

**D/ LA RESTAURATION (30 min)**

1. N° chambre, nombre de personnes **4 points**  
Heure de service dans la chambre  
Rédaction conforme aux souhaits du client  
Date et signature
2. Correspond à la commande **4 points**  
Organisation conforme aux usages  
Matériel propre et conforme  
Servi dans le temps de l'épreuve et servi chaud
3. Servir le plateau (peut se faire en chambre) **8 points**  
Annoncer sa présence si service en chambre  
S'assurer de la satisfaction du client  
Déposer le plateau selon souhaits du client  
Proposer de tirer les rideaux, assurer le suivi de la clientèle  
Formules de politesse en quittant la chambre

|                         |          |  |
|-------------------------|----------|--|
| <b>ACADEMIE DE CAEN</b> |          | <b>Session 2001</b>  |
| Durée : 30 min          | Page 1/1 | <b>BEP HOTELLERIE-RESTAURATION<br/>dominante HEBERGEMENT + CAP HEBERGEMENT</b> |
| <b>C O R R I G E</b>    |          | <b>EP1 - Pratique professionnelle</b>  |