

CAP SERVICES HOTELIERS EP2

SERVICE DES PETITS DEJEUNERS

ENVIRONNEMENT TECHNOLOGIQUE

Donner la définition de la confiture et de la marmelade.

Confiture : substance épaisse composée de fruits de saison longuement cuits avec du sucre.

Marmelade : confiture d'agrumes (orange, citron, pamplemousse) préparée avec les peaux qui apportent une saveur amère à la préparation.

ENVIRONNEMENT ECONOMIQUE ET JURIDIQUE

Ce mardi 2 avril, votre Chiffre d'Affaire Petits Déjeuners s'élève à 420 € TTC.

Calculer le montant de la TVA.

$$\begin{aligned} 420 : 1,196 &= 351,17 \text{ HT} \\ 420 - 351,17 &= 68,83 \text{ €} \end{aligned}$$

Le cout des matières premières pour cette journée s'élève à 136,50 € HT.

Calculer la marge brute pour cette journée.

$$351,17 \text{ HT} - 136,50 \text{ HT} = 214,67 \text{ € HT}$$

| | | | | |
|---|------|-----------------------|---------------|-------------------|
| Groupement Inter académique II | | Session : 2003 | | Code : |
| Examen et spécialité CAP Services hôteliers | | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP 2 : Service du petit déjeuner : Écrite | | | | |
| Type : | Date | Durée : | Coefficient : | N° de page/ total |
| CORRIGÉ | | 30 mn | 7 | 1/2 |

6. Vous êtes employé dans un hôtel qui a une licence de restaurant , quels types de boissons pourront être servis en salle à manger. Donnez un exemple pour chaque groupe.(6 points)

-les boissons des 5 groupes peuvent être servies à l'occasion des repas seulement.

-sans alcool (1-2°), eaux minérales...

-boissons fermentées non distillées

-boissons ne titrant pas plus de 18°

-Rhum, eaux de vie...

-bourbon, vodka...

7. Dans un établissement classé deux étoiles, quels sont les documents obligatoires que l'on doit afficher ? (4 points)

-à la réception : tarif des chambres...

-dans les chambres : tarif de la chambre, petit déjeuner, plan d'évacuation...

8. Vous devez nettoyer la salle des petits déjeuner, en fin de service la liste des salissures est longue et très diversifiée. Ces salissures sont dues à l'activité du personnel et à la présence des clients : sur le sol, des miettes, des cendres, des grains de sable, du goudron, des taches (café, sauce, confiture jaune d'oeuf...), des cheveux et parfois des poils d'animaux. Sur les chaises des traces de doigts ; de chocolat de sucre... sont souvent visibles. Sur le mobilier un léger film de poussière, du au trafic intense des véhicules à l'extérieur, est renouvelé tous les jours. (6 points)

- **Soulignez, dans le texte, les différentes souillures.**

- **Classez ces souillures dans le tableau ci-dessous.**

| Souillures non adhérentes | | Souillures adhérentes | |
|---------------------------|-------------|-----------------------|--|
| | protidiques | | |
| | lipidiques | | |
| | glucidiques | | |
| | colorées | | |

Total des points /28 : 7 = /4

| | | | | | |
|--|------|----------------|---------------|-------------------|--|
| Groupement Inter académique II | | Session : 2003 | | Code : | |
| Examen et spécialité CAP Services hôteliers | | | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP 2 : Service du petit déjeuner : Écrite | | | | | |
| Type : | Date | Durée : | Coefficient : | N° de page/ total | |
| CORRIGÉ | | 30 mn | 7 | 2/2 | |