliquent.	<p>... respecte les directives en matière de sécurité au travail (p. ex. chaussures fermées, débrancher les câbles avant le nettoyage).  ... respecte les directives en matière de protection de la santé (posture).</p> <p><b>(3 points)</b></p>		3	
OE 4.2.10 Ils stockent les denrées alimentaires selon les prescriptions en vigueur/de façon professionnelle.	<p>... stocke les restes alimentaires conformément aux directives (p. ex. récipient propre, emballé, daté, marqué).</p> <p><b>(oui/non 1/0 point)</b></p>		1	
		Report	21	

Objectif évaluateur	Critères Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points	
			Report	21
<b>Compétence opérationnelle 4.3: Assurer la distribution des repas en tenant compte des besoin.</b>				
<p>OE 4.3.2 Ils appliquent les règles de service en vigueur dans le cadre du système de distribution des repas.</p> <p>OE 4.3.3 Ils exécutent les travaux relatifs au système de distribution des repas</p>	<p>... veille à ce que le bord des assiettes/plateaux soit propre, que les portions correspondent à la commande (Food waste).</p> <p>... respecte l'horaire.</p> <p>... met à disposition les produits supplémentaires nécessaires, p. ex. : fromage râpé pour le risotto.</p> <p>En cas de service sur plateau ...utilise des assiettes chaudes/froides, prépare tout selon la commande : verres, vaisselle, services.</p> <p>pour le service ...prépare complètement les plats pour le service.</p> <p><b>(3 points)</b></p>		3	
<p>OE 4.3.6 Ils respectent les règles d'hygiène dans le cadre de la distribution des repas.</p>	<p>... couvre les aliments lorsque nécessaire. ... prépare tous les mets juste avant qu'ils soient transmis au service.</p> <p><b>(3 points)</b></p>		3	
<p>OE 4.3.7 Ils nettoient selon les indications du fabricant les machines et les appareils utilisés dans le cadre du système de distribution des repas.</p>	<p>... vérifie que la vaisselle utilisée est propre. ... nettoie les ustensiles et machines de manière professionnelle.</p> <p><b>(oui/non 1/0 point)</b></p>		1	
			Report	28

Objectif évaluateur	Critères Le candidat, la candidate...	Procès-verbal de l'expert(e)	Nombre de points	
			maximum	obtenu
Report			28	
<b>Compétence opérationnelle 4.4: Assurer le bon déroulement du processus de lavage de la vaisselle.</b>				
OE 4.4.1 Ils effectuent les travaux de lavage de la vaisselle. OE 4.4.2 Ils utilisent les machines et les appareils du processus de lavage de la vaisselle selon les indications du fabricant.	... trie les verres, la vaisselle et les couverts. ... les rince, éventuellement fait tremper. ... charge/décharge la machine correctement. <b>(3 points)</b>		3	
OE 4.4.4 Ils respectent les règles d'hygiène qui sont en vigueur dans le processus de lavage de la vaisselle.	... sépare clairement la zone sale de la propre. ... emploie des textiles de nettoyage et des linges de cuisine propres. ... vide la machine sur des chariots/plateaux propres. <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
OE 4.4.6 Ils expliquent les règles de l'élimination des déchets et les appliquent.	... trie correctement les déchets et les élimine dans des emplacements définis (déchets organiques, Pet, verre, papier, alu, métal, porcelaine, etc.). <b>(oui/non 1/0 point)</b>		1	
<b>Evaluer tout au long de l'examen.</b>				
CMSP Les étapes de travail suivent un déroulement logique et ont une apparence professionnelle	... a de l'ordre. ... travaille de manière ciblée. ... travaille de manière efficace. ... véhicule une image professionnelle, est poli(e) et utilise un langage professionnel (choix des mots, termes techniques). <b>(3 points)</b>		3	
<b>Total</b>			<b>36</b>	