

→ L'épreuve doit avoir lieu dans un contexte professionnel, avec du matériel professionnel pour le service du petit déjeuner (qui peut se réaliser soit en chambre, soit au restaurant)

→ Le centre doit prévoir :

- Mobilier de restaurant (tables, chaises)
- Linge (nappes, serviettes, sets en papier, torchons)
- Matériel petit déjeuner (voir liste matières d'œuvres)
- Produits petit déjeuner (voir liste matières d'œuvres)
- Matériel pour remise en température des produits ou cuisson
- Boissons chaudes prêtes (café, thé, chocolat)
- Téléphone
- Documents écrits :
  - Fiche commande petit déjeuner
  - Bons de commande
  - Carte de petit déjeuner

→ Epreuve sous forme d'atelier

**A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN**

**1) Matériel de Petit Déjeuner**

Plateau de Petit Déjeuner  
 Thermos  
 Tasses à Café  
 Tasses à Thé  
 Sous-Tasses  
 Cuillères à café  
 Assiettes à entremet  
 Couteau à Entremet  
 Verres  
 Serviettes en papier

**2) Matière d'œuvre**

Café  
 Sachets de Thé  
 Chocolat en poudre  
 Eau chaude  
 Lait  
 Pain  
 Viennoiseries : croissants, brioche...  
 Beurre, miel, confiture  
 Jus de fruits  
 Cornflakes, muesli...  
 Sucre  
 Yaourts  
 Fruits frais

|  |  |                  |                            |
|--|--|------------------|----------------------------|
| <b>CAP SERVICES HOTELIERS</b>                  |  | <b>sujet 2</b>   | <i>Matière d'œuvre EP2</i> |
| <b>EPREUVE EP2 : SERVICE DU PETIT DEJEUNER</b> |  |                  | <b>Session 2004</b>        |
| <b>Durée : 1 h 30 + 0,30</b>                   |  | <b>Coef. : 7</b> | <b>Document 1/1</b>        |