

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 6

Épreuves pour expert-e-s

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. **10 minutes (a2.1, a1.1, a1.4, a3.1)**
- Préparez une flammekueche et une salade verte pour 2 personnes. **20 minutes (b1.5+ b1.8)**
- Dressez ce qui a été commandé. **5 minutes (b1.1)**
- Préparez les boissons commandées. **10 minutes (b1.4)**
- Nettoyez la place de travail. **5 minutes**
- Videz la vaisselle du lave-vaisselle et nettoyez le filtre. **10 minutes (b4.4)**

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.
- ***Lors du check-out, Monsieur Meier fait remarquer que son linge n'est pas encore revenu de la blanchisserie.***
- ***Commander deux boissons apéritives prêtes à servir (par ex. : Hugo, Aperol Spritz, également des variantes sans alcool)***
- ***Un lave-vaisselle avec de la vaisselle propre doit être sur place.***
- ***S'il n'y a pas de lave-vaisselle industriel, la situation peut être adaptée.***