

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.
	Examen :	Série :	
	Spécialité/Option :	Repère de l'épreuve :	
	Epreuve/sous épreuve :		
	NOM		
	<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>		
Prénoms :			
Né(e) le :	n° du candidat		
			<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>
NE RIEN INSCRIRE	Examen :	Série	
	Spécialité/Option		
	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :		
	<small>(Préciser s'il y a lieu, le sujet choisi)</small>		
	Note :	Appréciation du correcteur	

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

EP2 – SERVICE DU PETIT DEJEUNER

La réception vous remet le Door-Knob (**Annexe 1**) de Monsieur DUPONT, client de la chambre 106.

Vous devez assurer cette prestation.

Informations supplémentaires

- Réalisation de la commande
- Mise en place du plateau et des produits
- Service et débarrassage en chambre

CAP SERVICES HOTELIERS	SESSION 2004	SUJET 1	
EP2 – SERVICE DU PETIT DEJEUNER			
Durée : 1h30	Coef. : 7	PARTIE PRATIQUE A	Document 1 / 2

NE RIEN INSCRIRE DANS CE CADRE

ANNEXE 1
Door-Knob

Chambre N°106

Nb de personnes : 1



Date : 10.06

NOM : DUPONT

A SERVIR ENTRE 8.H30. et 8H45

Signature :

Service de quart d'heure en quart d'heure, de 6h00 à 12h00.
Veuillez indiquer la quantité désirée dans les cases correspondantes et
accrocher cette fiche à l'extérieur de la porte avant 3 heures du matin.

LE PETIT DEJEUNER DANS VOTRE CHAMBRE

Vous pouvez dès ce soir commander votre petit déjeuner.
Composez le selon vos envies du jour sur une base vous garantissant un
bon équilibre nutritionnel.

PETIT DEJEUNER CONTINENTAL - 16 €

Nombre désiré : 1

Nombre		Nombre	
	Thé de Ceylan	1	Croissant, brioche, pain
	Thé Darjeeling		Toast 3 pièces
1	Café noir	1	Beurre
	Café au lait	1	Confiture
	Chocolat au lait		Miel
	Lait chaud		Jus d'orange
	Lait froid		Jus de pamplemousse

A LA CARTE

Nombre		Prix
	Corbeille du boulanger	7,65€
	Toasts avec beurre, confiture et miel	3,25€
1	Jus d'orange frais	3,80€
	Jus de pamplemousse frais	3,80€
	Demi-pamplemousse frais	3,20€
	Fruits de saison	3,20€
	Café noir	4,60€
	Café au lait	4,60€
	Thé de Ceylan au lait	4,20€
	Thé Darjeeling au citron	4,20€
	Chocolat au lait	4,20€
	Lait chaud	2,75€
	Lait froid	2,75€
1	Corn flakes	3,00€
	Muesli	3,00€
	Deux œufs coques	4,50€
	Deux œufs au plat nature	4,50€
	Omelette nature	4,50€
	Omelette au fromage	5,20€
	Assiette de fromages	6,00€
	

Prix Nets

CAP SERVICES HOTELIERS	SESSION 2004	SUJET 1
EP2 - SERVICE DU PETIT DEJEUNER		
Durée : 1h30	Coef. : 7	PARTIE PRATIQUE
		Document 2 / 2

SUJET n°2
EP2 PRATIQUE
CAP SERVICES HOTELIERS

EP2 : SERVICE DU PETIT DEJEUNER
(PARTIE PRATIQUE A)

Durée : 1h30

Coefficient : 11

Nombre de pages composant le sujet (chaque page étant obligatoirement paginée) : 1

DANS CE CADRE	Académie :	Session :	Modèle E.N.	
	Examen :	Série :		
	Spécialité/Option :	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous épreuve :			
	NOM			
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)			
NE RIEN INSCRIRE	Prénoms :			
	Né(e) le :	n° du candidat		
				(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

	Examen :	Série		
	Spécialité/Option			
Repère de l'épreuve :				
Epreuve/sous-épreuve :	(Préciser s'il y a lieu, le sujet choisi)			
	Note :	Appréciation du correcteur		

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

EP2 – SERVICE DU PETIT DEJEUNER

Monsieur SMITH, client Anglais de la Chambre N°105 prendra son petit déjeuner en salle. Vous devez procéder à la prise de commande du petit déjeuner ainsi que son service.

Informations supplémentaires

- Réalisation de la commande
- Mise en place du plateau et des produits
- Service et débarrassage en chambre

Le client disposera d'une carte de petit déjeuner pour passer sa commande

CAP SERVICES HOTELIERS	SESSION 2004	SUJET 2	
EP2 – SERVICE DU PETIT DEJEUNER			
Durée : 1h30	Coef. : 7	PARTIE PRATIQUE	Document 1 / 1