

Connaissances professionnelles
Examen partie 1 Fêtes d'entreprise

Nom :
.....
Prénom :
.....

N° du candidat :
.....
Date :
.....

- Temps** 90 minutes pour 23 exercices.
- Moyens auxiliaires** Aucun moyen auxiliaire n'est autorisé.
- Calculatrice** Une calculatrice avec des fonctions purement mathématiques est admise. Ne sont pas admises les calculatrices programmables ou dotées de fonctions de mémorisation de texte.
- Appareils électroniques** Les téléphones portables et autres appareils électroniques doivent être remis éteints aux personnes responsables.
- Instruments d'écriture** Les stylos à bille ou stylos-feutres permanents sont autorisés. Les crayons à papier ou les stylos à encre effaçable corrigible sont interdits.
- Evaluation** Le nombre de points pouvant être obtenu est indiqué. Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération.
- Formulation f/m** Le générique masculin englobe le féminin et le masculin.
- Espace** S'il vous faut plus d'espace, veuillez utiliser les pages supplémentaires après le dernier exercice.

Exercices et nombre de points par point d'appréciation								
Point d'appréciation 1 Opérations en tant qu'hôtesse ou hôte			Point d'appréciation 2 Conception du service des boissons Conception du service des mets			Point d'appréciation 3 Mise en œuvre des procédures de gestion et de vente Garantie des processus logistiques et de la préservation de la valeur		
Exercice n°	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Pts max.	Pts eff.	Exercice n°	Pts max.	Pts eff.
1	6		7	5		2	3	
3	5		8	3		5	3	
4	5		9	3		6	3	
			10	4		15	2	
			11	2		21	3	
			12	2		22	2	
			13	3		23	3	
			14	5				
			16	3				
			17	8				
			18	4				
			19	2				
			20	2				
Total *	16		Total *	46		Total *	19	

* Le total des points effectifs des points d'appréciation 1, 2 et 3 doit être reporté sur la feuille des notes finales.

Signature des expertes/experts :

.....

Embargo :

Les séries zéro ne sont pas soumises à un embargo.

Exercice 1

Plusieurs événements sont prévus dans votre établissement ces prochaines semaines.

max. a)

3

a) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Proposez deux dispositions de tables appropriées pour chacun des événements mentionnés ci-dessous.

eff. a)

Evénements	Dispositions des tables
Assemblée générale d'une société de gymnastique de 35 personnes	
Fête d'entreprise de 200 personnes	
Baptême dans un cadre familial réunissant vingt personnes	

.....

b) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse. Le report de la disposition des tables ne rapporte pas de point.

max. b)

3

Sélectionnez trois dispositions de tables différentes reprises de l'exercice a).
Notez pour chaque disposition un avantage et un inconvénient.

eff. b)

Dispositions des tables	Avantages	Inconvénients

.....

Exercice 2

Le directeur d'une entreprise est venu dans votre établissement et il a été tellement enthousiasmé qu'il a directement effectué une réservation pour sa fête d'entreprise.

max. a)

1

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse sous a) et b).

a) Proposez deux autres moyens d'effectuer une réservation.

eff. a)

b) Notez un avantage et un inconvénient pour chacun des moyens indiqués.

.....

max. b)

2

eff. b)

.....

a) Possibilités de réserver	b) Avantages	b) Inconvénients

Exercice 3

C'est la décoration qui produit la première impression lorsque l'hôte arrive dans la salle.

max. a)

2

a) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Enumérez quatre points importants à observer lors de la préparation d'une décoration.

eff. a)

1.

.....

2.

3.

4.

b) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Nommez pour chacun des événements ci-dessous deux éléments de décoration.

max. b)

3

eff. b)

.....

Evénements	Eléments de décoration
Jubilé d'une entreprise	
Baptême	
Mariage	

Exercice 4

La communication est un facteur important dans la vente.
 En tant que collaborateur, vous êtes constamment dans le champ de vision de l'hôte, votre attitude et votre apparence personnelle comptent donc beaucoup.

max. a)

3

a) Consigne de notation : un point par bonne réponse.

eff. a)

Citez un exemple d'attitude que vous devez adopter pour chaque forme de communication.

.....

Formes de communication	Exemples d'attitude
Verbale	
Non verbale	
Paraverbale	

b) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

max. b)

2

Citez quatre points importants d'hygiène personnelle à respecter lorsque vous vous présentez devant un hôte.

eff. b)

1.
2.
3.
4.

.....

Exercice 5

Pour que la fête d'entreprise puisse se dérouler dans des conditions d'hygiène irréprochables, il est nécessaire d'effectuer au préalable certains travaux de nettoyage.

max. a)

1.5

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse sous a) et b).

eff. a)

a) Citez trois types de nettoyage.

b) Décrivez les types nettoyage en donnant à chaque fois un exemple.

.....

a) Types de nettoyage	b) Exemples
.....
.....
.....

max. b)

1.5

eff. b)

.....

Exercice 6

Pour obtenir un résultat optimal au nettoyage, il vous faut les quatre éléments du cercle Sinner.

max. a)

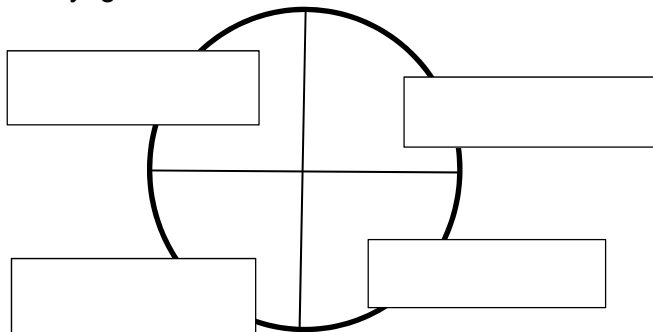
2

a) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Nommez les quatre facteurs qui entrent en ligne de compte dans le cercle Sinner et qui sont nécessaires pour le nettoyage.

eff. a)

.....



b) Consigne de notation : un point pour la bonne solution.

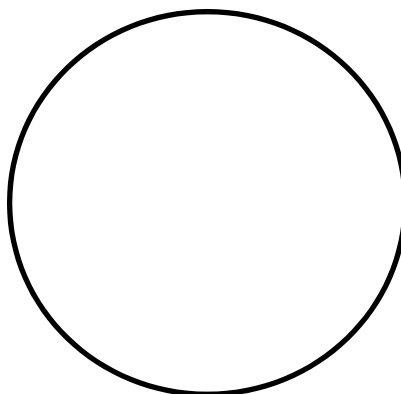
max. b)

1

Il ne vous reste malheureusement plus de produit de nettoyage.
Démontrez comment les facteurs se modifient dans le cercle Sinner.

eff. b)

.....



Exercice 7

Un déjeuner est prévu pour la fête d'entreprise. L'entretien sur l'organisation du banquet a aussi porté sur les différentes formes d'alimentation.

max. a)

1

a) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

eff. a)

Nommez les formes d'alimentation végétarienne décrites par les définitions.

Alimentation végétarienne	Définitions
	Les hôtes consomment, outre des denrées alimentaires d'origine végétale, du lait, des produits laitiers, des œufs et des mets à base d'œufs.
	Les hôtes consomment, outre des denrées alimentaires d'origine végétale, du lait et des produits laitiers, mais pas d'œufs ni de mets à base d'œufs.

.....

Votre chef de service a composé le menu ci-dessous pour trois hôtes végétariens.

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse sous b) et c).

max. b)

2

b) Adaptez les mets, de sorte qu'ils conviennent à des véganes.

c) Justifiez vos adaptations.

eff. b)

Menu	b) Variantes véganes	c) Justifications des adaptations
Exemple : Salade mêlée avec huile d'olive et vinaigre balsamique	Aucune	Aucune
Crème de tomate		
Feuilletés aux champignons		
Piccata de céleri sur un lit d'épeautre vert		
Coupe Romanoff		

.....

max. c)

2

eff. c)

.....

Exercice 8

Notre corps a besoin d'une alimentation équilibrée. Lors de la composition des mets, tous les groupes de substances nutritives devraient être intégrés dans les proportions qui conviennent.

max.
3

En règle générale, les substances nutritives se répartissent en deux groupes, à savoir :

eff.

- 1 Substances nutritives qui fournissent de l'énergie
- 2 Substances nutritives qui ne fournissent pas d'énergie

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Attribuez, à l'aide des chiffres 1 et 2, l'un des deux groupes de substances nutritives mentionnées ci-dessous.

Chiffre	Substances nutritives
	Protéines
	Vitamines
	Eau

Chiffre	Substances nutritives
	Hydrates de carbone
	Sels minéraux
	Graisse

Exercice 9

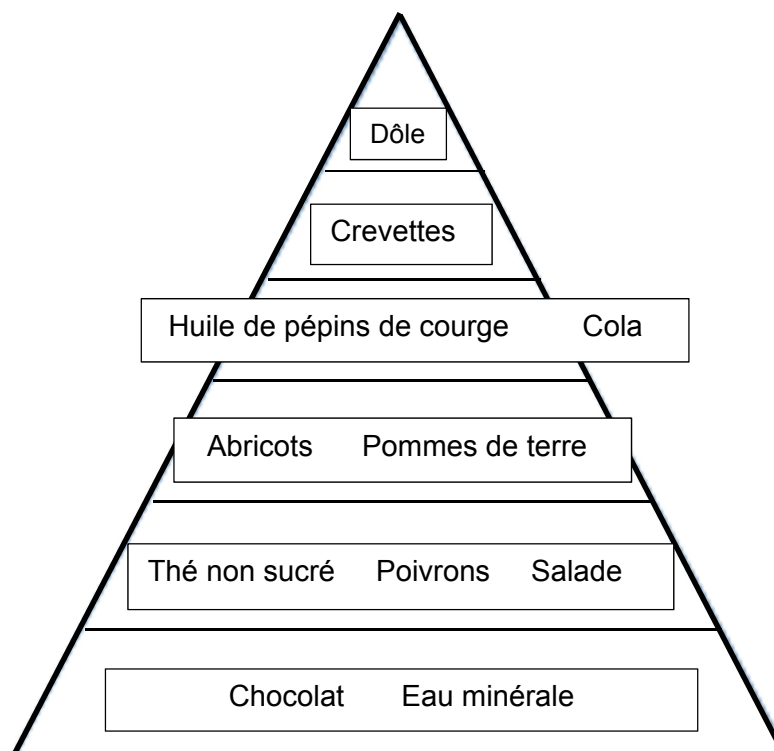
La pyramide alimentaire comporte six étages, qui mettent en évidence l'importance que l'on devrait donner aux différents types de denrées alimentaires. Ci-dessous, certains produits ont été placés dans des étages inappropriés.

max.
3

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

eff.

Biffez les six produits mal placés dans la pyramide.



Exercice 10

Les potages sont très appréciés. L'organisateur de la fête d'entreprise souhaite un potage au menu.

max. a)
2

a) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Attribuez les groupes de potages ci-dessous aux descriptions qui leur correspondent au moyen des lettres B à E.

eff. a)
.....

Lettres	Groupes de potages
A	Exemple : Potage spécial
B	Bouillon et consommé de viande
C	Potages nationaux
D	Soupes froides
E	Crèmes à base de viandes

Lettres	Descriptions
	Les potages se servent aussi froids durant les chaudes journées d'été. Ces potages devraient être bien épicés.
	Bouillon à base de viande, lié avec de la farine et affiné avec de la crème.
	Potages provenant d'une région spécifique, connus au-delà des frontières nationales du fait de leur composition ou de leur préparation.
	Les supports aromatiques et parfois les colorants sont extraits de la viande, de la volaille, du poisson et des légumes à l'aide d'eau. Sans liants.
A	Exemple : Potages préparés avec des ingrédients particuliers. Ces potages ont un goût marqué en raison de l'utilisation d'ingrédients exotiques.

b) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Indiquez à l'organisateur de l'événement quatre ingrédients principaux qui entrent dans la composition d'un minestrone.

max. b)
2

1. 2.
3. 4.

eff. b)
.....

Exercice 11

Vous êtes chargé de concevoir un nouveau dossier pour le banquet. A cette occasion, les menus sont revus.

max.
2

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Proposez un hors-d'œuvre confectionné avec des produits de saison pour chacune des saisons (pas de répétition).

eff.
.....

Printemps	Eté	Automne	Hiver

Exercice 12

Vous avez soumis divers menus au choix pour une fête d'entreprise. L'organisateur est intéressé par les menus A et B ci-dessous. Il veut offrir une soirée inoubliable.

<p>Menu A</p> <p>Terrine de truite Vinaigrette à l'aneth ***</p> <p>Magret de canard croustillant au cassis Riz pilaf Pois mange-tout à la vapeur ***</p> <p>Soufflé au Grand Marnier Salade d'agrumes</p>	<p>Menu B</p> <p>Salade de fruits de mer avec salade lollo et noix de macadamia torréfiées ***</p> <p>Chateaubriand grillé (pour deux personnes ou plus) Sauce béarnaise Gratin de pommes de terre Jardinière de légumes ***</p> <p>Duo de mousse au chocolat avec crème chantilly</p>
---	---

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Expliquez à l'organisateur les méthodes de cuisson des mets principaux des menus A et B en mentionnant à chaque fois deux caractéristiques.

Méthodes de cuisson	Caractéristiques 1	Caractéristiques 2
Rôtir
Griller

max.
2

eff.

.....

Exercice 13

L'organisateur vous demande d'élaborer une variante végétarienne pour le banquet.

a) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Expliquez deux critères qui définissent les ingrédients pouvant être utilisés pour une alimentation végétarienne.

1.
2.

max. a)
1

eff. a)

.....

b) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Proposez un mets végétarienne pour remplacer la viande. Il doit être grillé, servi avec une sauce et confectionné avec des légumes et des féculents.

.....
.....

max. b)
2

eff. b)

.....

Exercice 14

L'organisateur aimerait que le service soit animé, et que les hôtes puissent choisir.

max. a)

1

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

- a) Proposez deux types de service qui répondent aux souhaits de l'organisateur.
 b) Décrivez les types de service que vous proposez en formulant deux caractéristiques à chaque fois.

eff. a)

.....

max. b)

2

eff. b)

.....

a) Types de service	b) Caractéristiques
.....
.....

.....

- c) Consigne de notation : un point par bonne réponse. Le report du type de service de l'exercice a) ne rapporte pas de point.

max. c)

2

Sélectionnez l'un des deux types de service que vous avez proposés et indiquer un avantage et un inconvénient pour l'établissement.

eff. c)

.....

Type de service choisi :

Avantage	
Inconvénient	

Exercice 15

Les desserts de l'événement de ce jour sont présentés sur un buffet. Avec ce type de service, le risque de gaspillage alimentaire est élevé.

max.

2

Consigne de notation : un point par bonne réponse.

eff.

Indiquez deux mesures qui contribuent à éviter le gaspillage alimentaire.

1.
 2.

.....

Exercice 16

Le buffet de desserts comporte différents mets à base de lait et de crème. Les produits facilement périssables exigent une attention toute particulière.

max. a)

1

a) Consigne de notation : un point pour une bonne réponse.

eff. a)

Expliquez une mesure à prendre pour pouvoir offrir sans risque des mets facilement périssables sur un buffet.

.....

La législation exige des établissements qu'ils procèdent à des autocontrôles.

b) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

max. b)

1

Indiquez deux moyens auxiliaires aidant à l'application de cette disposition.

1.

eff. b)

2.

.....

c) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

max. c)

1

Cochez les affirmations qui sont justes et celles qui sont fausses.

Affirmations :

juste

faux

eff. c)

Des dispositifs de refroidissement adéquats doivent être disponibles au buffet pour un banquet.

.....

Les mets peuvent être proposés non couverts (sans cloche).

Exercice 17

Votre chef aimerait compléter le buffet de desserts pour la fête d'entreprise avec une offre de fromages spéciaux. Cette offre doit comprendre une sélection internationale de tous les groupes de fromages à pâte molle.

max. a)
2

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

eff. a)

- a) Indiquez quatre noms de fromages à pâte molle.
- b) Notez à chaque fois le pays de provenance (pas de répétition des pays).
- c) Notez les groupes de fromages à pâte molle (deux répétitions au maximum).

max. b)
2

	a) Noms de fromages	b) Provenance	c) Groupes de fromages
1			
2			
3			
4			

eff. b)

max. c)
2

eff. c)

- d) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

max. d)
1

Proposez deux sortes de pain pouvant être servi avec un fromage à pâte molle.

eff. d)

1. 2.

Vous servez du pain en accompagnement du buffet de fromages.

- e) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

max. e)
1

Notez également deux garnitures pouvant être servi avec un fromage à pâte molle.

eff. e)

1. 2.

Exercice 18

Pour que la fête d’entreprise à fin octobre soit une belle réussite, tous les membres de l’équipe sont invités à donner des idées pour la vaste offre de desserts de saison.

max. a)
2

a) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

eff. a)

Cochez quatre desserts figurant sur la carte de banquet à l’aide d’une croix ☒ qui ne peuvent pas être considérés comme des desserts de saison en octobre.

.....

Glacés		Froids		Chauds	
<input type="checkbox"/>	Crème glacée au gingembre avec compote de prunes	<input type="checkbox"/>	Gâteau aux abricots	<input type="checkbox"/>	Soufflé aux fruits de la passion
<input type="checkbox"/>	Assiette de sorbets avec trois arômes différents : mangue, mûre, basilic	<input type="checkbox"/>	Tourte au séré	<input type="checkbox"/>	Strudel aux cerises avec sauce vanille
<input type="checkbox"/>	Soufflé glacé au Grand Marnier aux agrumes	<input type="checkbox"/>	Crème catalane caramélisée au sucre brut	<input type="checkbox"/>	Crêpes Suzette avec glace à la crème acidulée
<input type="checkbox"/>	Coupe Romanoff	<input type="checkbox"/>	Panna Cotta avec coulis de framboise	<input type="checkbox"/>	Fleurs de sureau frites avec glace aux fraises des bois
<input type="checkbox"/>	Coupe Danemark	<input type="checkbox"/>	Duo de mousses au chocolat avec crème chantilly	<input type="checkbox"/>	Moelleux au chocolat (tiède)
<input type="checkbox"/>	Coupe Nesselrode	<input type="checkbox"/>	Meringues à la crème double		
<input type="checkbox"/>	Café glacé parfumé au kirsch	<input type="checkbox"/>	Fraises fraîches avec feuilles de menthe		
<input type="checkbox"/>	Granité de genièvre au gin				

b) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse. Le report du dessert depuis a) ne rapporte pas de point.

max. b)
2

Reportez les desserts de a) qui ne sont pas de saison dans le tableau ci-dessous et proposer une alternative appropriée pour un mois d’octobre.

eff. b)

.....

Desserts repris de a)	b) Adaptations pour un mois d’octobre

Exercice 19

Les invités à la fête d'entreprise vont passer la nuit dans votre établissement. Pour le buffet de petit-déjeuner ainsi que pour les créations à base de café, vous utiliserez du lait UHT.

max. a)
1.5

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse sous a) et b).

a) Expliquez les méthodes de traitement du lait ci-dessous.

b) Cochez à l'aide d'une ☒ la méthode de traitement pour obtenir un lait pauvre en germes.

eff. a)

.....

Méthodes de traitement	a) Explications	b) ☒
Lait pasteurisé		<input type="checkbox"/>
Lait homogénéisé		<input type="checkbox"/>
Lait à ultra haute température		<input type="checkbox"/>

max. b)
0.5

eff. b)

.....

Exercice 20

Un des participants à la fête d'entreprise vous informe qu'il est intolérant au lactose.

max.

2

Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

Proposez-lui quatre alternatives au lait de vache, avec lesquelles vous pouvez lui préparer le cappuccino dont il a envie.

eff.

1. 2.

3. 4.

.....

Exercice 23

Les réclamations des hôtes peuvent aider l'établissement à améliorer la qualité de ses prestations de services.

max. a)

1

a) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

eff. a)

Citez deux moyens permettant de déterminer le degré de satisfaction des hôtes.

1.

.....

2.

b) Consigne de notation : 0.5 point par bonne réponse.

max. b)

2

Attribuez à l'aide des chiffres 1 à 4 les affirmations aux avis contraires qui les correspondent.

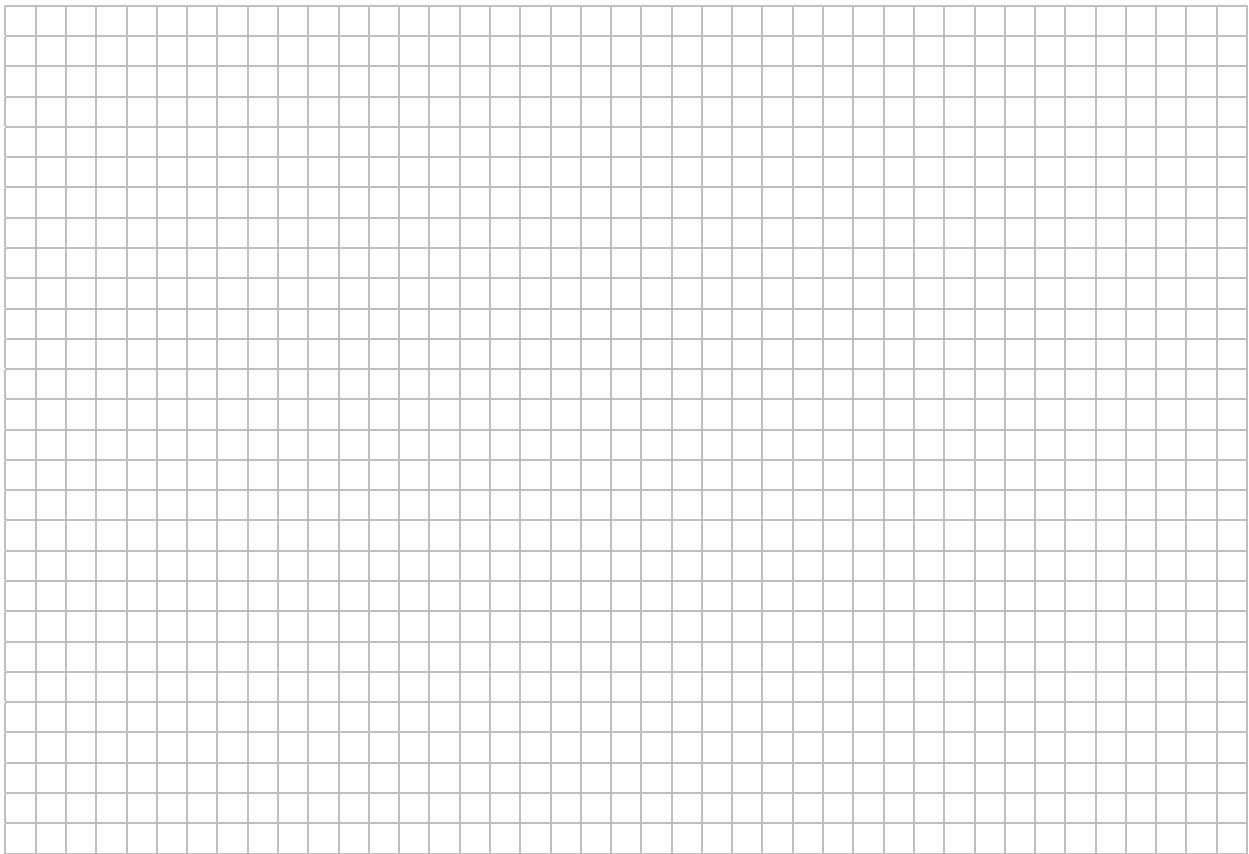
eff. b)

Chiffres	Affirmations
1	Les réclamations génèrent des frais élevés et nous coûtent beaucoup d'argent
2	Nos hôtes sont contents vu qu'ils ne réclament jamais.
3	L'objectif doit être de ne pas recevoir de retour négatif des hôtes.
4	Il faudrait simplement toujours offrir quelque chose aux hôtes.

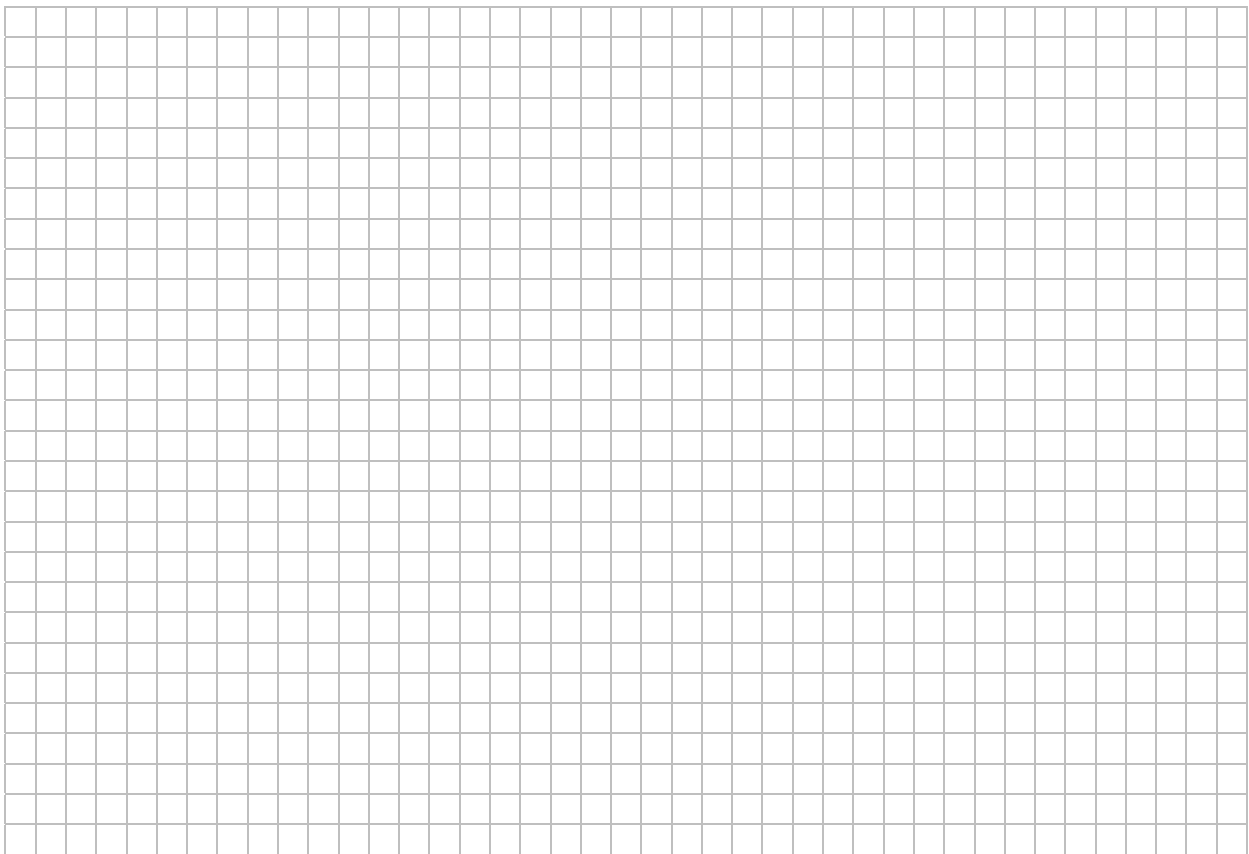
Chiffres	Avis contraires
	De nombreux hôtes n'osent pas exprimer leur insatisfaction.
	Les réclamations portent leurs fruits et réduisent les frais publicitaires.
	Les hôtes qui réclament veulent être pris au sérieux.
	Un avis externe incite à optimiser la qualité.

.....

Exercice :



Exercice :



Exercice :



Exercice :

