

2023: Travaux pratiques (préparation)

Gestionnaires du commerce de détail (GCD)

Sujets imposés pour la procédure de qualification finale Travaux pratiques: Le candidat a préparé les travaux suivants au début de l'examen pratique

- 1 panier cadeau de votre boucherie entre 50 et 100 francs
(Des bons peuvent être intégrés aux articles cadeaux jusqu'à une valeur de 50% maximum. Par exemple, un assortiment de saucisses décoré avec différents bons.)
- Viande et décoration «mise en place» pour 1 plat froid pour 5 personnes Thème: „Libre choix“ (viande et décoration sont coupées et prêtes)
- Viande et décoration «mise en place» pour 1 fondue de viande ou un plat de charbonnade pour 5 personnes avec au minimum 4 sortes de viande et/ou poisson (la viande, le poisson et la décoration sont coupés et prêts)
- GCD avec le domaine « Conseil à la clientèle » en plus :
Mise en place pour des articles en pâte pour 5 personnes selon l'assortiment de l'entreprise (pâte et farce prêtes, viande coupée ou rôtie,) le tout prêt à façonner.
- GCD avec le domaine «Gestion des marchandises » en plus
Décorer une vitrine ou une table sur le thème « promotion » à votre libre choix (si non disponible, une table de promotion)

Des sujets incomplets ou manquants sont sanctionnés par une réduction de points lors de l'évaluation.