

CORRIGE

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE (14 points)

- 1- Citer les ustensiles nécessaires au service des mets suivants :
(8 points : 0,5 par case complétée)

METS	COUVERTS	VAISSELLE
Œuf à la coque	<i>Cuillère à café Couteau à entremets</i>	<i>Coquetier Assiette à entremets</i>
Œuf au plat au bacon	<i>Grand couteau Grande fourchette</i>	<i>Assiette de base</i>
Œuf brouillé	<i>Grand couteau Grande fourchette</i>	<i>Assiette de base</i>
Assiette de charcuteries	<i>Grand couteau Grande fourchette</i>	<i>Assiette de base</i>
Céréales	<i>Cuillère à café ou à entremets</i>	<i>Assiette creuse ou bol Sur assiette plate</i>
Assiette de fromages	<i>Fourchette et couteau à entremets</i>	<i>Assiette à entremets</i>
Salade de fruits	<i>Cuillère et fourchette à entremets ou cuiller à café</i>	<i>Coupe ou bol sur assiette à entremets</i>
Yaourt nature	<i>Cuillère à café</i>	<i>Sur assiette à entremets</i>

- 2- Citer 4 viennoiseries :

(2 points : 0,5 pt par réponse)

<i>Pain au chocolat</i>
<i>Croissant</i>
<i>Brioche</i>
<i>Pain au lait</i>

- 3- Citer 6 boissons servies au petit-déjeuner :

(3 points : 0,5 pt par réponse)

<i>Jus de fruits</i>
<i>Café au lait</i>
<i>Thé au lait</i>
<i>Chocolat</i>
<i>Café noir</i>
<i>Eau</i>

- 4- Sur un buffet, indiquer le matériel à utiliser pour maintenir des saucisses à bonne température ? (1 point)

Dans un shafing dish électrique pour une température à 63°C

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40271-1		
Examen et spécialité CAP SERVICES HÔTELIERS				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)				
Type CORRIGE	Date et heure <i>Mardi 01 juin 2004</i>	Durée 30'	Coef 7	N°de page/total C 1/3

CORRIGE

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES (7 points)

1- Donner 2 règles à respecter lors de l'utilisation d'appareils électriques :
(2 points : 0,5 par réponse)

<i>Ne pas tirer sur les cordons</i>
<i>Ne pas marcher dans l'eau</i>
<i>Débrancher avant maintenance</i>
<i>Ne pas toucher le matériel avec les mains mouillés</i>

2- Citer 3 éléments importants de la tenue professionnelle lors de l'entretien des locaux :
(1,5 point : 0,5 par réponse)

<i>Gants</i>
<i>Blouse</i>
<i>Chaussures de sécurité</i>

3- Donner la signification des sigles suivants :
(1,5 point : 0,5 par réponse)

DLC	<i>Date limite de consommation</i>
DLV	<i>Date limite de vente</i>
DLUO	<i>Date limite d'utilisation optimale</i>

4- Donner 4 modes de conservation des aliments : (2 points : 0,5 pt par réponse)

- ✓ *par le froid (réfrigérateur, congélateur),*
- ✓ *par le chaud (pasteurisation, stérilisation),*
- ✓ *par l'absence d'eau (déshydratation, dessiccation),*
- ✓ *par les ondes (radiations ionisantes).*

CAP Services hôteliers	Corrigé 40271-1
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)	C 2/3

CORRIGE

3^{ème} PARTIE : GESTION, ECONOMIE, LEGISLATION (10 points)

La durée du travail dans cet établissement est de 39 heures mais les salariés peuvent effectuer des heures supplémentaires. Dans la semaine du 19 au 25 avril 2004, vous avez effectué 48 heures de travail.

1. Indiquer le nombre d'heures supplémentaires effectuées. (1 point)
 - 9 heures supplémentaires

2. Indiquer le principe de rémunération de ces heures supplémentaires. (2 points)
 - majoration de 25 % du taux horaire pour les 8 premières heures
 - majoration de 50 % au delà.

3. Le service en chambre d'un petit déjeuner Continental est facturé dans cet hôtel : 30 € hors taxe. Il se compose de thé, café ou chocolat (au choix), d'une sélection de viennoiseries, de beurre, confitures et miel, d'un jus de pamplemousse ou d'orange frais.
 - 3.1. Le bénéfice réalisé sur le service d'un petit déjeuner Continental représente 30% du prix de vente hors taxe. Déterminer le coût de revient hors taxe d'un petit déjeuner Continental.
 $Bénéfice = 30 \text{ €} \times 0,30$
 $Bénéfice = 9 \text{ €}$
 $Coût \text{ de revient} = 30 - 9$
 $Coût \text{ de revient} = 21 \text{ €}$ (2 points)

 - 3.2. Citer trois éléments qui composent le coût de revient d'un petit déjeuner Continental.
Coût matière (denrées)
Coût du personnel (3 points)
Frais divers (énergie, publicité,....)

 - 3.3. Dans la journée du 02 mai 2004, 56 petits déjeuners Continental ont été servis. Calculer le chiffre d'affaires hors taxe correspondant.
 $Chiffre \text{ d'affaires} = 56 \times 30$
 $Chiffre \text{ d'affaires} = 1\ 680 \text{ €}$ (2 points)

CAP Services hôteliers	Corrigé 40271-1
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)	C 3/3