

## DOCUMENT CANDIDAT

### EP2 – SERVICE DU PETIT DEJEUNER

#### 1<sup>ère</sup> partie : Argumentation commerciale sous forme d'atelier relationnel

A partir de la carte de petit déjeuner proposée, le candidat prend la commande d'un petit déjeuner et argumente sur les produits.

#### 2<sup>ème</sup> partie : Préparation et service du petit déjeuner

Le candidat prend la commande d'un petit déjeuner par téléphone, prépare le plateau et le sert en chambre.

<b>Groupement Inter académique II</b>		<b>Session : 2003</b>		<b>Code :</b>	
<b>Examen et spécialité</b> <b>CAP Services hôteliers</b>					
<b>Intitulé de l'épreuve</b> <b>EP 2 : Service du petit déjeuner : Pratique</b>					
Type :	Date	Durée :	Coefficient :	N° de page/ total	
<b>SUJET</b>		<b>1 h 30</b>	<b>7</b>	<b>1/2</b>	

## Annexe A : Carte du petit déjeuner

### PETIT DEJEUNER FRANÇAIS

6.50 €

Jus de fruits  
Thé, Café ou Chocolat  
Petit pain, croissant, toasts  
Beurre et confitures

### PETIT DEJEUNER AMERICAIN

8.50€

Jus de fruits  
Thé, Café ou Chocolat  
2 œufs préparés selon votre désir  
avec jambon, fromage ou bacon  
Petit pain, Croissant et toasts  
Beurre et confiture

## CARTE

### BOISSONS CHAUDES

Thé, Café ou chocolat 1.50€

### JUS DE FRUITS ET FRUITS FRAIS

Jus de fruits 1.20€

Fruit frais pressé 1.50€

Compote de fruits 1.50€

### CEREALES

Porridge avec lait ou crème 2.00€

Corn flakes, Rice crispies 2.00€

### PRODUITS LAITIERS

Yaourt 1.50€

Fromage blanc frais 2.00€

### ŒUFS

A la coque, l'un 1.20€

Sur le plat ou pochés 3.50€

Avec bacon ou jambon 4.20€

Omelette nature 4.20€

Omelette

jambon ou fromage 5.00€

Œufs brouillés nature 4.23€

Œufs brouillés au jambon 5.00€

### VIENNOISERIES

Petit pain,  
brioche, croissant 2.50€

Toasts grilles 1.50€

CAP Services Hôteliers	code
EP2 : Service du petit déjeuner	2 / 2