

Série 2021

Procédure de qualification  
**Spécialiste en hôtellerie CFC**

Connaissances professionnelles

**Pos. 2 Hygiène, Sécurité au travail et  
protection de la santé, Logistique**

**Nom**

Prénom

**Candidate n°**

Date

**Durée** 60 minutes pour 25 exercices.

**Base de travail** La description de l'établissement fictif sert de base à la résolution des exercices.

**Appareils électroniques** Les téléphones portables et autres appareils électroniques doivent être remis éteints aux personnes responsables.

**Instruments d'écriture** Les stylos à bille ou stylos-feutres permanents sont autorisés.  
Les crayons à papier ou les stylos à encre effaçable corrigible sont interdits.

**Evaluation** Le nombre de points pouvant être obtenu est indiqué.  
Les réponses supplémentaires ne sont pas prises en considération.

**Formulation f/m** Le générique féminin englobe le masculin et le féminin.

**Echelle des notes** **Nombre de points maximum : 76**

72,5 – 76,0	points	=	note 6
65,0 – 72,0	points	=	note 5,5
57,0 – 64,5	points	=	note 5
49,5 – 56,5	points	=	note 4,5
42,0 – 49,0	points	=	note 4
34,5 – 41,5	points	=	note 3,5
27,0 – 34,0	points	=	note 3
19,0 – 26,5	points	=	note 2,5
11,5 – 18,5	points	=	note 2
4,0 – 11,0	points	=	note 1,5
0,0 – 3,5	points	=	note 1

Points obtenus	Note

Signature des expert-e-s :

Lieu et date :

**Embargo :**

Cet examen **ne doit pas être utilisé** en tant qu'exercice  
**avant le 1<sup>er</sup> mai 2023.**

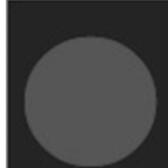
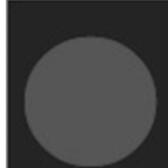
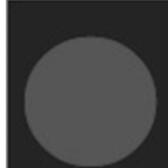
Examen élaboré par :  
Edition :

Commission procédures de qualification d'Hotel & Gastro *formation* Suisse, Weggis  
CSFO, service procédures de qualification, Berne



		Nombre de points maximum obtenus	
<b>Exercice 1</b>			
<p>A l'Hôtel Tanne, Monsieur Studer est à la fois technicien en bâtiment et personne de contact pour la sécurité au travail.</p> <p>a) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Décrivez deux tâches typiques qui incombent à Monsieur Studer en tant que PERCO.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p> <p>b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Décrivez deux causes typiques à l'origine d'accidents fréquents dans l'hôtellerie.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p> <p>c) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Indiquez quatre mesures permettant de prévenir les chutes.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p> <p>3. ....</p> <p>4. ....</p>		1	
		1	
		2	
Report		4	

		Nombre de points maximum obtenus									
Report		4									
<b>Exercice 2</b>											
<p>Vous avez pour tâche d'informer les collaboratrices sur les obligations que leur impose la loi.</p> <p>a) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Notez deux obligations faites aux travailleurs pour prévenir les accidents.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p>		1									
<p>Les apprenties spécialistes en hôtellerie sont exposées à différents risques de brûlure dans leur quotidien au travail.</p> <p>b) Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.</p> <p>Recommandez une mesure de prévention pour chacun des risques de brûlure indiqués ci-dessous.</p> <table border="1" data-bbox="194 958 1318 1420"> <thead> <tr> <th>Risques de brûlure</th> <th>Mesures de prévention (pas de répétition)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Fer à vapeur</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Calandre</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Machine à café</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Risques de brûlure	Mesures de prévention (pas de répétition)	Fer à vapeur		Calandre		Machine à café		3	
Risques de brûlure	Mesures de prévention (pas de répétition)										
Fer à vapeur											
Calandre											
Machine à café											
<b>Exercice 3</b>											
<p>Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Un hôte a été piqué par une abeille dans le jardin de l'Hôtel Tanne.</p> <p>Expliquez au moyen de deux affirmations comment vous donnez les premiers secours.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p>		1									
Report		9									

		Nombre de points maximum obtenus																														
Report		9																														
<b>Exercice 4</b>																																
<p>Les collaboratrices à l'Hôtel Tanne doivent toutes connaître les numéros d'urgence et le comportement à adopter en cas d'accident.</p> <p>a) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Cochez d'une croix les affirmations qui sont justes et celles qui sont fausses.</p> <table style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 60%;"></th> <th style="width: 20%; text-align: center;">juste</th> <th style="width: 20%; text-align: center;">faux</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. Numéro 144 = Urgence santé</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>2. Numéro 145 = Rega</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>3. Numéro 1414 = Centre d'information toxicologique</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> <tr> <td>4. Numéro 118 = Pompiers</td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> <td style="text-align: center;"><input type="checkbox"/></td> </tr> </tbody> </table> <p>b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Complétez les étapes du comportement à adopter dans la règle des feux en donnant deux affirmations à chaque fois.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 15%;">Feux</th> <th style="width: 20%;">Comportement à adopter</th> <th style="width: 65%;">Affirmations</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">Observer</td> <td>1. .... 2. ....</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">Réfléchir</td> <td>1. .... 2. ....</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;"></td> <td style="text-align: center;">Agir</td> <td>1. .... 2. ....</td> </tr> </tbody> </table>					juste	faux	1. Numéro 144 = Urgence santé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	2. Numéro 145 = Rega	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	3. Numéro 1414 = Centre d'information toxicologique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	4. Numéro 118 = Pompiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	Feux	Comportement à adopter	Affirmations		Observer	1. .... 2. ....		Réfléchir	1. .... 2. ....		Agir	1. .... 2. ....	2	
	juste	faux																														
1. Numéro 144 = Urgence santé	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
2. Numéro 145 = Rega	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
3. Numéro 1414 = Centre d'information toxicologique	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
4. Numéro 118 = Pompiers	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>																														
Feux	Comportement à adopter	Affirmations																														
	Observer	1. .... 2. ....																														
	Réfléchir	1. .... 2. ....																														
	Agir	1. .... 2. ....																														
Report		14																														

		Nombre de points maximum obtenus	
Report		14	
<b>Exercice 5</b>			
Des collègues de travail vous expliquent que certains travaux leur causent des douleurs.			
Consigne de notation : chaque bonne réponse pour la cause sous a) et pour la façon ergonomique de travailler sous b) rapporte au total 1 point.			
a) Notez une cause possible pour chacune des situations décrites.			
b) Formulez une manière ergonomique de travailler pour chaque situation.			
Situations	a) Causes	b) Ergonomie	
La collaboratrice à l'étage se plaint de douleurs dorsales en faisant les lits.	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....	1
La collaboratrice à la buanderie a toujours de fortes douleurs aux épaules après le repassage des vêtements professionnels.	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....	1
Après avoir plié les linges éponge, la collaboratrice à la lingerie a mal aux jambes et aux pieds.	..... ..... ..... .....	..... ..... ..... .....	1
c) Consigne de notation : 1 point pour une réponse juste. Expliquez à vos collègues l'importance du travail effectué de manière ergonomique.			1
..... .....			
Report		18	

		Nombre de points	
		maximum	obtenus
Report		18	
<b>Exercice 6</b>			
<p>Monsieur Lüthi vous charge de constituer une pharmacie de ménage pour la buanderie/lingerie.</p> <p>a) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Décrivez deux points importants à observer lors de la composition d'une pharmacie de ménage.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p> <p>b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Notez quatre articles indispensables dans une pharmacie de ménage pour la buanderie/lingerie.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p> <p>3. ....</p> <p>4. ....</p>		1	
		2	
<b>Exercice 7</b>			
<p>Le guide des services à l'intention des hôtes informe ces derniers sur la disposition légale s'appliquant à la remise de médicaments.</p> <p>Consigne de notation : 1 point par bonne réponse.</p> <p>Complétez la phrase ci-dessous avec deux justifications :</p> <p>Les établissements de l'hôtellerie et de la restauration n'ont pas le droit de remettre des médicaments aux hôtes, parce que...</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p>		2	
Report		23	

		Nombre de points maximum obtenus													
Report		23													
<b>Exercice 8</b>															
Le service du feu de la ville de Burgdorf réalise un exercice de protection incendie à l'Hôtel Tanne.															
a) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.		1													
Notez deux mesures permettant de prévenir les incendies à l'étage.															
1. ....															
2. ....															
b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.		1													
Indiquez deux informations en matière de protection incendie qui doivent être disponibles dans les chambres des hôtes.															
1. ....															
2. ....															
En cas d'incendie, il importe que les collaboratrices adoptent le bon comportement.															
c) Consigne de notation : 2 points pour les réponses dans le bon ordre, sinon 0 point.		2													
Numérotez les étapes ci-dessous dans le bon ordre.															
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Numéro</th> <th>Etapes du comportement à adopter</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>4</td> <td>Combattre l'incendie</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Donner les premiers secours</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Engager les mesures de sauvetage</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Eviter de paniquer</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Alerter les sapeurs-pompiers</td> </tr> </tbody> </table>				Numéro	Etapes du comportement à adopter	4	Combattre l'incendie		Donner les premiers secours		Engager les mesures de sauvetage		Eviter de paniquer		Alerter les sapeurs-pompiers
Numéro	Etapes du comportement à adopter														
4	Combattre l'incendie														
	Donner les premiers secours														
	Engager les mesures de sauvetage														
	Eviter de paniquer														
	Alerter les sapeurs-pompiers														
Report		27													

		Nombre de points									
		maximum	obtenus								
Report		27									
<b>Exercice 9</b>											
<p>Monsieur Lüthi vous confie la tâche d'informer les collaboratrices de l'intendance sur l'importance de l'hygiène personnelle.</p> <p>Consigne de notation : 0,5 point pour chaque bonne réponse sous a) et b).</p> <p>a) Indiquez trois points à observer en matière d'hygiène personnelle. b) Justifiez-les par une affirmation à chaque fois.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">a) Hygiène personnelle</th> <th style="width: 50%;">b) Justifications (pas de répétition)</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1. .... .....</td> <td>..... .....</td> </tr> <tr> <td>2. .... .....</td> <td>..... .....</td> </tr> <tr> <td>3. .... .....</td> <td>..... .....</td> </tr> </tbody> </table>		a) Hygiène personnelle	b) Justifications (pas de répétition)	1. .... .....	..... .....	2. .... .....	..... .....	3. .... .....	..... .....	1,5 1,5	
a) Hygiène personnelle	b) Justifications (pas de répétition)										
1. .... .....	..... .....										
2. .... .....	..... .....										
3. .... .....	..... .....										
<b>Exercice 10</b>											
<p>Noah vous demande de l'aider sur le sujet traitant de la transmission des micro-organismes dans l'hôtellerie.</p> <p>a) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Indiquez-lui quatre voies de transmission des bactéries.</p> <p>1. .... 2. .... 3. .... 4. ....</p> <p>b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Montrez-lui quatre points critiques (CCP) dans les chambres d'hôtes où peuvent se trouver des micro-organismes nuisibles.</p> <p>1. .... 2. .... 3. .... 4. ....</p>		2  2									
Report		34									



		Nombre de points	
		maximum	obtenus
Report		39	
<b>Exercice 13</b>			
Le restaurant de l'hôtel propose une vaste offre de thés et de cafés. Il est donc indispensable de disposer de connaissances dans la préparation et le service de ces boissons.			
a)	Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Enumérez trois critères qui influent sur la qualité d'un café. 1. .... 2. .... 3. ....	1,5	
b)	Consigne de notation : 1 point pour une réponse juste. Justifiez à l'aide d'une affirmation pourquoi le bac contenant les grains de café ne doit être rempli que juste avant l'utilisation de la machine. .....	0,5	
c)	Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Cochez d'une croix les affirmations qui sont justes et celles qui sont fausses.	2	
		juste	faux
	1. Les paquets de thé entamés doivent être conservés dans des boîtes fermées hermétiquement.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	2. Il n'y a jamais adjonction de sucre et d'arômes dans le thé instantané.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	3. Le thé peut s'imprégner d'odeurs étrangères.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
	4. Les tisanes d'herbes et de fruits se composent de fleurs, de feuilles, de fruits ou d'écorces de diverses plantes.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
Report		43	

		Nombre de points maximum obtenus															
Report		43															
<b>Exercice 14</b>																	
Vous répétez avec Noah le sujet traitant des produits laitiers.																	
a) Consigne de notation : 1 point pour une réponse juste. Décrivez le processus de pasteurisation en prenant le lait pour exemple. .....		1															
b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Indiquez deux effets résultant de ce traitement. 1. .... 2. ....		1															
c) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Décrivez en quatre points la conservation appropriée du lait et des produits laitiers. 1. .... 2. .... 3. .... 4. ....		2															
<b>Exercice 15</b>																	
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.																	
A l'Hôtel Tanne, le buffet de petit-déjeuner propose un large assortiment de fromages. Complétez le tableau ci-dessous.																	
<table border="1"> <thead> <tr> <th>Sortes de fromage</th> <th>Familles de fromages</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td></td> <td>Fromage extra-dur</td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fromage à croûte lavée</td> </tr> <tr> <td>Tête de Moine</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Fromage dur</td> </tr> <tr> <td>Séré</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Tomme</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Sortes de fromage	Familles de fromages		Fromage extra-dur		Fromage à croûte lavée	Tête de Moine			Fromage dur	Séré		Tomme		3	
Sortes de fromage	Familles de fromages																
	Fromage extra-dur																
	Fromage à croûte lavée																
Tête de Moine																	
	Fromage dur																
Séré																	
Tomme																	
Report		50															

		Nombre de points	
		maximum	obtenus
Report		50	
<b>Exercice 16</b>			
<p>Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Les mets à base d'œufs sont très appréciés le matin, tant par les hôtes des séminaires que par les vacanciers.</p> <p>Décrivez en quatre points comment les œufs doivent être conservés.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p> <p>3. ....</p> <p>4. ....</p>		2	
<b>Exercice 17</b>			
<p>Agir dans le respect de l'environnement est un principe auquel la direction de l'Hôtel Tanne attache beaucoup d'importance. Aussi prévoit-elle de mettre en œuvre des mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire (« food waste »).</p> <p>a) Consigne de notation : 1 point pour une réponse juste.</p> <p>Expliquez ce qu'il faut entendre par « food waste » ou gaspillage alimentaire.</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Définissez deux mesures permettant d'éviter le gaspillage alimentaire au petit-déjeuner.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p>		1	
Report		54	

		Nombre de points maximum obtenus																				
Report		54																				
<b>Exercice 18</b>																						
<p>Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Le développement durable est aussi un thème prioritaire à l'Hôtel Tanne.</p> <p>Indiquez au moyen de quatre exemples typiques comment travailler au quotidien de manière durable à l'Hôtel Tanne.</p> <p>1. ....</p> <p>2. ....</p> <p>3. ....</p> <p>4. ....</p>		2																				
<b>Exercice 19</b>																						
<p>Une corbeille de fruits est disposée chaque jour dans l'espace wellness. Elle se compose de divers fruits frais, mais aussi de fruits conservés.</p> <p>Consigne de notation : 1 point pour chaque ligne de réponses justes, sinon 0 point.</p> <p>Complétez le tableau ci-dessous en vous référant à l'espace wellness, en indiquant</p> <p>a) deux formes de conservation des fruits et</p> <p>b) deux exemples appropriés à chaque fois.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 33%;">a) Types de conservation</th> <th style="width: 33%;">b) Exemples 1</th> <th style="width: 33%;">b) Exemples 2</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 40px;"></td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table> <p>c) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>Reliez à l'aide d'une ligne les fruits ci-dessous aux variétés qui correspondent.</p> <table style="width: 100%; border: none;"> <tr> <td style="text-align: center;"><u>Fruits :</u></td> <td style="text-align: center;"><u>Variétés :</u></td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Amandes ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Fruits exotiques</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Poirs ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Fruits à pépins</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Pamplemousses ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Agrumes</td> </tr> <tr> <td style="text-align: center;">Bananes ☉</td> <td style="text-align: center;">☉ Fruits à coquille</td> </tr> </table>		a) Types de conservation	b) Exemples 1	b) Exemples 2							<u>Fruits :</u>	<u>Variétés :</u>	Amandes ☉	☉ Fruits exotiques	Poirs ☉	☉ Fruits à pépins	Pamplemousses ☉	☉ Agrumes	Bananes ☉	☉ Fruits à coquille	1  1  2	
a) Types de conservation	b) Exemples 1	b) Exemples 2																				
<u>Fruits :</u>	<u>Variétés :</u>																					
Amandes ☉	☉ Fruits exotiques																					
Poirs ☉	☉ Fruits à pépins																					
Pamplemousses ☉	☉ Agrumes																					
Bananes ☉	☉ Fruits à coquille																					
Report		60																				

		Nombre de points maximum obtenus							
Report		60							
<b>Exercice 20</b>									
Les légumineuses revêtent une grande importance dans une alimentation équilibrée.									
a) Consigne de notation : 1 point pour une réponse juste. Expliquez ce que sont les légumineuses. ..... .....		1							
b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Donnez deux exemples de légumineuses. 1. .... 2. ....		1							
c) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Indiquez deux propriétés des légumineuses en lien avec l'alimentation. 1. .... 2. ....		1							
<b>Exercice 21</b>									
Diverses épices sont disposées sur la terrasse du restaurant.									
a) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Expliquez en deux points le rôle des épices dans l'alimentation. 1. .... 2. ....		1							
b) Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Complétez le tableau ci-dessous avec deux épices et deux herbes aromatiques.		2							
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Epices</th> <th style="width: 50%;">Herbes aromatiques</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> </tr> <tr> <td style="height: 30px;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Epices	Herbes aromatiques						
Epices	Herbes aromatiques								
Report		66							

		Nombre de points maximum obtenus	
Report		66	
<b>Exercice 22</b>			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
L'Hôtel Tanne dispose d'une carte des boissons attrayante.			
Cochez d'une croix les affirmations qui sont justes et celles qui sont fausses.			
		juste	faux
a)	L'Adelbodner est une eau minérale suisse.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
b)	Les eaux minérales Eptinger et Valser proviennent toutes deux du canton des Grisons.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
c)	Les jus de fruits sont proposés soit fraîchement pressés, soit sous forme de boissons conservées prêtes à la consommation.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
d)	Le cidre peut aussi être sans alcool.	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
<b>Exercice 23</b>			
Le service des boissons requiert des connaissances professionnelles dans le domaine des boissons.			
a)	Consigne de notation : 0,5 point pour une réponse juste. Expliquez le terme Apéritif.  .....		0,5
b)	Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Reliez à l'aide d'une ligne les apéritifs ci-dessous au groupe qui correspond.		2,5
	<u>Apéritifs :</u>	<u>Groupes :</u>	
	Cynar ☉		
	Apérol ☉	☉ Bitters	
	Pernod ☉	☉ Vermouths	
	Martini ☉		
	Cinzano ☉	☉ Anisés	
Report		71	

		Nombre de points															
		maximum	obtenus														
Report		71															
<b>Exercice 24</b>																	
<p>Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.</p> <p>L'hôtel se doit bien sûr aussi de présenter à ses hôtes une belle carte des vins.</p> <p>Complétez le tableau ci-dessous.</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 50%;">Vins</th> <th style="width: 50%;">Régions viticoles</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Aigle</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Valais</td> </tr> <tr> <td>Twanner</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Neuchâtel</td> </tr> <tr> <td>Maienfelder</td> <td></td> </tr> <tr> <td></td> <td>Tessin</td> </tr> </tbody> </table>		Vins	Régions viticoles	Aigle			Valais	Twanner			Neuchâtel	Maienfelder			Tessin	3	
Vins	Régions viticoles																
Aigle																	
	Valais																
Twanner																	
	Neuchâtel																
Maienfelder																	
	Tessin																
<b>Exercice 25</b>																	
<p>Consigne de notation : 2 points pour la bonne combinaison d'affirmations.</p> <p>Les liqueurs peuvent aussi être servies comme digestifs.</p> <p>Cochez la combinaison d'affirmations composées de liqueurs uniquement.</p> <p>a) Cognac aux œufs</p> <p>b) Jägermeister</p> <p>c) Amaretto</p> <p>d) Pernod</p> <p>e) Porto</p> <p>f) Bailey's Irish Cream</p> <p>Combinaison juste :    <input type="checkbox"/>        a + b + e</p> <p>                                  <input type="checkbox"/>        a + c + f</p> <p>                                  <input type="checkbox"/>        c + d + e</p> <p>                                  <input type="checkbox"/>        b + d + f</p>		2															
<b>Total</b>		<b>76</b>															