

→ L'épreuve doit avoir lieu dans un contexte professionnel, avec du matériel professionnel

- Chambres clients avec 1 ou 2 lits, ainsi que tout le mobilier dont 1 minibar
- Salle de bain aménagée
- Hall ou local commun, avec si possible des toilettes
- Choix d'étages à disposition (si possible)
- Linge
  - d'Hôtel : draps, taies d'oreillers, alèses, serviettes de toilette (de différentes tailles), tapis de bain...
  - de Restaurant : prévoir du linge sale (serviettes, nappes, napperons, molletons...)
  - Client : chemise, veste, pantalon... présentant des anomalies (boutons manquants...)
- Produits d'accueil à disposer dans les chambres : gel douche, shampoing, savonnettes..., chocolats, bonbons..., peignoirs clients...
- Produits et matériel d'entretien, détergents, éponges... (dépendent du centre d'examen)
- Table et fer à repasser
- Documents écrits à prévoir :
  - Bon d'échange de linge
  - Bon linge sale
  - Bon d'objets trouvés

→ Epreuve sous forme d'atelier

- Organisation poste de travail
- Réalisation pratique entretien des unités d'hébergement (chambre, hall de réception...)
- Entretien, gestion et contrôle du linge.

## A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

### 1) Mobilier, matériel...

- 2 Unités chambres avec tout le mobilier nécessaire
- Du linge en quantité suffisante (draps, taies d'oreillers, serviettes de toilette, tapis de bain...)
- Un chariot d'étage
- Des produits d'entretien (détartrant, désinfectant...)
- Un minibar
- Produits d'accueil (peignoir, corbeille de fruits, boîte de chocolat, coffret d'entretien des chaussures)

### 2) Matière d'œuvre

- Mignonettes de Whisky, de Gin, de Vodka, de Cognac
- Bouteilles 33 cl de Coca Cola, Schweppes, Jus d'orange, Bière (2 différentes), eau plate et eau gazeuse
- Confiserie (chocolat)
- Mélange salé (cacahuètes...)

<b>CAP SERVICES HOTELIERS</b>		<i>Consignes EP1</i>
<b>EPREUVE EP1 : ENTRETIEN DES UNITES D'HEBERGEMENT ET SERVICE DU LINGE</b>		<b>Session 2004</b>
<b>Durée : 3h30+0,30</b>	<b>Coef. : 11</b>	<b>Document 1/1</b>