

ANNEXE 1

SESSION 2000

**BEP HÔTELLERIE : option HEBERGEMENT
CAP HEBERGEMENT**

Fiche de notation n° 1

Date :

Durée : 1 heure

RELATIONS COMMERCIALES

N° du candidat :	Note sur 20	BEP	
		Coef.	TOTAL
1] PRESENTATION - Maintien - Regard - Sourire - Elocution		1,5	/30
2] TECHNIQUE - Utilisation des documents - Utilisation des supports		1	/20
3] RELATIONS COMMERCIALES - Adaptabilité - Persuasion - Prise de décisions - Conclusion de la vente - Utilisation d'un vocabulaire adéquat		2,5	/50
TOTAL		5	/100

Noms des membres du jury :

Signature :

ANNEXE 2a

SESSION 2000

**BEP HÔTELLERIE : option HEBERGEMENT
CAP HEBERGEMENT**

Fiche de notation n° 2a

Date :

Durée : 0 heure 45

GESTION ADMINISTRATIVE COURANTE (système manuel)

N° du candidat :	Note sur 20	BEP	
		Coef.	TOTAL
- Utilisation des documents		2	
- Résultat final		2	/80
TOTAL		4	/80

Noms des membres du jury :

Signatures

SESSION 2000

**BEP HÔTELLERIE : option HEBERGEMENT
CAP HEBERGEMENT**

Fiche de notation n° 2b

Date :

Durée : 0 heure 45

GESTION ADMINISTRATIVE COURANTE (sur informatique)

N° du candidat :	Note sur 20	BEP	
		Coef.	TOTAL
* Récupération à l'écran du client ou de la facture		1	/20
* Saisie des prestations		1,5	/30
* Validation de l'information		0,5	/10
* Edition d'un document		1	/20
TOTAL		4	/80

Noms des membres du jury :

Signatures

ANNEXE 3

SESSION 2000

**BEP HÔTELLERIE : option HEBERGEMENT
CAP HEBERGEMENT**

Fiche de notation n° 3

Date :

Durée : 1 heure

SERVICE DES ETAGES – EPREUVE EP 1

N° du candidat :	Note sur 20	BEP	
		Coef.	TOTAL
1] Présentation du candidat : Tenue vestimentaire professionnelle		0,5	/10
2] Technique : Chronologie utilisée Organisation du travail Technique et vitesse d'exécution		3	/60
3] Etablissement d'un bon à un autre service : (bon de travaux, d'objets trouvés, d'économat) Conformité Quantité Choix Justification		1	/20
4] Respect des normes d'hygiène		0,5	/10
TOTAL		5	/100

Noms des membres du jury :

Signatures

ANNEXE 4

SESSION 2000

**BEP HÔTELLERIE : option HEBERGEMENT
CAP HEBERGEMENT**

Fiche de notation n° 4

Date :

Durée : 30 minutes

SERVICE DE LINGERIE – EPREUVE EP 1

N° du candidat :	Note sur 20	BEP	
		Coef.	TOTAL
Organisation – Technique de travail		1	/20
Vitesse d'exécution		0,5	/10
Etude de cas à l'oral		0,5	/10
Questions pratiques			
TOTAL		2	/40

Noms des membres du jury :

Signatures

ANNEXE 5

SESSION 2000

**BEP HÔTELLERIE : option HEBERGEMENT
CAP HEBERGEMENT**

Fiche de notation n° 5

Date :

Durée : 45 minutes

LA RESTAURATION

N° du candidat :	Note sur 20	BEP	
		Coef.	TOTAL
1] PRESENTATION Tenue vestimentaire - corporelle		0,25	/05
2] PREPARATION – MISE EN PLACE			
Choix du matériel		0,5	/10
Choix des denrées		0,5	/10
Organisation du travail		0,5	/10
Technique d'exécution		0,5	/10
Vitesse d'exécution		0,25	/05
3] RELATION AVEC LA CLIENTELE			
Montée/acheminement du petit déjeuner		0,25	/05
Relation avec la clientèle		1	/20
Sortie		0,25	/05
TOTAL		4	/80

Noms des membres du jury :

Signatures

SESSION 2000

ANNEXE 6

**BEP HÔTELLERIE : option HEBERGEMENT
CAP HEBERGEMENT**

Fiche de notation n° 6

Date :

Durée : 45 minutes

GRILLE RECAPITULATIVE

	BEP/CAP
N° du candidat :	TOTAL report
RELATIONS COMMERCIALES (annexe 1)	/100
GESTION ADMINISTRATIVE (annexe 2a ou 2b)	/80
SERVICE DES ETAGES (annexe 3)	/100
SERVICE DE LA LINGERIE	/40
RESTAURATION (annexe 5)	/80
TOTAL	/400

NOTE : $\frac{\quad}{400} : 20 = \dots\dots\dots$

CAPx12 = /240

BEPx 8 = /160

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)		
NE RIEN ECRIRE	Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
	Né(e) le :		
	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		

GESTION ADMINISTRATIVE COURANTE

Question n° 1

(6 pts)

Compléter le tableau suivant :

DATE	29.01.00	30.01.00	31.01.00
CHAMBRES DISPONIBLES	180	180	180
CHAMBRES LOUEES	159	118	87
NOMBRE DE CLIENT	240	155	143
TAUX D'OCCUPATION	88,33	65,56	48,33
INDICE DE FREQUENTATION	1,51	1,31	1,64

Expliquer vos calculs.

Ne conserver que deux chiffres après la virgule.

1 pt par réponse juste

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT			
SESSION 2000	Epreuve EP1 : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 0 h 45	Coef. :
SUJET N°2	GESTION ADMINISTRATIVE COURANTE SUJET MANUEL <i>CORRECTION</i>	Page : 1/3	

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n° 2

(6 pts)

Dans quelle(s) pièce(s) peut-on trouver le linge suivant :

PIECE \ LINGE	SALLE DE BAIN	CHAMBRE	MATIERE NON UTILISEE EN HOTELLERIE
COTON VELOURS	X		
COTON POLYESTER 50.50		X	
VISCOSE			X
NID D'ABEILLE	X		
LAINES		X	
COTON BOUCLETTE	X		

Question n°3

(6 pts)

Quelles sont les différentes gestions de nettoyage et d'entretien du linge d'un hôtel ? Expliquer.

- Blanchisserie usagée
- exhaiveuse
- mixte

accepter : propriétaire du linge en blanchi. exha.
 locataire " " " usagée

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Question n°4

(2 pts)

Citer 4 précautions à prendre pour éviter les no-shows ?

- Confirmation de réservation.....
- heures limite d'arrivée.....
- N° de Carte Bleue + date d'expiration.....
- Contrôle régulier des réservations la veille.....
- Arches ou acompte au dépôt de garantie
- Pré. paiement.

BEP HOTELLERIE-RESTAURATION option HEBERGEMENT / CAP HEBERGEMENT			
SESSION 2000	Epreuve EPI : PRATIQUE PROFESSIONNELLE	Durée : 0 h 45	Coef. :
SUJET N°2	GESTION ADMINISTRATIVE COURANTE	SUJET MANUEL CORRECTION	
			Page : 38