

Série 2021

Procédure de qualification
Employée en hôtellerie AFP
Employé en hôtellerie AFP

Connaissances professionnelles

**Pos. 1 Hygiène, Sécurité au travail et protection de la santé,
Logistique, Lingerie**

Nom

Prénom

Candidate n°

Date

Temps 60 minutes pour 22 exercices.

Moyens auxiliaires Aucun moyen auxiliaire n'est autorisé.

Appareils électroniques Les téléphones portables et autres appareils électroniques doivent 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 La forme féminine utilisée englobe le féminin et le masculin.

Echelle des notes **Nombre de points maximum : 49**

47,0 – 49,0	points	=	note 6
42,0 – 46,5	points	=	note 5,5
37,0 – 41,5	points	=	note 5
32,0 – 36,5	points	=	note 4,5
27,0 – 31,5	points	=	note 4
22,5 – 26,5	points	=	note 3,5
17,5 – 22,0	points	=	note 3
12,5 – 17,0	points	=	note 2,5
7,5 – 12,0	points	=	note 2
2,5 – 7,0	points	=	note 1,5
0,0 – 2,0	points	=	note 1

Points obtenus	Note

Signature des expert-e-s :

Embargo :

Cet examen **ne doit pas être utilisé** en tant qu'exercice
avant le 1^{er} mai 2023.

			Nombre de points maximums obtenus	
Exercice 1			2	
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.				
Appliquer les mesures d'hygiène fait partie du quotidien au travail.				
Déterminez à l'aide d'une croix les affirmations qui sont justes et celles qui sont fausses.				
	juste	faux		
a)	Les fruits sont contrôlés chaque jour pour s'assurer qu'ils ne sont pas gâtés.	☐	☐	
b)	Les poubelles doivent être nettoyées une fois par semaine.	☐	☐	
c)	Les chiffons de nettoyage doivent être changés chaque jour.	☐	☐	
d)	On peut essuyer ses mains sales sur le torchon de vaisselle.	☐	☐	
Exercice 2			2	
Consigne de notation : 0,5 point par association correcte.				
Les bactéries ne se multiplient qu'à certaines températures.				
Reliez par une ligne les températures aux affirmations qui conviennent.				
<u>Températures :</u>	<u>Affirmations :</u>			
15° C à 50° C ☉	☉ Stoppe la prolifération des bactéries			
72° C à 90° C ☉	☉ Réduit fortement la multiplication des bactéries			
0° C à +5° C ☉	☉ Favorise la prolifération des bactéries			
moins 18° C ☉	☉ Détruit les bactéries			
Exercice 3			3	
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.				
Les micro-organismes utiles sont utilisés dans la fabrication des denrées alimentaires.				
Donnez pour chaque groupe de micro-organismes mentionné deux exemples de denrées alimentaires.				
Micro-organisme	Exemple de denrée 1	Exemple de denrée 2		
Moisissures				
Bactéries				
Levures				
Report			7	

		Nombre de points maximums obtenus	
Report		7	
Exercice 4			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Les pauses sont une obligation pendant le temps de travail. Enumérez quatre manières de bien profiter de ses pauses. 1. 2. 3. 4.		2	
Exercice 5			
Consigne de notation : 0,5 point pour chaque bonne réponse sous a) et b). Lorsqu'un accident se produit, il est essentiel que les collaborateurs adoptent le bon comportement. Décrivez en deux points comment traiter immédiatement les blessures ci-après. a) Votre collègue s'est brûlé la main avec la buse d'eau chaude de la machine à café. 1. 2. b) Le collaborateur du service s'est fait piquer par une abeille au doigt. 1. 2.		1	
		1	
Exercice 6			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Un sol mouillé à l'office peut entraîner des chutes. Indiquez quatre mesures pour éviter d'éventuelles chutes. 1. 2. 3. 4.		2	
Report		13	

		Nombre de points maximums obtenus													
Report		13													
Exercice 7															
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Les employés et les employeurs sont tenus de prévenir les accidents. Indiquez deux obligations que vous devez respecter en tant que collaboratrice dans l'hôtellerie et la restauration pour prévenir les accidents. 1. 2.		1													
Exercice 8															
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. En cas d'urgence, vous devez connaître les principaux numéros des services d'urgence. Notez les numéros de téléphone correspondant aux services d'urgence indiqués. <table><tr><td>Service d'urgence</td><td>Numéro de téléphone</td><td>Service d'urgence</td><td>Numéro de téléphone</td></tr><tr><td>Police</td><td></td><td>Pompiers</td><td></td></tr><tr><td>Tox Info Suisse</td><td></td><td>Rega</td><td></td></tr></table>		Service d'urgence	Numéro de téléphone	Service d'urgence	Numéro de téléphone	Police		Pompiers		Tox Info Suisse		Rega		2	
Service d'urgence	Numéro de téléphone	Service d'urgence	Numéro de téléphone												
Police		Pompiers													
Tox Info Suisse		Rega													
Exercice 9															
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. L'hôtel doit disposer de différents locaux de stockage. Enumérez quatre locaux de stockage dans lesquels sont conservés des articles non food. 1. 2. 3. 4.		2													
Exercice 10															
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Vous passez une commande par téléphone au fournisseur de pain. Notez quatre informations que vous devez lui donner. 1. 2. 3. 4.		2													
Report		20													

		Nombre de points maximum obtenus											
Report		20											
Exercice 11		1											
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Les produits laitiers sont achetés et stockés en grande quantité. Notez deux points à observer pour conserver les produits laitiers. 1. 2.													
Exercice 12													
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Le travail au local des marchandises englobe plusieurs tâches. Numérotez les diverses tâches dans le bon ordre, depuis la réception des marchandises jusqu'à leur distribution. <table><tr><th>Tâche</th><th>Numéro</th></tr><tr><td>Contrôler le bulletin de livraison</td><td></td></tr><tr><td>Réceptionner la marchandise</td><td></td></tr><tr><td>Ranger la marchandise</td><td></td></tr><tr><td>Surveiller la marchandise stockée</td><td></td></tr></table>		Tâche	Numéro	Contrôler le bulletin de livraison		Réceptionner la marchandise		Ranger la marchandise		Surveiller la marchandise stockée		2	
Tâche	Numéro												
Contrôler le bulletin de livraison													
Réceptionner la marchandise													
Ranger la marchandise													
Surveiller la marchandise stockée													
Exercice 13													
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. On distingue trois types d'inventaires. Attribuez les articles ci-dessous au type d'inventaire qui leur correspond. Produit de nettoyage - linge de table - lits - vaisselle - boissons - aspirateurs <table><tr><th>Type d'inventaire</th><th>Article</th></tr><tr><td>Gros inventaire</td><td></td></tr><tr><td>Inventaire de marchandises</td><td></td></tr><tr><td>Petit inventaire</td><td></td></tr></table>		Type d'inventaire	Article	Gros inventaire		Inventaire de marchandises		Petit inventaire		3			
Type d'inventaire	Article												
Gros inventaire													
Inventaire de marchandises													
Petit inventaire													
Report		26											

			Nombre de points maximum obtenus																
Report			26																
Exercice 14																			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. La loi sur les denrées alimentaires prescrit que seul le lait prêt à la consommation peut être servi. Déterminez à l'aide d'une croix les affirmations qui sont justes et celles qui sont fausses. <table><tr><td></td><td>juste</td><td>faux</td></tr><tr><td>a) Le Cappuccino est toujours préparé avec du lait maigre.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>b) Le lait cru doit être chauffé avant d'être servi.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>c) Le lait chauffé à ultra haute température peut être servi froid.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr><tr><td>d) Le lait ne doit jamais être chauffé à la vapeur.</td><td>☐</td><td>☐</td></tr></table>				juste	faux	a) Le Cappuccino est toujours préparé avec du lait maigre.	☐	☐	b) Le lait cru doit être chauffé avant d'être servi.	☐	☐	c) Le lait chauffé à ultra haute température peut être servi froid.	☐	☐	d) Le lait ne doit jamais être chauffé à la vapeur.	☐	☐	2	
	juste	faux																	
a) Le Cappuccino est toujours préparé avec du lait maigre.	☐	☐																	
b) Le lait cru doit être chauffé avant d'être servi.	☐	☐																	
c) Le lait chauffé à ultra haute température peut être servi froid.	☐	☐																	
d) Le lait ne doit jamais être chauffé à la vapeur.	☐	☐																	
Exercice 15																			
Consigne de notation : 0,5 point pour chaque bonne réponse sous a) et b). Il existe plusieurs sortes de fromages. a) Pour chaque sorte de fromage ci-dessous, nommez la catégorie auquel il appartient. b) Nommez encore une autre sorte de fromage pour chaque catégorie. <table><tr><th>Sorte de fromage</th><th>a) Catégorie de fromage</th><th>b) Sorte de fromage</th></tr><tr><td>Emmental</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Petit Suisse</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Camembert</td><td></td><td></td></tr><tr><td>Appenzell</td><td></td><td></td></tr></table>			Sorte de fromage	a) Catégorie de fromage	b) Sorte de fromage	Emmental			Petit Suisse			Camembert			Appenzell			2 2	
Sorte de fromage	a) Catégorie de fromage	b) Sorte de fromage																	
Emmental																			
Petit Suisse																			
Camembert																			
Appenzell																			
Report			32																

		Nombre de points maximum obtenus	
Report		32	
Exercice 16			
Consigne de notation : 0,5 point par association correcte. Les fruits sont répartis en plusieurs variétés. Reliez par une ligne les fruits qui font partie d'une même variété. Raisin ☉ ☉ Citron Poire ☉ ☉ Banane Cerise ☉ ☉ Noisette Mangue ☉ ☉ Mûre Orange ☉ ☉ Pomme Amande ☉ ☉ Abricot		3	
Exercice 17			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. Les fruits sont achetés sous forme de fruits frais ou fruits de conservation. Indiquez les quatre possibilités d'utiliser des fruits de conservation au buffet de petit-déjeuner. 1. 2. 3. 4.		2	
Exercice 18			
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse. La Suisse dispose de différentes sources d'eau minérale. Citez quatre eaux minérales suisses. 1. 2. 3. 4.		2	
Report		39	

		Nombre de points maximum obtenus	
Report		39	
Exercice 19		2	
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
Pour laver le linge, nous utilisons des produits de lessive et des auxiliaires de lavage.			
Indiquez pour les travaux ci-dessous l'auxiliaire de lavage qui correspond.			
Eliminer les taches de moisissures au rideau de douche			
Rendre le linge blanc encore plus blanc			
Donner plus de rigidité aux serviettes			
Prétraiter les cols de chemises pour homme			
Exercice 20		2 2	
Consigne de notation : 0,5 point pour chaque bonne réponse sous a) et b).			
Trier correctement le linge sale est une opération importante dans l'entretien du linge.			
a) Notez les quatre critères de tri. b) Donnez un exemple à chaque fois.			
a) Critère de tri	b) Exemple		
1.			
2.			
3.			
4.			
Report		45	

		Nombre de points maximum obtenus	
Report		45	
Exercice 21		1	
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
Il est très important de plier et de ranger correctement le linge propre.			
Notez deux conséquences possibles sur le linge lorsqu'il est rangé encore humide.			
1.			
2.			
Exercice 22		3	
Consigne de notation : 0,5 point par bonne réponse.			
Pour obtenir un bon résultat au repassage, il faut que plusieurs conditions soient réunies.			
Déterminez à l'aide d'une croix les affirmations qui sont justes et celles qui sont fausses.			
		juste	faux
a)	Il faut toujours mettre assez de pression lors du repassage.	☐	☐
b)	Sans vapeur on ne peut pas repasser.	☐	☐
c)	En repassant, pas besoin de veiller à la position du corps.	☐	☐
d)	La pièce de linge doit toujours être mouillée.	☐	☐
e)	Il faut régler le fer à repasser à la bonne température.	☐	☐
f)	Pour repasser il faut une humidité restante ou de la vapeur.	☐	☐
Total		49	