

Consignes aux Centres d'Examens

→ 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

CAP SERVICES HÔTELIERS	SESSION 2005	MATIERE D'OEUVRE	
EP2 : SERVICE DU PETIT DEJEUNER			
PARTIE PRATIQUE	DURÉE 1 h 30	Coefficient : 5	Page 1 / 1

SUJET 1

NOTE AU JURY

- Vérification de la mise en place
- Accueil téléphonique du client de la clientèle
- Prise de la commande (petit déjeuner complet avec un chocolat).
- Le candidat devra proposer des suppléments (œufs, saucisse, céréales, ...).

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

SUJET 2

NOTE AU JURY SERVICE PETIT DEJEUNER

- Vérification de la mise en place (5 erreurs)
 - Miettes sur une chaise
 - Manque un couvert
 - Nappe dressée à l'envers
 - Sous-tasse visiblement sale
 - Chaise non alignée
- Accueil de la clientèle
- Prise de la commande (petit déjeuner complet avec un chocolat).
- Le candidat devra proposer des suppléments (œufs, saucisse, céréales, ...)

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

ANNEXE
CAP SERVICES HOTELIERS
 Fiche de Notation

Date :

Durée de l'Epreuve : 1h30

SERVICE DU PETIT DEJEUNER
EPREUVE EP2

N° du Candidat :	Note sur 16
1) PRISE DE COMMANDE - Vérification de la mise en place du room service - Accueil au téléphone et prise de contact - Rapidité de la prise de commande - Respect des phases de ventes (ventes additionnelles) - Commande du petit déjeuner (rédaction du bon avec nom du client, n° de chambre...) - Aide dans le choix du client	/6
2) PREPARATION – MISE EN PLACE - Effectuer le mise en place au restaurant (nappage, matériel) ou sur plateau, ou au buffet - Choix du matériel - Choix des denrées - Organisation du travail	/5
3) SERVICE - Tenue vestimentaire – Corporelle - Elégance - Amabilité – relation avec la clientèle (en chambre ou au restaurant) - Propreté – Chaleur des denrées - Rapidité (attention au temps écoulé entre la commande et le service)	/5
TOTAL	/16

Noms des membres du Jury :**Signatures :**

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

**C.A.P – SERVICES HOTELIERS
FICHE RECAPITULATIVE
SESSION 2005**

Epreuve : EP2/U2 SERVICE DU PETIT DEJEUNER

REPORT DES NOTES DE PRATIQUE ET THEORIE

CANDIDAT N° :	NOTE PARTIE PRATIQUE A /16	NOTE PARTIE ECRITE B /4	TOTAL /20	TOTAL /20 (arrondi au demi point supérieur)
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				
CANDIDAT N° :				