

SUJET n°1 – PRATIQUE – EP2

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve sont :

- La préparation et le service du petit déjeuner au plateau ou en salle.
- La communication avec le client.

EP2 – SERVICE DU PETIT DEJEUNER**Contexte :**

Vous êtes responsable du service des petits déjeuners de l'hôtel des rivages à Quimperlé (hôtel 3 *).

Après avoir vérifié votre mise en place, vous êtes prêt(e) à recevoir l'appel de votre premier client.

PRISE DE COMMANDE D'UN PETIT DEJEUNER OU AUTRES PRESTATIONS.

- Vous effectuerez sa prise de commande dans le respect d'accueil en vigueur.

PREPARATION ET SERVICE DU PETIT DEJEUNER AU PLATEAU OU EN SALLE , OU AUTRE PRESTATION

- Vous réaliserez sa commande
- Vous servirez cette commande à votre client.
- Vous desservirez le client

CAP SERVICES HÔTELIERS	SESSION 2005	SUJET N°1	
EP2 : SERVICE DU PETIT DEJEUNER			
PARTIE PRATIQUE	DURÉE 1 h 30	Coefficient : 5	Page 1 / 1

SUJET n°2 – PRATIQUE – EP2

FINALITÉS ET OBJECTIFS DE L'ÉPREUVE

Les activités professionnelles relatives à cette épreuve sont :

- La préparation et le service du petit déjeuner au plateau ou en salle.
- La communication avec le client.

EP2 – SERVICE DU PETIT DEJEUNER

Vous êtes la(e) responsable du service du petit déjeuner de ce jour. Après avoir vérifié la mise en place de la salle, vous êtes prêt(e) à accueillir votre clientèle. Un client se présente pour passer commande de son petit déjeuner.

Vous veillerez à :

- ❖ Vérifier la mise en place de la salle
- ❖ accueillir la clientèle
- ❖ effectuer la prise de la commande
- ❖ Mettre en place des produits
- ❖ Servir et desservir votre client

CAP SERVICES HÔTELIERS	SESSION 2005	SUJET N°2	
EP2 : SERVICE DU PETIT DEJEUNER			
PARTIE PRATIQUE	DURÉE 1 h 30	Coefficient : 5	Page 1 / 1