

Procédure de qualification**Employé/e en intendance AFP**

Connaissances professionnelles, examens écrits

DCO. 1 Conseil et service aux clients

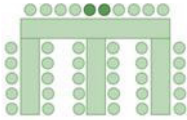
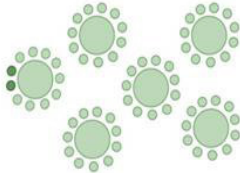
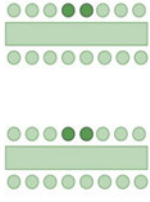
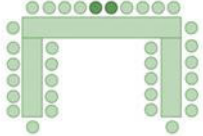
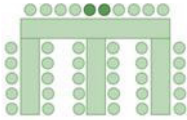
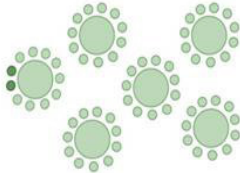
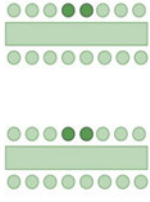
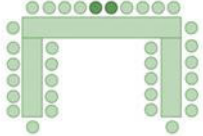
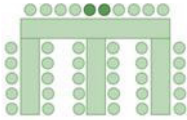
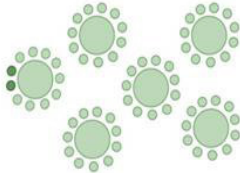
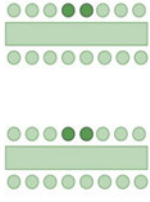
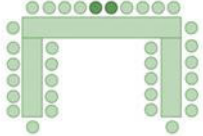
Série zéro 2017

Version pour les expert-e-s**Durée** 30 minutes pour 9 exercices**Moyens auxiliaires** aucun**Echelle des notes** **Maximum de points : 39**

38	-	39	points	=	Note	6.0
34	-	37	points	=	Note	5.5
30	-	33	points	=	Note	5.0
26	-	29	points	=	Note	4.5
22	-	25	points	=	Note	4.0
18	-	21	points	=	Note	3.5
14	-	17	points	=	Note	3.0
10	-	13	points	=	Note	2.5
6	-	9	points	=	Note	2.0
2	-	5	points	=	Note	1.5
0	-	1	point	=	Note	1.0

Ces séries d'examens sont libérées pour des exercices.

Elaboré par: Groupe de travail OrTra intendance Suisse
Editeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

		Points									
		maximum	obtenus								
Position 1											
Situation Vous travaillez au foyer Frohburg comme employé/e en intendance. L'écolière Nora aimerait fêter son 14^{ème} anniversaire le 16 juin avec ses amis et sa famille au foyer. Pour cet évènement un repas d'anniversaire est prévu. 30 invités sont attendus. Votre supérieure vous demande de la soutenir dans la planification et l'exécution de l'évènement.											
Exercice 1 Avec votre supérieure vous discutez de la décoration de la salle et des tables. a) Citez quatre points importants. Solutions pour les expertes/experts Correspondant à l'évènement, saison, pas trop haut, pas trop large, pas de fleurs ou bougies odorantes, qualité/prix, matériel qui peut être réutilisé. 1 point par réponse juste. b) Citez deux articles de décoration pour cet anniversaire, sans le linge de table. Solutions pour les expertes/experts Fleurs dans un vase en verre avec de l'eau colorée, chiffres à étaler et des ballons. Ballons attachés avec une ficelle à une pierre, banderole « Happy Birthday » en travers de la table, disposer des gobelets remplis de smartis sur la table, bateau en papier rempli de sucreries disposé sur la table. Fleurs blanches en papier disposées sur la table. 1 point par réponse juste.		4									
Exercice 2 Afin que les invités de l'anniversaire se sentent bien il est important de bien choisir la position des tables. Cochez la position des tables qui correspond à l'évènement. <table border="1"> <tr> <td></td> <td></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> <td>☐</td> </tr> </table>						☐	☐	☐	☐	1	
											
☐	☐	☐	☐								
Justifiez votre choix. Solutions pour les expertes/experts La position droite permet que tous les invités puissent voir la personne principale. La position U, permet plus de place pour les invités, dans une petite salle. 1 point par réponse juste.											
A reporter		8									

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		8	
Exercice 3 a) Un apéro de bienvenue est servi à l'arrivée des invités. La majorité des invités sont des jeunes, les boissons pour l'apéro seront sans alcool. Faites trois propositions. Solutions pour les expertes/experts • Rimus avec sirop de sureau • Ginger Ale avec jus de limettes • San bitter avec jus d'orange • Jus de tomates • Bowle aux fruits • L'eau de menthe avec des glaçons et des feuilles de menthe. <i>1 point par réponse juste.</i> b) Au foyer l'accent est mis sur une alimentation saine. Nora aimerait pour son anniversaire le menu suivant : Salade de pâtes *** Tranche panée avec des pommes-frites *** Tourte à la crème au beurre Modifiez la composition du menu et faites-lui une proposition plus saine. Solutions pour les expertes/experts Entrées : Salade de pomme de terre, salade verte, salade de concombre, salade d'asperges Plats : Cordon-bleu de poulet farci aux légumes, des tranches de grillade Desserts : Roulé aux framboises, salade de fruits, glace à la framboise garnie de fruits <i>1 point par réponse juste.</i>		3	
A reporter		14	

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		14	
Exercice 4			
a) Plusieurs genres de service sont possibles pour la fête d'anniversaire. Expliquez un avantage et un inconvénient pour les différents genres de service. Terme : Service au buffet Solutions pour les expertes/experts Avantage : L'invité choisi lui-même la quantité et ce qu'il veut Inconvénient : L'invité doit se lever pour se servir au buffet, des temps d'attente, ce que l'on désire n'est peut-être plus disponible. <i>1 point par réponse juste.</i>		2	
Terme : Service sur assiette Solutions pour les expertes/experts Avantage : Le repas est servi Inconvénient : Attendre que tout le monde soit servi, supplément pas toujours possible, pas de possibilité de choisir <i>1 point par réponse juste.</i>		3	
b) Vous avez choisi le service sur assiette. Cochez ce qui correspond.			
Service sur assiette			
	juste	faux	
Le repas est servi	☒	☐	
L'assiette est servie depuis la gauche	☐	☒	
Seuls les aliments chauds sont servis	☐	☒	
La taille de la portion est prédéterminée	☒	☐	
L'invité peut manger autant qu'il souhaite	☐	☒	
Il faut moins de personnel	☐	☒	
<i>0.5 points par réponse juste.</i>			
A reporter		21	

	Points	
	maximum	obtenus
A reporter	21	
c) Pour un bon déroulement du service les règles de service doivent être respectées. Expliquez, en deux phrases courtes, pourquoi c'est important. Solutions pour les expertes/experts • Le client doit se sentir à l'aise. • Le déroulement du travail doit être rationnel et exécuté rapidement. • Évitée les accidents. • Le déroulement du service reste identique. <i>1 point par réponse juste.</i>	2	
d) Expliquez, en mots-clés, quatre règles de service pour le service des boissons. Solutions pour les expertes/experts • <i>Ne pas remplir les verres jusqu'au bord.</i> • <i>Présenter la bouteille de vin au client par la droite.</i> • <i>Servir par la droite.</i> • <i>Vin rouge, remplir le verre que d'un tiers.</i> • <i>Resservir seulement si le client le désire.</i> • <i>Servir le vin blanc frais.</i> • <i>Utiliser des verres étalonnés pour le service au verre.</i> <i>1 point par réponse juste.</i>	4	
Exercice 5		
a) Pour la fête d'anniversaire des invitées de l'extérieur du foyer sont attendus. Votre travail est d'accueillir les invités. Citez deux points que vous devez prendre en considération lors de l'accueil. Solutions pour les expertes/experts • <i>Se présenter</i> • <i>La convivialité, le contact visuel, parler clairement</i> • <i>Si possible saluer l'invité par son nom ou demander son nom.</i> <i>1 point par réponse juste.</i>	2	
A reporter	29	

	Points	
	maximum	obtenus
A reporter	29	
Exercice 6 a) Un invité se renseigne sur une étudiante qui habite dans le foyer, il veut savoir comment elle va. Expliquez, en une phrase, pourquoi vous ne pouvez pas répondre à sa question. Solutions pour les expertes/experts • Ces informations sont soumises à la confidentialité. • Je ne peux pas donner d'informations sur les résidents ou étudiants du foyer. <i>1 point par réponse juste.</i> b) Dans le travail journalier de votre entreprise, il y a toujours des situations où vous ne pouvez pas divulguer des informations. Cochez ce qui correspond. A) Les adresses et numéros de téléphone des étudiants ne peuvent pas être transmis. B) Des recettes personnelles peuvent être transmises. C) Seul le patron peut transmettre des informations. D) A la maison autour de la table familiale, je peux parler des étudiants du foyer. E) Je peux lire les notes sur le bureau de la directrice. Solutions pour les expertes/experts Réponse juste : ☒ A + B ☐ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E <i>1 point par réponse juste.</i>	1	
	1	
A reporter	31	

		Points										
		maximum	obtenus									
A reporter		31										
Exercice 7 Les invités se mettent à table, vous pouvez observer qu'un invité vous appelle en levant la main. a) Nommez ce type de communication. (mots clés) Communication non verbale b) Décrivez comment vous réagissez à cette demande. (en une phrase) J'approche le client et demande ce qu'il désire. c) Vous connaissez les caractéristiques de la communication, compléter le tableau avec un terme pour chacun. <table><tr><th>Terme</th><th>Explication</th></tr><tr><td>Contact visuel</td><td>Regarder dans les yeux</td></tr><tr><td>Mimiques, expressions</td><td>Rire, pleurer, sourire</td></tr><tr><td>Gestes</td><td>Mouvements des mains, des pieds, des bras, de la tête, lever les sourcils</td></tr><tr><td>Posture</td><td>Appliqué, tête baissée, debout</td></tr></table> <i>0.5 points par réponse juste.</i>		Terme	Explication	Contact visuel	Regarder dans les yeux	Mimiques, expressions	Rire, pleurer, sourire	Gestes	Mouvements des mains, des pieds, des bras, de la tête, lever les sourcils	Posture	Appliqué, tête baissée, debout	1 <
Terme	Explication											
Contact visuel	Regarder dans les yeux											
Mimiques, expressions	Rire, pleurer, sourire											
Gestes	Mouvements des mains, des pieds, des bras, de la tête, lever les sourcils											
Posture	Appliqué, tête baissée, debout											

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		37	
b) Expliquez, en phrases courtes, comment vous réagissez à cette réclamation. Solutions pour les expertes/experts <i>Je m'excuse auprès du voisin et l'invite à venir manger le dessert.</i> <i>Je m'excuse pour le bruit, j'invite les invités à écouter la musique à l'intérieur et je ferme les fenêtres.</i> <i>1 point pour la réponse juste</i>		1	
Exercice 9 Alors que vous débarrassez les assiettes, vous constatez qu'il reste beaucoup de nourriture. Citez deux raisons possibles pour lesquelles il reste beaucoup de nourriture. Solutions pour les expertes/experts • <i>Trop grande portion</i> • <i>Le repas ne plaisait pas à tout le monde</i> • <i>Le repas était trop salé</i> <i>0.5 points par réponse juste.</i>		1	
Total		39	

Connaissances professionnelles, examens écrits

**DCO. 2 Nettoyage et aménagement
de locaux et d'équipements**

Série zéro 2017

Version pour les expert-e-s

Durée 30 minutes pour 12 exercices

Moyens auxiliaires aucun

Echelle des notes	Maximum de points : 39					
	38	-	39	points	=	Note 6.0
	34	-	37	points	=	Note 5.5
	30	-	33	points	=	Note 5.0
	26	-	29	points	=	Note 4.5
	22	-	25	points	=	Note 4.0
	18	-	21	points	=	Note 3.5
	14	-	17	points	=	Note 3.0
	10	-	13	points	=	Note 2.5
	6	-	9	points	=	Note 2.0
	2	-	5	points	=	Note 1.5
	0	-	1	point	=	Note 1.0

Ces séries d'examens sont libérées pour des Exercices.

		Points maximum obtenus	
Situation Vous travaillez dans un home pour personnes âgées ou vous êtes responsable du nettoyage d'entretien des chambres et des sanitaires. Le sol et les murs de la salle de bain sont en carrelage. Le sol des chambres et des couloirs de l'étage sont en textile. Enfin vous vous occupez aussi de l'entretien hebdomadaire des plantes de l'étage.			
Exercice 1 Pour le nettoyage d'entretien dans votre établissement, il est important que vous respectiez les règles générales d'hygiène. Citez trois mesures par terme. Hygiène personnelle : • Attacher les cheveux • Laver les mains et les désinfecter • Porter des habits professionnels • Porter des gants Hygiène de l'établissement (entreprise) : • Entretenir le chariot de nettoyage (propre et ranger) • Nettoyer régulièrement les appareils • Entretenir régulièrement les appareils • Chiffons de nettoyage propres <i>0.5 point par réponse juste.</i>		3	
Exercice 2 Dans l'entretien des chambres, quelles sont les mesures de sécurité et de protection de la santé à respecter. a) Citez quatre exemples en mots-clefs. ex. Porter des habits/vêtements de travail, porter des équipements de protection (protection pour les yeux, - oreilles, gants), porter des chaussures de sécurité, écarter les risques de s'encoubler (câbles), poser des panneaux de signalisation de danger, veiller à l'ergonomie, se tenir droite) <i>0.5 point par réponse juste.</i>		2	
A reporter		5	

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		5	
Exercice 2 suite			
b) Indiquez en mots-clés, deux mesures pour éviter chacun de ces accidents.			
Accidents	Mesures de sécurités		
Chutes	<i>Chaussures de travail adéquates</i> <i>Bon éclairage</i> <i>Poser des panneaux de signalisation</i> <i>Utiliser des échelles de sécurité</i> <i>Ecarter les risques de s'encoubler (câbles, cordes)</i> <i>Libérer le trajet de travail</i>	2	
Empoisonnements	<i>Stocker les produits de nettoyage dans leur emballage d'origine et bien fermer</i> <i>Ne jamais mélanger des produits de nettoyage</i> <i>Ouvrir les fenêtres en travaillant avec des solvants.</i>	2	
Électrocution	<i>Toujours débrancher en tenant par la prise</i> <i>Faire réparer les appareils défectueux par un professionnel</i> <i>Éviter les pliures</i> <i>Contrôler le câble lors du nettoyage</i> <i>Avant de commencer le travail, vérifier visuellement l'appareil</i>	2	
1 point par réponse juste.			
A reporter		11	

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		11	
Exercice 3 Vous préparez le chariot de nettoyage pour l'entretien des chambres et des sanitaires. Dans le nettoyage vous êtes attentive à l'exactitude du dosage du produit de nettoyage. Choisissez deux systèmes qui permettent l'exactitude du dosage. Expliquez votre choix.		3	
Système de dosage	Explication		
Système de dosage centralisé	ex. • <i>Facile et rapide à l'emploi</i> • <i>La solution de nettoyage est automatiquement préparée</i> • <i>Le dosage est adapté à chaque quantité d'eau</i>		
Bouchon de dosage sur la bouteille	ex. • <i>Disponible à tout moment et partout</i> • <i>Peu coûteux/ pas de frais d'entretien</i> • <i>Facile à l'emploi</i>		
Goblet doseur	ex. • <i>Dosage rapide</i>		
Pastilles	ex. • <i>Facile à utiliser</i> • <i>Dosage rapide</i> • <i>Pas de conversion, de calcul</i>		
Sachets de portion	ex. • <i>Facile à utiliser</i> • <i>Dosage rapide</i> • <i>Pas de conversion, de calcul</i>		
0.5 point par système de dosage. 1 point par explication.			
A reporter		14	

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		14	
Exercice 4 Pour les surfaces, dans les chambres vous utilisez un produit de nettoyage neutre. Les composants importants des produits de nettoyage neutres sont des tensioactifs. Citez deux fonctions du tensioactif. ex. • Réduit la tension superficielle de l'eau • Dissout les salissures légèrement grasses • Émulsionner • Disperse <i>1 point par réponse juste.</i>		2	
Exercice 5 Pour l'entretien des chambres vous utilisez différents chiffons et produits de nettoyage. Une combinaison de déclaration est correcte. Cochez la réponse juste. A) Les chiffons microfibras ne conviennent pas à tous les types de nettoyages. B) Plus le pH est élevé, plus le produit de nettoyage est acide. C) Les produits de nettoyage universels avec de l'alcool favorisent un nettoyage sans traces. D) Les produits de nettoyage alcalins éliminent les graisses et les protéines. E) Plus le pH est bas, plus le produit de nettoyage enlève les traces de doigts. Réponse juste: ☐ A + B ☒ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E <i>2 points pour la réponse juste.</i>		1	
A reporter		17	

		Points													
		maximum	obtenus												
A reporter		17													
Exercice 6 La chambre est en désordre. Des bouteilles de PET et du plastique sont dispersés dans la pièce. Vous trouvez même des piles dans la poubelle. Nommez les trois pictogrammes et expliquez en mots-clés <table><tr><th>Pictogrammes</th><th>Désignation du pictogrammes</th><th>Explications</th></tr><tr><td></td><td>PET</td><td>Sont recyclés</td></tr><tr><td></td><td>Déchets</td><td>À mettre dans la poubelle</td></tr><tr><td></td><td>Piles</td><td>Apporter au point de récupération : ne se mettent pas à la poubelle</td></tr></table> 0.5 point par réponse juste.		Pictogrammes	Désignation du pictogrammes	Explications		PET	Sont recyclés		Déchets	À mettre dans la poubelle		Piles	Apporter au point de récupération : ne se mettent pas à la poubelle	3	
Pictogrammes	Désignation du pictogrammes	Explications													
	PET	Sont recyclés													
	Déchets	À mettre dans la poubelle													
	Piles	Apporter au point de récupération : ne se mettent pas à la poubelle													
Exercice 7 Le sol de la chambre est en textile. Quelle sont les inconvénients d'un sol en textiles ? a) Décrivez un inconvénient en minimum deux phrases. ex. Problème d'hygiène surtout pour les taches. Pour éliminer ces taches ils nécessitent des machines/outils spécifiques. Le sol doit-être séché. 1 point pour la réponse juste. b) Pour l'entretien du sol en textile il existe diverses méthodes de nettoyage. Citez les méthodes de nettoyage qui correspondent. <table><tr><th>Type de nettoyage</th><th>Méthodes de nettoyage</th></tr><tr><td>Nettoyage d'entretien</td><td>Aspiration à sec</td></tr><tr><td>Nettoyage intermédiaire</td><td>Shampouineuse (machine injection extraction) , éliminer les taches</td></tr></table> 0.5 point par méthode de nettoyage juste.		Type de nettoyage	Méthodes de nettoyage	Nettoyage d'entretien	Aspiration à sec	Nettoyage intermédiaire	Shampouineuse (machine injection extraction) , éliminer les taches	1	1						
Type de nettoyage	Méthodes de nettoyage														
Nettoyage d'entretien	Aspiration à sec														
Nettoyage intermédiaire	Shampouineuse (machine injection extraction) , éliminer les taches														
A reporter		22													

		Points																
		maximum	obtenus															
A reporter		22																
Exercice 7 suite c) Votre formatrice vous rappelle de ne pas oublier le nettoyage visuel. Expliquez ce que votre formatrice veut dire en une phrase. Le but du nettoyage visuel est une propreté optique. La saleté visible et volatile est éliminée. <i>1 point par phrase correcte</i>		1																
Exercice 8 Vous avez nettoyé la chambre et commencé le nettoyage du sanitaire. Le sol et les parois sont en carrelage. a) Enumérez quatre produits de nettoyage typiques que vous utilisez dans le sanitaire. ex. • Produit pour vitres en spray • Détergent neutre (nettoyage d'entretien) • Détergent sanitaires • Détergent acide • Produit de nettoyage avec alcool <i>0.5 point par réponse juste.</i> b) Durant le nettoyage des sanitaires vous remarquez que les carrelages sont plein de calcaire et le lavabo très sale. Cochez si les explications sont justes ou fausses <table><thead><tr><th></th><th>juste</th><th>faux</th></tr></thead><tbody><tr><td>Pour éliminer le calcaire il faut plus de mécanique.</td><td>☐</td><td>☒</td></tr><tr><td>L'utilisation de chiffons en microfibres réduit la consommation de détergent.</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>Des produits de nettoyage acides peuvent produire des taches sur les sols en marbre.</td><td>☒</td><td>☐</td></tr><tr><td>Les produits de nettoyage écologiques contiennent plus de colorants.</td><td>☐</td><td>☒</td></tr></tbody></table> <i>0.5 points par réponse juste.</i>			juste	faux	Pour éliminer le calcaire il faut plus de mécanique.	☐	☒	L'utilisation de chiffons en microfibres réduit la consommation de détergent.	☒	☐	Des produits de nettoyage acides peuvent produire des taches sur les sols en marbre.	☒	☐	Les produits de nettoyage écologiques contiennent plus de colorants.	☐	☒	2	
	juste	faux																
Pour éliminer le calcaire il faut plus de mécanique.	☐	☒																
L'utilisation de chiffons en microfibres réduit la consommation de détergent.	☒	☐																
Des produits de nettoyage acides peuvent produire des taches sur les sols en marbre.	☒	☐																
Les produits de nettoyage écologiques contiennent plus de colorants.	☐	☒																
A reporter		27																

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		27	
Exercice 8 suite Le sanitaire que vous nettoyez est en carrelage. c) Citez quatre caractéristiques du carrelage. ex. Hygiénique, facile à l'entretien, résistant à l'eau, choix entre brillant ou mat, divers coloris, divers formes et motifs, solide. <i>0.5 points par réponse juste.</i> d) Expliquez un inconvénient d'un sol en carrelage en une phrase. ex. Les joints sont sensibles à l'acide, des chocs forts peuvent casser le carrelage. <i>1 point pour la réponse juste.</i> Exercice 9 Différents symboles de danger se trouvent sur les bouteilles de nettoyage pour l'entretien des sanitaires. Nommez les différents symboles en mots-clés.  dangereux pour la santé  corrosif, irritant, (danger) <i>0.5 points par réponse juste.</i>		2	
		1	
		1	
A reporter		31	

[illegible]

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		37	
Exercice 12 Les espaces habités devraient être aménagés afin que les résidents se sentent « à la maison ». Indépendamment de la situation de vie, tout le monde a des besoins particuliers. a) Nommez deux besoins fondamentaux. <i>ex.</i> • Protection et sécurité • A manger et à boire • Sommeil et soins du corps • Activité et reconnaissance <i>0.5 point par réponse juste.</i> b) Les résidents ont également des besoins individuels. Nommez deux besoins individuels. <i>ex.</i> • La sphère privée • Communication • Les activités de loisirs • Possibilité d'aménagement personnalisé <i>0.5 point par réponse juste.</i>		1	
		1	
Total		39	

Connaissances professionnelles, examens écrits

**DCO. 3 Réalisation des travaux
du circuit du linge**

Série zéro 2017

Version pour les expert-e-s

Durée 30 minutes pour 7 exercices

Moyens auxiliaires aucun

Echelle des notes	Maximum de points : 28				
	27	-	28	points =	Note 6.0
	24	-	26	points =	Note 5.5
	21	-	23	points =	Note 5.0
	19	-	20	points =	Note 4.5
	16	-	18	points =	Note 4.0
	13	-	15	points =	Note 3.5
	10	-	12	points =	Note 3.0
	7	-	9	points =	Note 2.5
	5	-	6	points =	Note 2.0
	2	-	4	points =	Note 1.5
	0	-	1	point =	Note 1.0

Ces séries d'examens sont libérées pour des exercices.

Elaboré par: Groupe de travail OrTra intendance Suisse
Editeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

[illegible]

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		7	
Exercice 3 Les textiles sont faits de diverses fibres et doivent être traités différemment. Sur les vêtements une étiquette de symboles est fixée. Écrivez pour chaque symbole leur signification		4	
	Lavage à la main		Repassage, température normale
	Lavage délicat à 30°		Repassage, température haute
	Lavage normal à 95°		Séchoir, température normale
	Ne pas blanchir		Ne pas sécher au séchoir (tumbler)
		0.5 point par réponse juste.	
Exercice 4 Madame Seiler, une résidente, a donné un pullover pour laver. Ce pullover est en laine.		2	
a) Citez quatre propriétés de la laine, en mots-clés. <i>ex.</i> • Chaude • Repousse l'eau • Elastique • Peu gratter (urticante) • Se froisse peu		0.5 point par réponse juste.	
b) Citez quatre autres vêtements en laine. <i>ex.</i> • Jaquettes • Chaussettes • Bonnets • Gants • Lingerie pour le rhumatisme		2	
		0.5 point par réponse juste.	
c) Citez deux règles d'entretien de la laine. <i>ex.</i> • Sensible à la chaleur • Ne pas froter, ne pas essorer • Ne pas utiliser de javel • Repassage température moyenne • Ne pas sécher au tumbler • Nettoyage chimique • Protéger des mites		1	
		0.5 point par réponse juste.	
A reporter		16	

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		16	
Exercice 5 Dans le linge privé de Madame Seiler il y a une blouse à laquelle il manque un bouton. La blouse passe par différentes étapes dans le circuit du linge. Numérotez les différentes étapes dans l'ordre de passage.		5	
2	Stocker le linge sale		
7	Calandrer ou repasser		
8	Plier		
4	Laver		
6	Préparer pour le repassage		
9	Réparer les vêtements défectueux		
1	Rassembler le linge		
3	Préparer le linge avant lavage		
5	Sécher		
10	Distribuer le linge propre		
0.5 point par réponse juste.			
Exercice 6 L'après-midi vous avez reçu l'ordre de votre supérieur de laver les habits de travail du personnel de cuisine. a) Comment devez vous préparer les habits de travail avant le lavage ? Citez quatre critères. ex. • Tourner à l'envers (en fonction des besoins) • Fermer les fermetures éclairées • Ouvrir les boutons • Vider les poches • Prétraiter les taches		2	
0.5 point par réponse juste.			
Vous remplissez la machine avec des vestes de cuisine en couleurs. b) Quel produits de lavage choisissez vous pour des vestes de cuisine en couleurs ? Cochez ce qui correspond.		0.5	
☒	Produits de lavage pour couleurs		
☐	Produits de lavage pour lainage		
☐	Produits de lavage complet		
☐	Produits de lavage pour linge fin		
0.5 point pour la réponse juste.			
c) A quelle température lavez-vous les tabliers de cuisine blancs ? 95°C		0.5	
0.5 point pour la réponse juste.			
A reporter		24	

		Points	
		maximum	obtenus
A reporter		24	
Exercice 7 Le linge a été lavé et séché dans le tumbler. Vous êtes responsable pour le nettoyage et l'entretien des machines. a) Notez quatre produits et matériel de nettoyage pour l'entretien du tumbler. Mise en Place : ex. Produit de nettoyage neutre, petit récipient, chiffons de nettoyage, aspirateur, poubelle <i>0.5 point par réponse juste.</i>		2	
b) Expliquez quatre travaux d'entretien et de maintenance pour un tumbler. ex. • Nettoyer l'extérieur et le panneau de contrôle avec un chiffon humide. Sécher avec un chiffon sec. • Nettoyer le filtre à poussière • Nettoyer le tambour avec un chiffon humide • Après le nettoyage laisser la porte du tumbler ouverte <i>0.5 point par réponse juste.</i>		2	
Total		28	

Connaissances professionnelles, examens écrits

DCO. 4 Préparation et distribution des repas

Série zéro 2017

Version pour les expert-e-s**Durée** 30 minutes pour 12 exercices**Moyens auxiliaires** aucun**Echelle des notes** **Maximum de points : 28**

27	-	28	points	=	Note	6.0
24	-	26	points	=	Note	5.5
21	-	23	points	=	Note	5.0
19	-	20	points	=	Note	4.5
16	-	18	points	=	Note	4.0
13	-	15	points	=	Note	3.5
10	-	12	points	=	Note	3.0
7	-	9	points	=	Note	2.5
5	-	6	points	=	Note	2.0
2	-	4	points	=	Note	1.5
0	-	1	point	=	Note	1.0

Ces séries d'examens sont libérées pour des exercices

Elaboré par: Groupe de travail OrTra intendance Suisse
Editeur: CSFO, unité de Procédure de qualification, Berne

Position 4	Points maximum	Points obtenus															
Situation C'est l'hiver, vous travaillez dans la cuisine et préparez une crème au chocolat. Vous allez dans le réfrigérateur chercher des fruits pour la garniture. Demandez au chef pourquoi il y a une caisse de fraises dans le frigo. Il vous explique, qu'il les a achetées pour une occasion spéciale.																	
Exercice 1 Citez, en mots-clés, trois raisons pour lesquelles il faut acheter des fruits et légumes de saison. ex. • Maturité • L'écologie, le transport, énergie grise • Goût • Des éléments nutritifs et riches en vitamines • Qualité optimale • Régional • Qualité/ prix <i>1 point par réponse juste.</i>	3																
Exercice 2 Le chef de cuisine vous demande d'établir une tablette avec des fruits et légumes régionaux et de saison. Complétez la tablette avec deux fruits et légumes. (pas de répétition) <table border="1" data-bbox="150 1438 1254 1809"> <thead> <tr> <th>Saison</th><th>Légumes</th><th>Fruits</th></tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Printemps</td><td>Asperges, salades pommées etc.</td><td>Kiwis, fraises etc.</td></tr> <tr> <td>Été</td><td>Brocolis, fenouils</td><td>Cerises, melons</td></tr> <tr> <td>Automne</td><td>Courges, laitues etc.</td><td>Coings, abricots etc.</td></tr> <tr> <td>Hiver</td><td>Racines rouges, courges etc.</td><td>Pommes, poires etc.</td></tr> </tbody> </table> <i>0.5 point par réponse juste. Solutions voir tablette de saison, Pauli et Croc menu.</i>	Saison	Légumes	Fruits	Printemps	Asperges, salades pommées etc.	Kiwis, fraises etc.	Été	Brocolis, fenouils	Cerises, melons	Automne	Courges, laitues etc.	Coings, abricots etc.	Hiver	Racines rouges, courges etc.	Pommes, poires etc.	6	
Saison	Légumes	Fruits															
Printemps	Asperges, salades pommées etc.	Kiwis, fraises etc.															
Été	Brocolis, fenouils	Cerises, melons															
Automne	Courges, laitues etc.	Coings, abricots etc.															
Hiver	Racines rouges, courges etc.	Pommes, poires etc.															
À reporter	9																

		Points													
		maximum	obtenus												
À reporter		9													
Exercice 3 Vous avez dressé votre crème au chocolat et la disposez dans la vitrine réfrigérée du restaurant. Un client se renseigne auprès de vous, si cette crème au chocolat contient beaucoup de matière grasse. Citez un aliment utilisé dans votre crème au chocolat, qui contient des matières grasses. Ex. Lait, rosette de crème, chocolat 1 point par réponse juste.		1													
Exercice 4 A côté de la matière grasse il existe d’autres nutriments qui jouent tous un rôle dans notre organisme. Citez les nutriments correspondant au rôle. <table><tr><th>Nutriments</th><th>Rôles</th></tr><tr><td>graisse</td><td>Source d’énergie, carburant, ou appelée « bombe d’énergie » : on distingue entre végétale et animale, saturée et insaturée.</td></tr><tr><td>Hydrate de carbone (glucides)</td><td>Le fournisseur d’énergie le plus important, il met rapidement de l’énergie à disposition pour votre corps, ce qui est important pour les muscles et le cerveau. « Ils se composent généralement de divers sucres et d’amidons ».</td></tr><tr><td>Protéine</td><td>Les matériaux de construction, par exemple pour les cellules, les muscles, les os, le cœur et la peau.</td></tr><tr><td>Minéraux</td><td>Elément de construction dans votre corps : par exemple, le calcium est bon pour les os et les dents. Le fer est essentiel pour le transport de l’oxygène.</td></tr><tr><td>Vitamines</td><td>Substances de protection et de régulation par exemple: renforce le système immunitaire, impliquées dans les processus métaboliques.</td></tr></table> 0.5 point par réponse juste.		Nutriments	Rôles	graisse	Source d’énergie, carburant, ou appelée « bombe d’énergie » : on distingue entre végétale et animale, saturée et insaturée.	Hydrate de carbone (glucides)	Le fournisseur d’énergie le plus important, il met rapidement de l’énergie à disposition pour votre corps, ce qui est important pour les muscles et le cerveau. « Ils se composent généralement de divers sucres et d’amidons ».	Protéine	Les matériaux de construction, par exemple pour les cellules, les muscles, les os, le cœur et la peau.	Minéraux	Elément de construction dans votre corps : par exemple, le calcium est bon pour les os et les dents. Le fer est essentiel pour le transport de l’oxygène.	Vitamines	Substances de protection et de régulation par exemple: renforce le système immunitaire, impliquées dans les processus métaboliques.	2	
Nutriments	Rôles														
graisse	Source d’énergie, carburant, ou appelée « bombe d’énergie » : on distingue entre végétale et animale, saturée et insaturée.														
Hydrate de carbone (glucides)	Le fournisseur d’énergie le plus important, il met rapidement de l’énergie à disposition pour votre corps, ce qui est important pour les muscles et le cerveau. « Ils se composent généralement de divers sucres et d’amidons ».														
Protéine	Les matériaux de construction, par exemple pour les cellules, les muscles, les os, le cœur et la peau.														
Minéraux	Elément de construction dans votre corps : par exemple, le calcium est bon pour les os et les dents. Le fer est essentiel pour le transport de l’oxygène.														
Vitamines	Substances de protection et de régulation par exemple: renforce le système immunitaire, impliquées dans les processus métaboliques.														
À reporter		12													

		Points	
		maximum	obtenus
À reporter		12	
Exercice 5 Nommez une raison pour laquelle vous disposez la crème au chocolat dans la vitrine réfrigérée. ex. Ne pas rompre la chaîne du froid, limiter la multiplication des bactéries, visibles. <i>1 point pour la réponse juste.</i>		1	
Exercice 6 Après votre pause de midi vous travaillez dans la cuisine du froid. Une livraison de légumes frais arrive, vous devez la stocker correctement. Quelle sont les règles à observer, citez trois points. ex. Récipient propre, ne pas stocker la marchandise dans les récipients d'arrivage, vérifier la température, vérifier la fraîcheur et la qualité de la marchandise, ne pas accepter les marchandises avariées, le principe - Fifo, ne pas poser les récipients au sol. <i>1 point par réponse juste.</i>		3	
Situation Le chef de cuisine vous informe que demain il y a une occasion particulière dans votre entreprise. Vous devez préparer 50 sandwiches. Il vous demande de prendre les dispositions nécessaires.			
Exercice 7 Donnez trois raisons pour lesquelles les travaux préparatoires pour les sandwiches sont importants. ex. • Le travail est plus rationnel et efficace, les étapes de travail sont réfléchies et organisées. • L'anticipation, la planification permettent une meilleure organisation du travail, évitent de travailler dans le stress. • Je peux mieux réagir aux imprévus car je suis bien préparé. • Je peux démarrer plus rapidement avec le travail. • Je peux encore réagir, si je remarque qu'il manque quelque chose ou qu'il y a eu un oubli. <i>1 point par réponse juste.</i>		3	
À reporter		19	

	Points	
	maximum	obtenus
À reporter	19	
Exercice 8 Pour le sandwich au jambon il est exactement défini combien de masse à tartiner, jambon, cornichons, salade etc, doivent être utilisés. Expliquez, en une ou deux phrases pourquoi les quantités sont définies. ex. - Afin que le client et le chef de service puissent se baser sur un rapport qualité/prix. - Le sandwich a tous les jours le même niveau de qualité. 1 point pour la réponse juste.	1	
Exercice 9 Pour la préparation des sandwiches vous avez besoin d’ustensiles de cuisine. Citez quatre ustensiles. ex. Planche à découper, caoutchoucs couteau à pain, couteau à légumes, bacs GN, spatule, plateau 0.5 point par réponse juste.	2	
Exercice 10 Dans la préparation des sandwiches vous faites attention à l'hygiène et la sécurité. Cochez, si les réponses sont justes ou fausses. juste faux Je mets des gants jetables que pour la préparation des mets chauds. Je fais attention au déroulement de la préparation. A la fin de la préparation j’emballe le reste des aliments, je les dates et les étiquette Après avoir fait les sandwiches, je ne dois plus les stocker dans un endroit frais. 0.5 point par réponse juste.	2	
À reporter	24	

		Points	
		maximum	obtenus
À reporter		24	
Situation Après l'évènement vous travaillez dans le secteur du lavage de la vaisselle. Vous discutez avec une collègue sur l'organisation du lavage.		2	
Exercice 11 Cochez ce qui correspond. A) Je fais en sorte que le récipient à détergent et le brillant soient toujours remplis. B) Les couverts sont placés dans l'eau chaude avant le lavage. C) Le tunnel de lavage a deux bras de pulvérisation en haut et en bas. Un pour le détergent et l'autre pour le brillant. D) Je dois sécher les couverts et les verres. E) Un bouton rouge sur le tunnel de lavage clignote, je peux l'ignorer. Réponses juste: ☐ A + B ☒ A + C + D ☐ C + D + E ☐ B + D + E			
Exercice 12 A la fin du travail dans le secteur de la laverie il reste toujours l'élimination des déchets. Citez deux sortes de déchets qui surviennent lors du service de midi. ex. • Déchets gris / déchets inflammable / (poubelle normale) • Porcelaine / déchets non inflammable • PET / déchets à recycler • Restes d'aliments / déchets biogaz 1 point par réponse juste.		2	
Total		28	