

Nom candidat/-e:

N° de candidat/-e:

Signature des experts :

Durée : 80 Minuten

N° mandat :

Moyens auxiliaires : Selon situation

Horaire de l'examen

Début :

Fin :

Barème des notes : Nb de points maximum : 30

Points obtenus :

Note :

29,0 - 30,0 points = Note 6
26,0 - 28,0 points = Note 5,5
23,0 - 25,0 points = Note 5,0
20,0 - 22,0 points = Note 4,5
17,0 - 19,0 points = Note 4,0
14,0 - 16,0 points = Note 3,5
11,0 - 13,0 points = Note 3,0
8,0 - 10,0 points = Note 2,5
5,0 - 7,0 points = Note 2,0
2,0 - 4,0 points = Note 1,5
0,0 - 1,0 points = Note 1,0

Remarques générales sur la Position 2 C & E à l'attention des expertes et des experts :

- Le chariot de nettoyage est muni d'un équipement de base, mais sans textiles de nettoyage ni produits de nettoyage ; le candidat / la candidate complète cet équipement par le matériel nécessaire (p. ex. pour le nettoyage des fenêtres). Il/elle restitue le chariot propre avec l'équipement initial.
- Les expert-e-s définissent l'étendue des travaux.
- La lecture de l'exercice fait partie de l'examen et est donc comprise dans le temps d'examen. En revanche, la visite des locaux a lieu en dehors du temps d'examen (80 minutes).
- La candidate / le candidat détermine lui-même l'ordre d'exécution des travaux.
- Les produits de nettoyage doivent être dosés à la main.
- Au moins 3 différents déchets doivent être sur place.

Notation

Le travail est évalué avec deux grilles différentes.

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

Une même faute ne doit pas être comptée deux fois.

Objectifs évaluateurs	Critères d'évaluation	Procès-verbal de l'expert/-e	Indicateurs		Points	
					Points obtenus	Points max.
Compétence opérationnelle c1 : Préparer et aménager des locaux dans le domaine de l'hôtellerie-intendance						
OE c1.2 Agencement et décoration de locaux et de tables	Mise en place complète		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
OE c1.3 Soin des plantes, des fleurs coupées et entretien des éléments de décoration	Règles de décoration, d'entretien des fleurs et des plantes respectées		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
	Résultat final conforme à la demande		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
Compétence opérationnelle c2 : Nettoyer des locaux et des équipements dans le domaine de l'hôtellerie-intendance et nettoyer les machines et les appareils utilisés						
OE c2.2 Nettoyage des locaux et des équipements	Mise en place complète		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
	Déroulement logique des opérations/ordre correct		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
	Travail professionnel		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		

Report						12
Report						12
OE c2.2 Nettoyage des locaux et des équipements	Méthodes exécutées de manière appropriée		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
	Résultat final conforme à la demande		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
OE c.2.5 Utilisation des machines et appareils de nettoyage	Mise en place correcte et complète		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
	Utilisation et nettoyage professionnels des machines et appareils		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
OE c.2.6 Utilisation de produits de nettoyage, d'entretien et de désinfection	Choix et dosage corrects des produits de nettoyage		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
	Résultat final conforme à la demande		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		

Report			24
--------	--	--	----

Report						24
Compétence opérationnelle e1 : Entreposer et éliminer les denrées alimentaires et les marchandises du domaine de l'hôtellerie-intendance						
OE e.1.4 Élimination	Élimination des déchets dans les règles de l'art		Complètement réalisé	2		2
			Partiellement réalisé	1		
			non réalisé	0		
Compétence opérationnelle e2 : Remplir et transmettre des documents pour l'organisation de l'entreprise dans le domaine de l'hôtellerie-intendance						
OE e.2.4 Assurance qualité	Contrôle son propre travail, le rectifie si nécessaire		Complètement réalisé	1		1
			Non réalisé	0		
Standards professionnels	Postes de travail rangés et propres.		Complètement réalisé	1		1
			Non réalisé	0		
	Présentation professionnelle, courtoisie, termes techniques, choix correct des mots.		Complètement réalisé	1		1
			Non réalisé	0		
	Hygiène, sécurité au travail, ergonomie, écologie, économie respectées.		Complètement réalisé	1		1
			Non réalisé	0		
Points						30

