

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Hébergement** Session **2002**
BEP Hôtellerie – Restauration option Hébergement
EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**
Durée **5H.** Coefficient **CAP 12 / BEP 8**
Sujet n° *20656 D* Date : **Lundi 17 et Mardi 18 juin 2002** S 1/2
Instruments de calcul autorisés : OUI ~~NON~~ (Rayer la mention inutile) -

STRUCTURE D'ENSEMBLE DE L'EPREUVE

A / Service d'Accueil : 2 heures (Ref. Brochure BEP Hôtellerie Restauration)

1 / Relations Commerciales

+ Jeu de Rôle :

a / Mise en Situation (15 Minutes)

- Fiche de Poste

- Prise de Connaissance de l'environnement, des documents et du matériel

b / Réalisation (45 Minutes)

2 / Gestion administrative courante

+ Travaux pratiques sur machine :

- Réalisation d'une tâche administrative (1 Heure)

B / Service des Etages : 1 heure

+ Travaux pratiques (1 heure)

C / Lingerie : 45 minutes

+ Travaux pratiques (centre d'examen : 45 minutes)

D / Restauration d'Etage : 1 heure 15

+ Travaux pratiques (centre d'examen : 1 heure 15)

DUREE TOTALE DE L'EPREUVE : 5 HEURES

MATIERE D'OEUVRE

RESTAURATION A L'ETAGE

1 - La chambre 105 commande 2 petits déjeuners :

- * 1 café au lait complet + 1 jus de pamplemousses pressés
- * 1 thé nature simple + 1 jus d'oranges pressées

- la chambre 106 commande 1chocolat au lait complet avec viennoiseries

Dressage de ces petits déjeuners sur plateaux et transport dans un local à proximité symbolisant la chambre ou le restaurant. Argumenter les produits et leur présentation.

2 - On demande de réaliser 1 buffet de petits déjeuners

- a) Etablir le bon d'économat des produits dont vous avez besoin
- b) Dresser le buffet avec les produits commandés

3 - Face à un buffet de petits déjeuners déjà monté, le candidat appréciera :

- * critiques sur les produits
- * disposition et argumentation
- * proposition éventuelle des modifications
- * explication et argumentation des choix

4 - Dresser dans la salle des petits déjeuners une table pour 4 personnes à l'aide de matière d'œuvre des produits du buffet. Argumenter.

N.B. Les candidats n'ont la connaissance que de la question dont ils ont tiré le numéro au sort
Le centre d'examen procure la matière d'œuvre nécessaire.

GRILLE D'EVALUATION

Académie de Nantes

SPECIALITE **CAP Hébergement**
BEP Hôtellerie-Restauration option Hébergement
 EPREUVE **EP1 : Pratique professionnelle**

Session **2002**Durée **5h**Coefficient **CAP 12 / BEP 8 G 1/1****A / SERVICE D'ACCUEIL****1 / RELATIONS COMMERCIALES (5 points)**

* Phase d'accueil
* Tâche d'accueil - organisation commerciale
* Phase prise de congé
* Expression en langue vivante étrangère : capacité d'expression
* Expression en langue vivante étrangère : vocabulaire, élocution

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

2 / GESTION ADMINISTRATIVE COURANTE (4 points)

* Utilisation des moyens de communication (oral, écrit)
* Utilisation d'un logiciel professionnel
* Utilisation d'un logiciel professionnel
* Résultat du travail, argumentation

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

B / SERVICE DES ETAGES (5 POINTS)

* Exécution de la tâche demandée
* Entretien, aménagement
* Utilisation rationnelle des locaux et équipements
* Contrôle
* (1)

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

(1) - A compléter obligatoirement

C / SERVICE DE LA LINGERIE (2 points)

* Traitement du linge
* Gestion du linge

3	2	1	0
3	2	1	0

D / LA RESTAURATION (4 points)

* Préparation conforme du matériel
* Préparation et utilisation rationnelle des ingrédients
* Service, commercialisation de la prestation
* Argumentation commerciale et justification des choix

3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0
3	2	1	0

TOTAL GENERAL**TOTAL GENERAL DIVISE PAR 3 = NOTE /20 EN PTS ENTIERS** /20**TOTAL CAP/EP1 : NOTE OBTENUE PAR 12 COEFFICIENTS****TOTAL BEP/EP1 : NOTE OBTENUE PAR 8 COEFFICIENTS**

	240
	160

Candidat		Sujet n°	0 = Aucune maîtrise 1 = Maîtrise insuffisante 2 = Conforme aux exigences 3 = Supérieur aux exigences
N° du candidat :	Emargement :		
Jury		Date	
Nom(s)	Signature(s)		