

Série 2019

Procédure de qualification  
**Spécialiste en restauration CFC**

Connaissances professionnelles

**Pos. 2 Hygiène, Sécurité au travail et protection de  
la santé, Préservation de la valeur, Logistique**

**Nom**

Prénom

**Candidate n°**

Date

**Temps** 45 minutes pour 17 exercices

**Moyens auxiliaires** Etablissement fictif

**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.  
L'utilisation du crayon à papier ou du stylo à encre effaçable (corrigible) est interdite.

**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.

**Echelle des notes** **Nombre de points maximum : 48**

46,0 – 48,0	points	=	note 6
41,0 – 45,5	points	=	note 5,5
36,0 – 40,5	points	=	note 5
31,5 – 35,5	points	=	note 4,5
26,5 – 31,0	points	=	note 4
22,0 – 26,0	points	=	note 3,5
17,0 – 21,5	points	=	note 3
12,0 – 16,5	points	=	note 2,5
7,5 – 11,5	points	=	note 2
2,5 – 7,0	points	=	note 1,5
0,0 – 2,0	points	=	note 1

Points obtenus	Note

Signature des expert-e-s :

.....

.....

**Embargo :**

Cet examen **ne doit pas être utilisé** en tant qu'exercice  
**avant le 1<sup>er</sup> septembre 2020.**

Examen élaboré par : Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro *formation* Suisse, Weggis  
Edition : CSFO, service procédures de qualification, Berne

**Exercice 1 Hygiène**

Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.

Les établissements sont tenus d'appliquer les lois et le droit en vigueur dans tous les domaines.

a) Nommez la loi qui réglemente la manutention des denrées alimentaires dans notre établissement au bord du lac de Biene.

.....

Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.

b) Citez deux objectifs de chacune des deux principales ordonnances ODAIOUs et OHyg pour l'hôtellerie et la restauration.

ODAIIOUs	
OHyg	

1

2

Report

3

		Nombre de points maximums obtenus									
<b>Report</b>		<b>3</b>									
<b>Exercice 2</b>											
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.											
Les 15 auxiliaires qui travaillent sur appel en fonction des conditions météorologiques doivent connaître les risques d'hygiène dans l'établissement.											
a) Nommez trois types de risques d'hygiène au sein de l'établissement.		1,5									
b) Citez un exemple concret pour chaque risque.		1,5									
<table border="1" style="width: 100%;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Type de risque d'hygiène</th> <th style="width: 50%;">b) Exemple</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1) .....</td> <td>..... .....</td> </tr> <tr> <td>2) .....</td> <td>..... .....</td> </tr> <tr> <td>3) .....</td> <td>..... .....</td> </tr> </tbody> </table>		a) Type de risque d'hygiène	b) Exemple	1) .....	..... .....	2) .....	..... .....	3) .....	..... .....		
a) Type de risque d'hygiène	b) Exemple										
1) .....	..... .....										
2) .....	..... .....										
3) .....	..... .....										
<b>Exercice 3</b>											
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.											
Avec les fortes chaleurs de cet été, les denrées alimentaires sur la terrasse au bord du lac de Biemme sont exposées à un risque accru.											
a) Indiquez deux mesures pour réduire les risques de contaminations au buffet de desserts sur la terrasse.		1									
1) .....											
2) .....											
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.											
b) Indiquez deux dangers pour les hôtes lorsque les règles d'hygiène ne sont pas respectées.		1									
1) .....											
2) .....											
<b>Report</b>		<b>8</b>									

		Nombre de points maximums obtenus	
<b>Report</b>		<b>8</b>	
<b>Exercice 4</b>			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
L'obligation faite aux établissements d'effectuer un autocontrôle est inscrite dans la législation.			
a) Indiquez à l'aide d'une croix les affirmations qui sont vraies et celles qui sont fausses.		2	
	vrai                  faux		
1)	Il n'est pas nécessaire de tenir une liste de contrôle des températures pour l'armoire frigorifique des desserts sur la terrasse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
2)	Une liste des allergènes que peuvent contenir les différents desserts doit être mise à la disposition des collaborateurs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
3)	L'inspecteur des denrées alimentaires peut emporter des desserts pour analyse pendant les heures d'ouverture de l'établissement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
4)	Il n'est pas nécessaire de séparer produits de nettoyage et denrées alimentaires sur la terrasse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b) En plus de la liste de contrôle des températures. Indiquez deux autres listes d'autocontrôle dans le domaine de l'hygiène.		1	
1) .....			
2) .....			
<b>Exercice 5</b>			
Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.			
Notre restaurant affiche 14 points sur 20 au Gault Millau. Pour atteindre ce niveau, les standards fixés doivent être scrupuleusement respectés. Aujourd'hui vous êtes chargé de former les quatre nouveaux auxiliaires qui sont prévus au service pour le banquet de la semaine prochaine.			
Complétez le tableau ci-dessous en formulant une consigne importante se rapportant aux standards d'hygiène personnelle.		4	
Uniforme			
Cheveux			
Bijoux			
Mains			
<b>Report</b>		<b>15</b>	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		15	
<b>Exercice 6 Logistique</b>			
Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.			
La région des Trois-Lacs avec le lac de Bienne offre une grande variété de produits et de boissons de la région.			
Citez deux avantages logistiques des produits régionaux.			
1) .....		2	
2) .....			
<b>Exercice 7</b>			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
Le tri des déchets dans l'établissement est un grand problème et leur élimination occasionne souvent des coûts élevés.			
a) Proposez deux mesures pour réduire l'utilisation du plastique dans l'établissement.			
1) .....		1	
2) .....			
b) Votre établissement s'est engagé à faire des achats respectueux de l'environnement.			
Formulez deux mesures permettant d'honorer cet engagement.			
1) .....		1	
2) .....			
Report		19	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		19	
<b>Exercice 8</b>			
<p>Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.</p> <p>Pour faciliter le travail des collaborateurs au restaurant pendant les périodes de forte chaleur, un buffet avec armoire frigorifique est installé sur la terrasse.</p> <p>Expliquez à l'aide de deux mesures comment vous pouvez garantir un réapprovisionnement optimal des boissons les jours de forte fréquentation.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>		2	
<b>Exercice 9</b>			
<p>Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>La direction de l'établissement constate régulièrement que le chiffre d'affaires réalisé ne correspond pas aux produits vendus.</p> <p>a) Indiquez deux moyens auxiliaires qui facilitent le contrôle des produits.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p> <p>b) Expliquez deux raisons pour lesquelles le chiffre d'affaires ne coïncide pas avec les produits vendus.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p> <p>Consigne de notation : 1 point pour la bonne réponse.</p> <p>Votre chef vous contrôle lors du rangement des boissons dans la vitrine frigorifique. Il vous dit : Attention, toujours « First in – First out ».</p> <p>c) Expliquez ce que signifie cette expression.</p> <p>.....</p>		1	
		1	
Report		24	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		24	
<b>Exercice 10 Sécurité au travail et protection de la santé</b>			
Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.			
<p>L'organisation des festivités du 1<sup>er</sup> août dans l'établissement fictif bat son plein. Il y aura des drapeaux sur la terrasse, des lampions seront suspendus aux arbres et un photophore avec une bougie sera déposé sur chaque table. Les menus seront ornés de fanions des cantons suisses. Les feux d'artifice seront lancés depuis un bateau sur le lac.</p> <p>Décrivez deux exigences de protection incendie relative aux décorations afin de réduire les risques.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p>			
		2	
<b>Exercice 11</b>			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
<p>La rôtisserie dispose au centre de la pièce d'une magnifique cheminée avec broche. On a décidé, pour animer le restaurant, de rôtir un gros morceau de viande à la broche tous les mardis et mercredis soirs. La personne de contact pour la sécurité au travail vous demande quelles sont les trois mesures de sécurité qui doivent être prises pour réduire les risques avec un feu ouvert.</p> <p>Enumérez quatre mesures de sécurité.</p> <p>1) .....</p> <p>2) .....</p> <p>3) .....</p> <p>4) .....</p>			
		2	
Report		28	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		28	
<b>Exercice 12</b>			
Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.			
<p>C'est la canicule ce mercredi. Plusieurs hôtes se sont déplacés de la terrasse à la rôtisserie.</p> <p>Vous revenez juste de la terrasse quand vous voyez une dame âgée, toute pâle, qui vacille et se cramponne à la chaise.</p> <p>Expliquez les trois premières mesures de votre intervention.</p> <p>1) .....</p> <p>.....</p> <p>2) .....</p> <p>.....</p> <p>3) .....</p> <p>.....</p>			
		3	
<b>Exercice 13</b>			
Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.			
<p>Travailler devant l'hôte fait partie de l'animation d'un restaurant. L'équipe de la rôtisserie aimerait proposer quelques mets flambés à la table de l'hôte sur la nouvelle carte des spécialités.</p> <p>Indiquez trois prescriptions importantes en matière de sécurité dont vous devez tenir compte avec le flamage devant l'hôte.</p> <p>1) .....</p> <p>.....</p> <p>2) .....</p> <p>.....</p> <p>3) .....</p> <p>.....</p>			
		3	
Report		34	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		34	
<b>Exercice 14 Préservation de la valeur</b>			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
Il est important de connaître la composition des produits de nettoyage et d'entretien pour pouvoir les utiliser correctement.			
Indiquez à l'aide d'une croix les affirmations qui sont vraies et celles qui sont fausses.			
	vrai	faux	3
a)	La valeur pH est le degré de dureté de l'eau qui détermine l'efficacité des produits de nettoyage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Les nettoyants acides sont utilisés pour faire briller les surfaces métalliques.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Les produits alcalins sont utilisés dans les lave-vaisselle.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	La cire pour le polissage des tables en bois est un produit de nettoyage.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
e)	Du vinaigre et des morceaux de pomme de terre sont une bonne alternative pour détartre les carafes d'eau.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
f)	Le dosage des produits influe seulement sur l'écologie.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Exercice 15</b>			
Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.			
Il n'y a pas encore de liste de contrôle des nettoyages pour le bar à vins. La direction souhaite une liste des nettoyages afin d'assurer une hygiène optimale. Les carafes et les verres sont posés sur des étagères en verre, le mur est revêtu de miroir, le bar est revêtu de vinyle blanc, éclairé et couvert pour réfléchir la lumière sur les vins de dégustation. Les spiritueux sont posés devant le mur réfléchissant.			
Indiquez quatre points qui doivent obligatoirement figurer sur la liste de contrôle des nettoyages du bar à vins, en tenant compte de l'aménagement décrit ci-dessus.			
1)	.....		
2)	.....		
3)	.....		
4)	.....		
Report		41	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		41	
<b>Exercice 16</b>			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
Les travaux de nettoyage sont effectués à des fréquences diverses dans l'établissement fictif, selon leur importance.			
Reliez par une ligne les travaux de nettoyage aux types de nettoyage qui conviennent.			
Travaux de nettoyage :		Type de nettoyage :	
Polir le parquet ☉			
Passer l'aspirateur ☉ au restaurant		☉ Nettoyage d'entretien	
Enlever l'oxydation ☉ à l'argenterie			
Epousseter le lustre ☉		☉ Nettoyage intermédiaire	
Nettoyer les chaises ☉			
Détartrer les ☉ carafes d'eau		☉ Nettoyage à fond	
Décoller les chewing-gums ☉ sous les tables au restaurant			
Nettoyer les portes d'entrée ☉			
Report		45	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		45	
<b>Exercice 17</b>			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
Notre établissement est situé directement au bord du lac. La direction veut mettre en œuvre une politique écologique pour l'achat et l'utilisation des produits de nettoyage.			
Indiquez à l'aide d'une croix les affirmations qui sont vraies et celles qui sont fausses.			
	vrai	faux	3
a) Un produit biodégradable ne contient que des substances chimiques qui n'irritent pas la peau des collaborateurs.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
b) L'écologie et le respect de la nature ne sont pas compatibles avec l'utilisation de nettoyeurs alcalins et acides.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
c) Pour nettoyer le buffet, nous utilisons un nettoyeur vapeur car il consomme très peu de courant.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
d) Un mélange de bicarbonate, d'eau savonneuse et de vinaigre est utilisé pour enlever les taches grisâtres sur les meubles en plastique blanc de la terrasse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
e) Le sol de la terrasse est nettoyé avec le même produit alcalin que le sol du bureau. Le sol est en plus rincé avec beaucoup d'eau qui est déversée dans le lac.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
f) Sur la terrasse il n'est pas nécessaire d'avoir un séparateur de graisses. Les tuyaux d'évacuation peuvent être enfouis à un mètre de profondeur et dirigés directement vers le lac.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
<b>Total</b>		<b>48</b>	