

CONSIGNES

1- Mise en place et prise de commande d'un petit déjeuner

6 points, durée 20 minutes

Le candidat doit présenter la carte des petits déjeuners, guider le client dans ses choix, et effectuer la prise de commande. Les membres de la commission d'évaluation jouent le rôle de clients et adoptent le questionnement normal d'un client au restaurant .

Prévoir de la vaisselle sale dans la pile de vaisselle propre

Cette évaluation est séparée du service et des autres ateliers.

2- la préparation et service du petit déjeuner en chambre

10 points durée 70 minutes

Mettre le linge nécessaire à disposition

L'élève doit donc servir au plateau le client de la chambre 102 selon les usages professionnels.

S'assurer que le candidat participe aux travaux de rangement et de nettoyage.

Groupement inter académique II	Session 2004	Code 40271 - 2		
Examen et spécialité CAP SERVICES HÔTELIERS				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie pratique)				
Type CONSIGNES	Date et heure	Durée 1 H 30'	Coef 7	N° de page/total 1/1