

Procédure de qualification

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

Pos. 1 - Intendance

A Présentation personnelle et communication

B Service de boissons et de mets

Travail pratique
Série 0 – **Epreuves 6**

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 6**

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

Madame Meier rend visite à son mari en clinique de rééducation après un accident de ski. Ils ont réservé une table pour deux personnes au restaurant. Le check-out de Monsieur Meier a lieu avant d'aller au restaurant. Madame Meier suit un régime ovo-lacto-végétarien.

- Procédez au check-out de Monsieur Meier.
- Préparez une flammekueche et une salade verte pour 2 personnes.
- Dressez ce que qui a été commandé.
- Préparez les boissons commandées.
- Nettoyez la place de travail.
- Videz la vaisselle du lave-vaisselle et nettoyez le filtre.

Remarques

- La description de l'entreprise de référence 1 est à votre disposition.
- Une recette est à votre disposition.
- De la pâte prête à l'emploi et de la sauce à salade prête à servir sont disponibles.
- La préparation et le rangement du poste de travail font partie intégrante de l'examen.
- La table des hôtes est déjà préparée et réservée.