

Procédure de qualification

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

Pos. 1 - Intendance

Travail pratique

A Présentation personnelle et communication

B Service de boissons et de mets

Série 0 – Epreuves 5

Nom Prénom	N° de candidat/-e	Date

Durée **60 minutes**

Moyens auxiliaires Selon situation

**Echelle de
notes**

points maximum :

33

32,0 -	33,0	points	=	Note	6,0
29,0 -	31,0	points	=	Note	5,5
25,0 -	28,0	points	=	Note	5,0
22,0 -	24,0	points	=	Note	4,5
19,0 -	21,0	points	=	Note	4,0
15,0 -	18,0	points	=	Note	3,5
12,0 -	14,0	points	=	Note	3,0
9,0 -	11,0	points	=	Note	2,5
5,0 -	8,0	points	=	Note	2,0
2,0 -	4,0	points	=	Note	1,5
0,0 -	1,0	points	=	Note	1,0

Examen pratique DCO A & B – domaine spécifique intendance**Situation professionnelle – épreuve 5**

Vous travaillez en tant que Gestionnaire en hôtellerie-intendance dans l'entreprise de référence 5.

La famille Schmid (2 enfants + 1 chien) a réservé un appartement pour 2 nuits. Avant de s'installer dans l'appartement, ils vous commandent un plateau de goûter. 2 personnes suivent un régime végétarien ovo-lacto .

- Effectuez le check-in avec la famille Schmid.
- Préparez un plateau de charcuterie et un plateau de fromage pour 4 personnes.
- Préparez 6 petits pains bruschetta.
- Dressez ce que qui a été commandé.
- Préparez un cocktail aux fruits sans alcool pour 4 personnes.
- Nettoyez la place de travail.
- Vérifiez le bon fonctionnement du lave-vaisselle, chargez la vaisselle et lancez la machine.

Remarques

- La description de l'entreprise de référence 5 est à votre disposition.
- Une recette est à votre disposition.
- La préparation et le rangement du poste de travail font partie intégrante de l'examen.
- La table des hôtes est déjà préparée et réservée.