

Procédure de qualification

Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC
Gestionnaire en hôtellerie-intendance CFC

Pos. 1

Travail pratique

A Présentation personnelle et communication

Série 0 – Epreuves 1 & 2

B Service de boissons et de mets

Nom Prénom	N° de candidat/-e	Date

Durée **90 minutes**

Moyens auxiliaires Selon situation

Echelle de notes **points maximum :** **56**

53,5	-	56,0	points	=	Note	6,0
48,0	-	53,0	points	=	Note	5,5
42,0	-	47,5	points	=	Note	5,0
36,5	-	41,5	points	=	Note	4,5
31,0	-	36,0	points	=	Note	4,0
25,5	-	30,5	points	=	Note	3,5
20,0	-	25,0	points	=	Note	3,0
14,0	-	19,5	points	=	Note	2,5
8,5	-	13,5	points	=	Note	2,0
3,0	-	8,0	points	=	Note	1,5
0,0	-	2,5	points	=	Note	1,0

Examen pratique DCO A & B**Situation professionnelle général – épreuve 1**

Vous travaillez en tant que Gestionnaire en hôtellerie-intendance dans l'entreprise de référence 1.

Madame Weber a eu un accident de VTT et est en clinique de réadaptation depuis 3 semaines. Sa sortie est prévue pour le 30 août. Le 20 août, Madame Weber fêtera son 40e anniversaire. Monsieur Weber aimerait organiser un déjeuner surprise pour sa femme à la clinique. 12 personnes sont attendues au total, dont 3 enfants (11, 10 et 7 ans).

Contenu de la commande:

Entrée :

- Soupe de concombre froide à l'aneth

Plat principal :

- Piccata de veau avec spaghettis à la tomate

Dessert :

- Commande à la carte (salade de fruits d'été à la crème, glace vanille aux baies tièdes, forêt noire)

Vous êtes chargé-e de l'organisation de cette surprise d'anniversaire.

Planifiez l'événement.

- Établissez une carte de menu pour le menu à 3 plats avec une variante végétarienne et un choix de deux boissons alcoolisées et de deux boissons non alcoolisées (chaudes et froides)
- Dressez la table modèle pour 6 personnes selon votre menu, décoration comprise. La décoration doit être composée d'au moins trois éléments différents.
- Accueillez les époux Weber et accompagnez-les à la table.
- Présentez le menu et l'offre de boissons et adaptez vos recommandations aux besoins des clients. Prenez la commande du dessert.
- Préparez les boissons désirées. Servez au couple les boissons désirées et répondez à leur souhaits.
- En préparant les boissons, vous constatez que celles-ci ne sont pas assez fraîches. Vous vérifiez la température et signalez le réfrigérateur à boissons pour réparation.

- Après le repas de midi, Monsieur et Madame Weber et leurs enfants aimeraient réserver une table pour déjeuner le jour de la sortie de Madame Weber.

Remarques

- La description de l'entreprise de référence 1 est à votre disposition.
- Une carte de banquet est à disposition.
- Un PC est à disposition.
- La préparation et le rangement du poste de travail font partie de l'examen.
- C'est vous qui déterminez l'ordre des tâches.
- Un bon de réparation est à disposition
- Une fiche de réservation est à disposition.

Situation professionnelle général – épreuve 2

Vous travaillez en tant que Gestionnaire en hôtellerie-intendance dans l'entreprise de référence 4.

À l'occasion du jubilé, une fête est organisée le 5 juillet avec un buffet de grillades pour les résidents et leur famille. Chaque résident peut inviter deux membres de sa famille. Le programme comprend une animation musicale ainsi que la remise des prix du quiz interne destiné aux résidents.

Buffet de grillades :

- Saucisse de veau rôtie
- Saucisse de porc rôtie
- Filets de poulet
- Brochettes de légumes
- Fromage à griller

Buffet de salades :

- Salade de pommes de terre
- Salade tomates-mozzarella
- Salade verte
- Salade de concombres
- Salade de pâtes
- Salade de carottes

Vous êtes chargé-e de l'organisation de l'événement.

Planifiez l'événement.

- Réalisez un flyer d'invitation avec talon-réponse pour la fête d'été programmée.
- Mettez en place le buffet de salade selon l'offre, y c. la décoration. La décoration doit être composée d'au moins trois éléments différents.
- Lors du contrôle de fonctionnement du buffet de salades, vous constatez qu'il reste des salissures et que la réfrigération des salades ne fonctionne pas.
- Accueillez Monsieur Baudry et son fils et accompagnez-les à leur table.

- Présentez le buffet et l'offre de boissons et adaptez vos recommandations aux besoins des clients.
Prenez la commande des boissons.
- Préparez les boissons désirées.
Servez les boissons choisies aux deux convives.
- Pendant la grillades-party, le fils de Monsieur Baudry voudrait réserver un repas de midi pour 15 personnes à l'occasion des 90 ans de son père.

Remarques

- La description de l'entreprise de référence 4 est à votre disposition.
- Une carte des boissons est à disposition.
- Un PC est à disposition.
- La préparation et le rangement du poste de travail font partie de l'examen.
- C'est vous qui déterminez l'ordre des tâches.
- Une fiche de réservation est à disposition.