

# TEST DE CONNAISSANCES

## I. Les Locaux

Que signifie HACCP en français ? 0.5pts

Qu'est-ce qu'un ERP ? 0.5pts

Quel est l'organisme qui gère le classement hôtelier ? 0.5pts

Quel est le principe de la Marche en Avant ? 0.5pts

Qu'est-ce qu'une salle de séminaire ? 0.5pts

Qu'est-ce que l'économat ? 0.5pts

## II. Le Personnel

Citez, pour chaque établissement, 2 métiers de services/branches différents : 2pts

HOTEL	RESTAURANT
➤	➤
➤	➤

### III. L'Entretien du Matériel

Citez 4 produits/matériel essentiels pour l'entretien du matériel : 2pts

PRODUITS	MATERIEL
➤	➤
➤	➤

Pourquoi utilise-t-on du vinaigre ? 1pts

--

### IV. Connaissance Menu

Quel est le menu du jour ? 2pts

Entrée	➤	
Plats	➤	➤
Dessert	➤	