

Procédure de qualification

**Gestionnaire
en intendance CFC**

Connaissances professionnelles, examen écrit

**Pos. 1 Accueil, conseil et service aux
clients**

Série zéro à partir de 2020

Nom, prénom	N° candidat-e	Date
.....		

Durée 45 minutes pour 9 exercices

Remarque Lorsqu'un nombre de réponses déterminé est demandé, seul est pris en compte le nombre demandé, dans l'ordre d'énumération.

Moyens auxiliaires Aucun

Barème de notes Nombre de points maximum: 30

28.5	-	30.0	points	=	Note	6.0
25.5	-	28.0	points	=	Note	5.5
22.5	-	25.0	points	=	Note	5.0
19.5	-	22.0	points	=	Note	4.5
16.5	-	19.0	points	=	Note	4.0
13.5	-	16.0	points	=	Note	3.5
10.5	-	13.0	points	=	Note	3.0
7.5	-	10.0	points	=	Note	2.5
4.5	-	7.0	points	=	Note	2.0
1.5	-	4.0	points	=	Note	1.5
0	-	1.0	points	=	Note	1.0

Points obtenus	Note

Signature de l'expert-e:

.....

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

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

	Points max. obtenus	
Situation de départ		
Vous travaillez en tant que gestionnaire en intendance dans l'hôtel de cure Beaulac, 55 rue du Lac, à Beaumont. Dans la charte de l'établissement figure notamment le principe suivant: LE BIEN-ETRE DE NOS CLIENTS ET COLLABORATEURS NOUS TIENT A CŒUR. NOUS ENCOURAGEONS LE BIEN-ETRE ET LA SANTE EN AGISSANT EN CONSEQUENCE. L'hôtel a été rénové et agrandi récemment. Un sentier Kneipp vient d'être créé dans le jardin. Une journée portes-ouvertes est prévue le 5 juillet à l'occasion de laquelle le sentier Kneipp doit être présenté en tant que prestation particulière. Pour le repas des invités, des grillades sont prévues dans le jardin. Un copieux buffet de salades ainsi que des grillades à base de viande et végétariennes sont proposés. Le buffet de salades sera composé de salade de concombres, salade tomates/mozzarella, salade de carottes, salade de pommes de terre, salade de pâtes et salade verte. Le choix de viandes comprendra des saucisses de veau et de porc, de la poitrine de poulet et des hamburgers. La variante sans viande sera composée de brochettes de légumes et de fromage grillé. Environ 150 visiteurs sont attendus en plus des clients de l'hôtel. Du personnel de service supplémentaire doit, par conséquent, être engagé. En tant que gestionnaire en intendance, vous vous entretenez avec le responsable de l'intendance au sujet de l'organisation et du déroulement de cette manifestation. Journée portes-ouvertes à l'hôtel Beaulac Après avoir établi le programme cadre, votre responsable vous demande de faire le plan d'affectation pour le personnel de service en respectant les temps de pause. Lors de la séance d'équipe suivante, une collaboratrice à temps partiel se plaint de devoir à nouveau travailler toute la journée. Tous les collaborateurs sont mobilisés pour l'événement. Une fois que les collaborateurs ont revêtu leurs tenues de travail, vous contrôlez leur présentation. Afin que tout se déroule parfaitement, il convient de rappeler les règles à respecter pour le service au buffet. Vous êtes responsable de cette discussion de service. Parmi les règles importantes figurent « disposer de la droite vers la gauche » et « placer les assiettes au début du buffet ». Les premiers invités sont arrivés et se servent au buffet. Monsieur Seiler, un invité avec des béquilles, vous demande de lui préparer une assiette avec des salades et des grillades. En ce moment, il veut faire en sorte de limiter les calories dans son alimentation. Peu après, vous remarquez que Monsieur Seiler trébuche sur un câble et se cogne contre le grill en essayant de ne pas tomber. *Sentier Kneipp : Le sentier Kneipp est un parcours à faire pieds nus.		

		Points															
		max.	obtenus														
Exercice 1 Votre supérieur vous demande de réaliser un flyer pour cet événement.																	
a) Quelles sont les quatre informations concrètes et adaptées à la situation qui doivent impérativement figurer sur le flyer. Décrivez-les sous forme de mots-clés.		2															
• _____																	
• _____																	
• _____																	
b) Il existe d'autres possibilités de faire de la publicité pur l'événement. A l'aide de mots-clés, citez quatre autres possibilités de publicité appropriées.		2															
• _____																	
• _____																	
• _____																	
Exercice 2 Pour le bon déroulement de la manifestation, il est important que toutes les personnes concernées soient informées et collaborent bien ensemble. Votre responsable vous demande de prendre contact avec les secteurs concernés et d'organiser la manifestation. Complétez le tableau.																	
<table><tr><td>Organisation de:</td><td>Responsable:</td></tr><tr><td></td><td>Secrétariat, Planning des réservations, calendrier des salles</td></tr><tr><td>Besoin en personnel</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Chef de cuisine / intendance</td></tr><tr><td>Programme cadre</td><td></td></tr><tr><td></td><td>Direction, administration</td></tr><tr><td>Publicité, invitation</td><td></td></tr></table>		Organisation de:	Responsable:		Secrétariat, Planning des réservations, calendrier des salles	Besoin en personnel			Chef de cuisine / intendance	Programme cadre			Direction, administration	Publicité, invitation		3	
Organisation de:	Responsable:																
	Secrétariat, Planning des réservations, calendrier des salles																
Besoin en personnel																	
	Chef de cuisine / intendance																
Programme cadre																	
	Direction, administration																
Publicité, invitation																	
Report		7															

		Points	
		max.	obtenus
Report		7	
Exercice 3 A l'aide de mots-clés, faites trois propositions pour la manière dont la prestation spéciale peut être présentée aux invités. • _____ • _____ • _____		3	
Exercice 4 Après avoir établi le programme cadre, votre responsable vous demande de faire le plan d'affectation pour le personnel de service. Citez deux autres critères à prendre en compte dans la planification. • _____ • _____		1	
Report		11	

[illegible]

		Points	
		max.	obtenus
Report		16	
Exercice 6 A l'aide de mots-clés, indiquez six règles de service importantes pour la disposition des mets. • _____ • _____ • _____ • _____ • _____ • _____		3	
Exercice 7 Vous servez derrière le buffet. a) Indiquez une variante possible des mets que vous serviriez à Monsieur Seiler. Il doit y avoir au moins trois salades et un choix de grillades avec deux composantes sur l'assiette. _____ _____ _____ _____ b) Il y a des règles spécifiques à observer lors du dressage de cette assiette. Indiquez trois points supplémentaires auxquels il faut veiller. • _____ • _____ • _____		2.5	
		1.5	
		23	

		Points	
		max.	obtenus
Report		23	
Exercice 8 Un accident s'est produit. a) Décrivez deux dangers découlant de la situation. b) Citez à chaque fois une mesure qui aurait pu permettre de les éviter.		1.5	
a) Danger	b) Mesure		
		1.5	
Exercice 9 La direction de l'hôtellerie vérifie la mise en œuvre de la charte d'entreprise. a) Décrivez deux activités concrètes lors de la Journée portes-ouvertes dans lesquelles vous avez appliqué le principe fondamental de la charte: • _____ _____ • _____ _____ b) Complétez la charte avec deux principes supplémentaires envisageables. • _____ _____ • _____ _____		2	
		2	
Total		30	

Procédure de qualification

**Gestionnaire
en intendance CFC**

Connaissances professionnelles, examen écrit

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

Série zéro à partir de 2020

Nom, prénom	N° candidat-e	Date
.....		

Durée 45 minutes pour 12 exercices

Remarque Lorsqu'un nombre de réponses déterminé est demandé, seul est pris en compte le nombre demandé, dans l'ordre d'énumération.

Moyens auxiliaires Aucun

Barème de notes Nombre de points maximum: 37

32.5	-	37.0	points	=	Note	6.0
29.0	-	32.0	points	=	Note	5.5
25.5	-	28.5	points	=	Note	5.0
22.5	-	25.0	points	=	Note	4.5
19.0	-	22.0	points	=	Note	4.0
15.5	-	18.5	points	=	Note	3.5
12.0	-	15.0	points	=	Note	3.0
8.5	-	11.5	points	=	Note	2.5
5.5	-	8.0	points	=	Note	2.0
2	-	5.0	points	=	Note	1.5
0	-	1	points	=	Note	1.0

Points obtenus	Note

Signature de l'expert-e:

.....

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

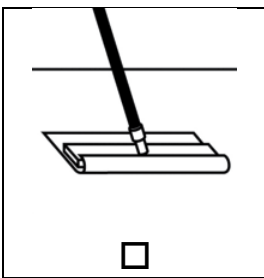
Élaboré par: Groupe de travail Ortra intendance Suisse
Éditeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

		Points	
		max.	obtenus
Situation de départ			
Vous travaillez dans un EMS en tant que gestionnaire en intendance. Nous sommes au mois de février. Ce matin, votre supérieure vous charge de vous occuper du nettoyage quotidien du hall d'entrée. Un apéritif a eu lieu la veille, raison pour laquelle le hall d'entrée du bâtiment principal est un peu en désordre. Dans le grand hall se trouvent un canapé et des fauteuils bleus avec des coussins jaunes en désordre. Il y a : • un porte-journaux avec des magazines, dont certains sont vieux et déchirés, • une poubelle pleine, • trois plantes vertes avec des feuilles fanées, • des verres sales – l'un est cassé – et une bouteille de vin vide qui sont restés là. Dans un coin, il y a une table en verre avec deux chaises, dont l'une est branlante. Sur la table, il y a un bouquet de roses très parfumées et de tournesols qui perdent beaucoup de pollen. Le sol est en revêtement dur, résistant à l'eau, et est couvert de taches de vin rouge. Pendant le nettoyage, vous constatez qu'une des lampes du plafond est défectueuse. Après le nettoyage du hall d'entrée, vous apportez les chiffons usagés à la buanderie, débarrassez les ordures et vous occupez du chariot de nettoyage. Ensuite, vous exécutez le nettoyage d'entretien des chambres avec sanitaires du bâtiment voisin. Il y a, en plus, un tapis en velours dans la chambre 11. Pour le nettoyage d'entretien de ce dernier, vous disposez de trois différentes possibilités d'aspiration à sec. Ce tapis est couvert de taches de café et doit être nettoyé à fond la semaine prochaine. Les sanitaires sont carrelés. Dans certains d'entre eux, il y a des salissures importantes, tenaces et adhérentes. Pour en venir à bout, vous choisissez un nettoyeur d'entretien des sanitaires sur lequel figurent les instructions de dosage suivantes : <i>Nettoyage d'entretien: 0,1 l – 0,2 l pour 10 litres d'eau</i> Monsieur Berger se plaint à vous qu'il glisse souvent dans la salle d'eau. La semaine prochaine, le revêtement de sol textile de la chambre 11 doit être nettoyé à fond. Pour ce nettoyage à fond, votre supérieure vous charge de préparer des instructions pour l'apprentie gestionnaire en intendance, qui est en première année.			

		Points							
		max.	obtenus						
Exercice 1 Avant de commencer à ranger et à nettoyer le hall d'entrée, vous vous demandez si vous répondez à toutes les règles de sécurité du travail pour ce nettoyage. Expliquez les termes ci-dessous en donnant pour chacun deux exemples concrets du hall d'entrée. Pas de répétitions. <table border="1"> <thead> <tr> <th>Sécurité du travail pour...</th> <th>Exemples du hall d'entrée</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>... l'exécution des travaux</td> <td> • _____ • _____ </td> </tr> <tr> <td>... l'équipement et les appareils</td> <td> • _____ • _____ </td> </tr> </tbody> </table>		Sécurité du travail pour...	Exemples du hall d'entrée	... l'exécution des travaux	• _____ • _____	... l'équipement et les appareils	• _____ • _____	1	
Sécurité du travail pour...	Exemples du hall d'entrée								
... l'exécution des travaux	• _____ • _____								
... l'équipement et les appareils	• _____ • _____								
Exercice 2 Vous préparez votre chariot de nettoyage. Quels produits nettoyants choisissez-vous pour nettoyer le hall d'entrée? Citez deux produits nettoyants et motivez votre choix. Pas de répétitions. Ex.: <table border="1"> <thead> <tr> <th>Produit nettoyant</th> <th>Raison</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> <tr> <td>_____</td> <td>_____</td> </tr> </tbody> </table>		Produit nettoyant	Raison	_____	_____	_____	_____	1	
Produit nettoyant	Raison								
_____	_____								
_____	_____								
Report		3							

		Points	
		max.	obtenus
Report		3	
Exercice 3 Vous commencez votre travail dans le hall d'entrée. Vous avez déjà préparé le chariot de nettoyage et tous les appareils et moyens auxiliaires. a) Avant de commencer à nettoyer le sol, vous exécutez différentes tâches. Décrivez en phrases courtes cinq tâches concrètes. • _____ _____ • _____ _____ • _____ _____ • _____ _____ • _____ _____ b) Citez le terme technique pour ce type de nettoyage. _____		2.5	
		0.5	
Exercice 4 Il y a un bouquet de fleurs dans le hall d'entrée. a) Évaluez ce bouquet en donnant quatre arguments. • _____ • _____ • _____ • _____ b) Proposez une autre décoration possible pour la table du hall d'entrée. _____ _____		2	
		1	
Report		9	

		Points	
		max.	obtenus
Report		9	
Exercice 4 (suite) c) Justifiez votre proposition par deux arguments. • _____ • _____		1	
Exercice 5 Décrivez par des mots-clés comment vous éliminez les quatre sortes de déchets qui se trouvent dans le hall d'entrée. • _____ • _____ • _____ • _____		2	
Exercice 6 Le nettoyage de surface et le nettoyage sec du sol sont terminés. a) Citez deux méthodes de nettoyage que vous pouvez utiliser ensuite pour le revêtement de sol du hall d'entrée. b) Comparez les deux méthodes. Citez trois avantages pour chacune. Pas de répétitions			
a) Méthode de nettoyage	b) Trois avantages		
_____	• _____ • _____	1.5	
_____	• _____ • _____	1.5	
Report		15	

		Points	
		max.	obtenus
Report		15	
Exercice 6 (suite) c) A l'aide de mots-clés, justifiez ces travaux par trois arguments. • _____ • _____ • _____		1.5	
Exercice 7 Vous passez maintenant dans le bâtiment voisin pour nettoyer les chambres. Dans le local où sont entreposés le chariot de nettoyage et le matériel pour le garnir, un tableau est affiché récapitulant quelques méthodes de nettoyage. L'une de ces méthodes peut être utilisée pour le sol dans les chambres. a) Cochez la méthode de nettoyage qui convient.    		0.5	
b) Citez le terme technique pour cette méthode. _____		0.5	
c) Pour quel type de nettoyage utilise-t-on cette méthode? _____		0.5	
Exercice 8 Vous préparez maintenant le chariot de nettoyage et choisissez les produits nettoyants pour le nettoyage des chambres. Citez deux produits nettoyants que vous utilisez et motivez votre choix. • _____ • _____		1.5	
 		1.5	
Report		21	

		Points									
		max.	obtenus								
Report		21									
Exercice 9 Vous êtes dans la chambre 11. a) Citez le type d'aspirateur à sec qui garantit le meilleur résultat. b) Justifiez votre choix en une phrase. c) Citez deux inconvénients de la méthode choisie pour le sol de la chambre. d) Citez trois propriétés positives et trois négatives du revêtement du sol. Pas de répétitions <table><tr><th>Trois propriétés positives</th><th>Trois propriétés négatives</th></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr><tr><td></td><td></td></tr></table>		Trois propriétés positives	Trois propriétés négatives							0.5 1 0.5 3	
Trois propriétés positives	Trois propriétés négatives										
Report		26									

		Points	
		max.	obtenus
Report		26	
Exercice 10 Vous avez choisi le produit nettoyant pour les sanitaires et préparez la solution nettoyante. a) Vous avez besoin de 5 litres d'eau. Indiquez la quantité de produit nettoyant nécessaire. _____ b) Les glissements dont se plaint Monsieur Berger pourraient être en rapport avec le produit de nettoyage du sol. Citez une raison possible et expliquez-la. _____ _____		1	
		1	
Exercice 11 Pour le nettoyage des chambres, vous avez besoin de différents chiffons et de différents produits nettoyants. Cochez la combinaison d'affirmations ci-après qui est juste. A) Pour les sanitaires, on utilise aussi des chiffons rouges en microfibres. B) Lors du nettoyage des chambres, on utilise des détergents acides pour détacher de la colle. C) Les détergents universels à base d'alcool aident à nettoyer les surfaces sans laisser de traces. D) On utilise rarement des détergents alcalins pour des surfaces dans des chambres. E) Plus le pH est bas, mieux le nettoyant agit sur les marques de doigts. La combinaison juste est: ☐ A + B + C ☐ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E		1	
Report		29	

		Points																
		max.	obtenus															
Report		29																
Exercice 12																		
Vous planifiez le nettoyage du revêtement de sol de la chambre 11 pour la semaine prochaine.																		
a) Citez deux méthodes de nettoyage que vous utiliserez.		1																
• _____ • _____																		
b) Citez en mots-clés quatre points que vous éclaircirez cette semaine.		2																
• _____ • _____ • _____ • _____																		
Vous préparez l'instruction.																		
Choisissez une méthode de l'exercice 12 a).																		
Méthode: _____		1																
c) Citez les différentes étapes.																		
d) Pour chaque étape, citez un point essentiel <u>concret</u> .																		
	<table><tr><th></th><th>c) Étapes</th><th>d) Point essentiel</th></tr><tr><td>1</td><td> • _____ </td><td> _____ _____ </td></tr><tr><td>2</td><td> • _____ </td><td> _____ _____ </td></tr><tr><td>3</td><td> • _____ </td><td> _____ _____ </td></tr><tr><td>4</td><td> • _____ </td><td> _____ _____ </td></tr></table>		c) Étapes	d) Point essentiel	1	• _____	_____ _____	2	• _____	_____ _____	3	• _____	_____ _____	4	• _____	_____ _____	1	
	c) Étapes	d) Point essentiel																
1	• _____	_____ _____																
2	• _____	_____ _____																
3	• _____	_____ _____																
4	• _____	_____ _____																
		1																
		1																
		1																
Total		37																

Série zéro à partir de 2020

**Gestionnaire
en intendance CFC**

Connaissances professionnelles

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

Examen écrit

Nom, prénom	N° candidat-e	Date
.....		

Durée 45 minutes pour 10 exercices

Remarque Lorsqu'un nombre de réponses déterminé est demandé, seul est pris en compte le nombre demandé, dans l'ordre d'énumération.

Moyens auxiliaires Aucun

Barème de notes **Nombre de points maximum: 35**

33.5	-	35.0	points	=	Note	6.0
30.0	-	33.0	points	=	Note	5.5
26.5	-	30.0	points	=	Note	5.0
28.0	-	26.0	points	=	Note	4.5
23.0	-	27.5	points	=	Note	4.0
19.5	-	22.5	points	=	Note	3.5
12.5	-	19.0	points	=	Note	3.0
9.0	-	12.0	points	=	Note	2.5
5.5	-	8.5	points	=	Note	2.0
1.5	-	5.0	points	=	Note	1.5
0.0	-	1.0	points	=	Note	1.0

Points obtenus	Note

Signature de l'expert-e:

.....

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

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

	Points	
	max.	obtenus
Situation de départ		
Vous travaillez dans un home pour personnes âgées et vous avez terminé votre travail au service du petit-déjeuner dans la salle à manger. Vous allez ensuite dans la buanderie, où vous commencez par laver le linge personnel des résidents. Ensuite, vous lavez: • les pantalons blancs en fibres mélangées du personnel soignant; • les casaques blanches en fibres mélangées du personnel soignant; • les vestes de cuisine blanches en coton du personnel de cuisine (repassées à la main); • les tabliers blancs des collaborateurs de la cuisine. Les exigences en matière d'hygiène des vêtements professionnels sont particulièrement élevées, c'est pourquoi ils nécessitent un traitement spécial. Le linge de lit est traité à l'extérieur. Dans le couloir, vous rencontrez Madame Keller. Ce matin, elle a donné à laver: • un chemisier en soie, • une jaquette en laine, et • des collants en nylon. Elle est très préoccupée par l'entretien de son chemisier et de sa jaquette et ne voudrait pas qu'ils s'abiment. Madame Keller souhaiterait aussi savoir si elle peut apporter une nappe en lin sur laquelle est collé du chewing-gum séché. Dans la charte de l'établissement, l'accent est mis sur l'importance que revêtent la sécurité des collaborateurs au travail, la protection de l'environnement et la qualité des prestations. Vous le mentionnez lors de l'introduction des nouveaux collaborateurs. Les exigences en matière d'hygiène sont élevées dans tous les secteurs. Vous expliquez à une nouvelle collaboratrice que les exigences en matière d'hygiène sont élevées dans tous les secteurs et doivent également être satisfaites grâce à un processus de lavage adapté. Sur le pantalon de l'un des soignants, • il y a une déchirure sous la poche plaquée qui est arrachée, • l'élastique de la taille est détendu.		

				Points													
				max.	obtenus												
Exercice 1 Afin d'établir le procédé de nettoyage adapté à chacun des textiles, vous triez d'abord le linge privé des résidents, et ensuite le linge d'entreprise. Selon quels critères pouvez-vous trier le linge d'aujourd'hui? Citez quatre critères. • _____ • _____ • _____ • _____				2													
Exercice 2 Les fibres textiles de la nappe et de la jaquette ont des caractéristiques différentes qui influencent le traitement durant le circuit du linge. Complétez le tableau. a) Indiquez les fibres textiles des textiles b) Pour chacun d'entre eux, deux caractéristiques d'entretien c) Pour chacun d'entre eux, deux propriétés d'utilisation d) Deux vêtements/textiles composés de ces fibres dans le linge privé <table><tr><th>a) Fibres textiles de...</th><th>b) Deux caractéristiques d'entretien par fibre</th><th>c) Deux propriétés au porter par fibre</th><th>d) Deux autres vêtements/textiles de linge privé</th></tr><tr><td> Nappe: _____ </td><td> • _____ • _____ </td><td> • _____ • _____ </td><td> • _____ • _____ </td></tr><tr><td> Jaquette: _____ </td><td> • _____ • _____ </td><td> • _____ • _____ </td><td> • _____ • _____ </td></tr></table>				a) Fibres textiles de...	b) Deux caractéristiques d'entretien par fibre	c) Deux propriétés au porter par fibre	d) Deux autres vêtements/textiles de linge privé	Nappe: _____	• _____ • _____	• _____ • _____	• _____ • _____	Jaquette: _____	• _____ • _____	• _____ • _____	• _____ • _____	3.5	
a) Fibres textiles de...	b) Deux caractéristiques d'entretien par fibre	c) Deux propriétés au porter par fibre	d) Deux autres vêtements/textiles de linge privé														
Nappe: _____	• _____ • _____	• _____ • _____	• _____ • _____														
Jaquette: _____	• _____ • _____	• _____ • _____	• _____ • _____														
				3.5													
Report				9													

		Points	
		max.	obtenus
Report		9	
Exercice 3 La jaquette en maille et le chemisier de Madame Keller font partie de la catégorie des fibres naturelles. Cette catégorie est encore subdivisée en fonction de l'origine. Complétez le tableau. a) Citez deux catégories. b) Citez deux autres fibres textiles appartenant à cette catégorie.			
Fibres naturelles	a) Catégorie	b) Fibres textiles	
	• _____	• _____	1.5
	• _____	• _____	
	• _____	• _____	1.5
	• _____	• _____	
Exercice 4 Vous avez trié le linge des résidents. L'une des pièces de linge de Madame Keller doit absolument être prétraitée. a) De quelle pièce s'agit-il? _____ b) Décrivez l'action supplémentaire. _____ _____ _____		0.5	
Report		13	

		Points							
		max.	obtenus						
Report		22							
Exercice 7 Le linge de lit est envoyé dans une blanchisserie externe. Quels peuvent être les motifs à l'appui de ce choix? Citez quatre motifs possibles. • _____ • _____ • _____ • _____		2							
Exercice 8 Une nouvelle collaboratrice vous aide à traiter le linge d'entreprise. Vous lui expliquez qu'à côté des prescriptions d'hygiène, il convient également de mettre en œuvre les autres principes énoncés dans la charte. a) Indiquez deux principes mentionnés dans la charte. b) Expliquez-les à l'aide de deux mesures / exemples pour chacun d'entre eux. <table><tr><th>a) Principe</th><th>b) Deux mesures / Exemples</th></tr><tr><td>_____ _____</td><td> • _____ _____ • _____ _____ </td></tr><tr><td>_____ _____</td><td> • _____ _____ • _____ _____ </td></tr></table>				a) Principe	b) Deux mesures / Exemples	_____ _____	• _____ _____ • _____ _____	_____ _____	• _____ _____ • _____ _____
a) Principe	b) Deux mesures / Exemples								
_____ _____	• _____ _____ • _____ _____								
_____ _____	• _____ _____ • _____ _____								
		1.5							
Report		27							

		Points										
		max.	obtenus									
Report		27										
Exercice 9 Vous expliquez à la nouvelle collaboratrice les méthodes de lavage adaptées aux exigences spécifiques du linge d'entreprise. a) Citez deux méthodes de lavage adaptées au linge professionnel. b) Expliquez les méthodes. c) Pour quelles pièces de linge de l'établissement ces méthodes peuvent-elles être employées? Indiquez la pièce de linge et justifiez votre choix. Pas de répétitions. <table><tr><th>a) Méthode</th><th>b) Explication</th><th>c) Pièces de linge / justification</th></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td><td> </td></tr></table>		a) Méthode	b) Explication	c) Pièces de linge / justification							2.5	
a) Méthode	b) Explication	c) Pièces de linge / justification										
		2.5										
Exercice 10 Quels travaux de remise en état effectuez-vous sur le vêtement endommagé? a) Indiquez une technique de réparation pour chaque dommage. Pas de répétitions. b) Citez une technique de réparation. <table><tr><th>a) Dommage</th><th>b) Technique de réparation possible par dommage. Pas de répétitions.</th></tr><tr><td> </td><td> </td></tr><tr><td> </td><td> </td></tr></table> c) Quels sont les critères à remplir pour qu'une réparation en vaille la peine? Citez deux critères possibles à l'aide de mots-clés.		a) Dommage	b) Technique de réparation possible par dommage. Pas de répétitions.					1				
a) Dommage	b) Technique de réparation possible par dommage. Pas de répétitions.											
		1										
		1										
Total		35										

Série zéro à partir de 2020

**Gestionnaire
en intendance CFC**

Connaissances professionnelles

**Pos. 4 Composition, préparation et
distribution de repas**

Examen écrit

Nom, prénom	N° candidat-e	Date
.....		

Durée 45 minutes pour 10 exercices

Remarque Lorsqu'un nombre de réponses déterminé est demandé, seul est pris en compte le nombre demandé, dans l'ordre d'énumération.

Moyens auxiliaires Aucun

Barème de notes **Nombre de points maximum: 30**

28.5	-	30.0	points	=	Note	6.0
25.5	-	28.0	points	=	Note	5.5
22.5	-	25.0	points	=	Note	5.0
19.5	-	22.0	points	=	Note	4.5
16.5	-	19.0	points	=	Note	4.0
13.5	-	16.0	points	=	Note	3.5
10.5	-	13.0	points	=	Note	3.0
7.5	-	10.0	points	=	Note	2.5
4.5	-	7.0	points	=	Note	2.0
1.5	-	4.0	points	=	Note	1.5
0	-	1.0	points	=	Note	1.0

Points obtenus	Note

Signature de l'expert-e:

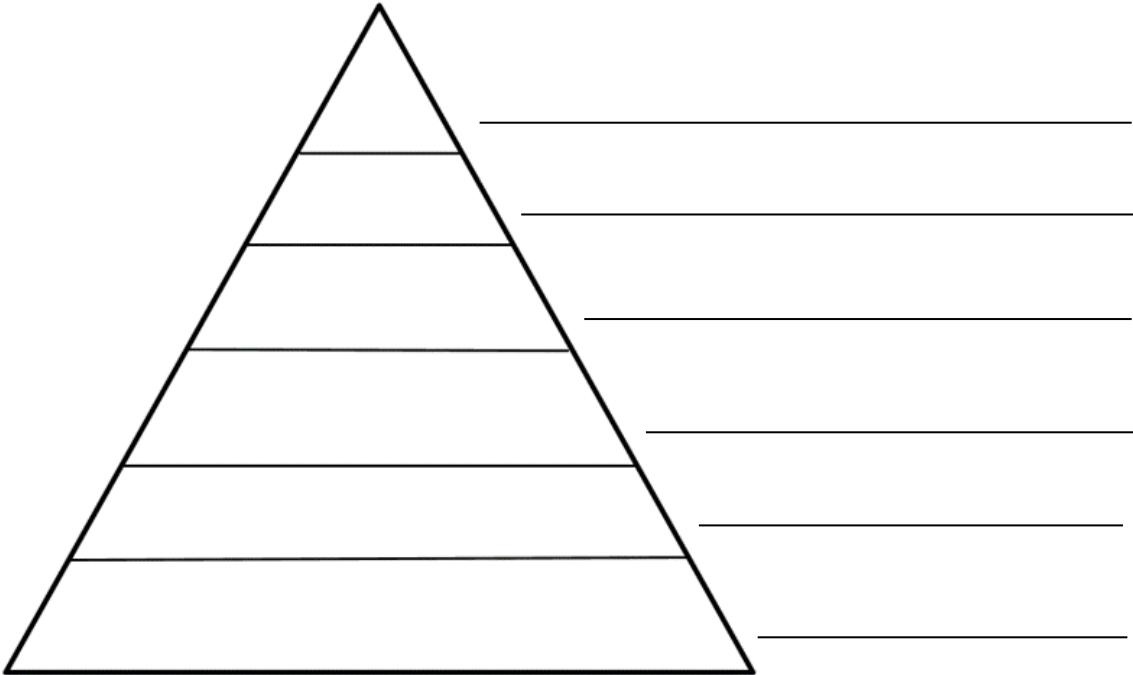
.....

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

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

	Points max. obtenus	
Situation de départ		
Un marché de printemps a lieu dans votre entreprise, un internat pour 40 jeunes de 13 à 18 ans. Différents stands de marché et de vente sont installés. Le marché a lieu samedi de 09h00 à 11h00. La cuisine a installé un gril et la friteuse sur la grande aire de pause et propose deux plats chauds lors du marché. Il est prévu saucisse et frites comme plat principal. Le chef de cuisine vous demande de proposer un deuxième plat adapté aux personnes soucieuses de leur santé et aux végétariens. Il doit également être composé de produits de saison. Environ 500 invités sont attendus et il faut donc anticiper suffisamment à l'avance les possibilités de présentation des mets. Durant la manifestation, vous travaillez au buffet. Sven souhaiterait apporter une assiette pour le déjeuner de midi de son invité qui est végétarien et il vous demande conseil. Vous êtes ensuite chargé de ramener la vaisselle sale dans la laverie et d'éliminer les déchets qui ont été produits durant la journée là où les personnes ont mangé. Vous apercevez un carton de frites presque décongelées qui ne peuvent plus être utilisées. ((Marché de printemps))		

		Points	
		max.	obtenus
Exercice 1 Élaborez une proposition de deuxième plat. 		3	
Exercice 2 Citez à l'aide de mots-clés quatre motifs pour lesquels vous proposez ce plat au chef de cuisine. • • • •		2	
Exercice 3 Un nutriment se trouve en quantité importante dans le plat principal. a) Nommez-le. b) Citez trois fonctions de ce nutriment par mots-clés. • • •		0.5	
		1.5	
Report		7	

		Points	
		max.	obtenus
Report		7	
Exercice 4 Vous connaissez la pyramide alimentaire avec ses différents étages. Notez à l'étage correspondant quatre aliments contenus dans le menu que vous proposez. (Exercice 1) Maximum deux aliments par étage. 		2	
Exercice 5 Sven va chercher le repas de son invité. a) Conseillez-le et composez-lui un menu avec deux composantes. • _____ • _____ b) Sur le marché, vous devez donner des renseignements sur la composition des plats. Décrivez en une phrase de quelle manière vous pouvez obtenir ces informations. _____ _____		1	
		1	
Report		11	

		Points	
		max.	obtenus
Report		11	
Exercice 6 Réfléchissez à la manière dont le plat principal doit être préparé. a) Citez deux ustensiles de cuisine/appareils que vous utilisez pour la cuisson lors de cet événement? b) Pour quelle méthode de cuisson les utilisez-vous? Citez une méthode de cuisson pour chacun des deux ustensiles/appareils c) Décrivez la méthode de cuisson.		1 1 2	
a) Ustensile	b) Méthode de cuisson pour votre plat	c) Description	
_____	_____	_____ _____	
_____	_____	_____ _____	
Exercice 7 Vous réfléchissez à la préparation et à la finition du plat prévu. Quel système de distribution choisissez-vous? a) Décrivez-le sous forme de mots-clés. _____ _____		0.5	
b) Citez l'expression technique correspondante. _____ _____		0.5	
Report		16	

		Points							
		max.	obtenus						
Report		16							
Exercice 8 Votre plat doit être dressé et servi pour la vente. Il existe différentes possibilités à cet effet. a) Citez deux possibilités de dressage. b) Citez deux avantages de chacune d’entre elles. <table border="1"> <tr> <th>a) Possibilité de dressage</th> <th>b) Deux avantages</th> </tr> <tr> <td> _____ </td> <td> _____ _____ </td> </tr> <tr> <td> _____ </td> <td> _____ _____ </td> </tr> </table>		a) Possibilité de dressage	b) Deux avantages	_____	_____ _____	_____	_____ _____	1.5	
a) Possibilité de dressage	b) Deux avantages								
_____	_____ _____								
_____	_____ _____								
		1.5							
Exercice 9 Des prescriptions d’hygiène doivent être respectées pour la préparation et la vente des plats. Citez-en à chaque fois quatre à l’aide de mots-clés. <table border="1"> <tr> <th>Hygiène d’entreprise</th> <th>Hygiène personnelle</th> </tr> <tr> <td> _____ _____ _____ _____ </td> <td> _____ _____ _____ _____ </td> </tr> </table>		Hygiène d’entreprise	Hygiène personnelle	_____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____	2			
Hygiène d’entreprise	Hygiène personnelle								
_____ _____ _____ _____	_____ _____ _____ _____								
		2							
Report		23							

		Points											
		max.	obtenus										
Report		23											
Exercice 10 La fête est terminée et vous aidez à ranger. Sur le stand du marché, il y a divers déchets qui doivent être éliminés. La vaisselle sale doit en outre être amenée à la laverie. a) Citez trois déchets concrets générés par la production des aliments. b) Citez une possibilité d'élimination correcte pour chaque déchet. <table><tr><th>a) Déchets</th><th>b) Possibilités d'élimination</th></tr><tr><td>• _____</td><td>• _____</td></tr><tr><td>• _____</td><td>• _____</td></tr><tr><td>• _____</td><td>• _____</td></tr><tr><td>• _____</td><td>• _____</td></tr></table> c) Vous remarquez un déchet particulier dans un carton. Citez une mesure qui aurait pu permettre de l'éviter. _____ _____ d) Citez le terme technique pour ces restes alimentaires. _____ _____ e) Indiquez à l'aide de mots-clés quatre points auxquels vous devez veiller en ramenant la vaisselle. • _____ • _____ • _____ • _____		a) Déchets	b) Possibilités d'élimination	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	• _____	3	
a) Déchets	b) Possibilités d'élimination												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
• _____	• _____												
		1											
		1											
		2											
Total		30											