

CORRIGE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Vous venez d'obtenir votre CAP Services Hôteliers, et vous recherchez un emploi de femme de chambre en hôtellerie ou d'agent de service en maison de retraite. L'ANPE vous contacte car votre profil l'intéresse : elle est chargée de recruter du personnel pour la résidence « Fleur Bleue ». Cette maison de retraite de luxe va bientôt ouvrir ses portes, et souhaite embaucher du personnel qualifié en hôtellerie, même sans expérience.

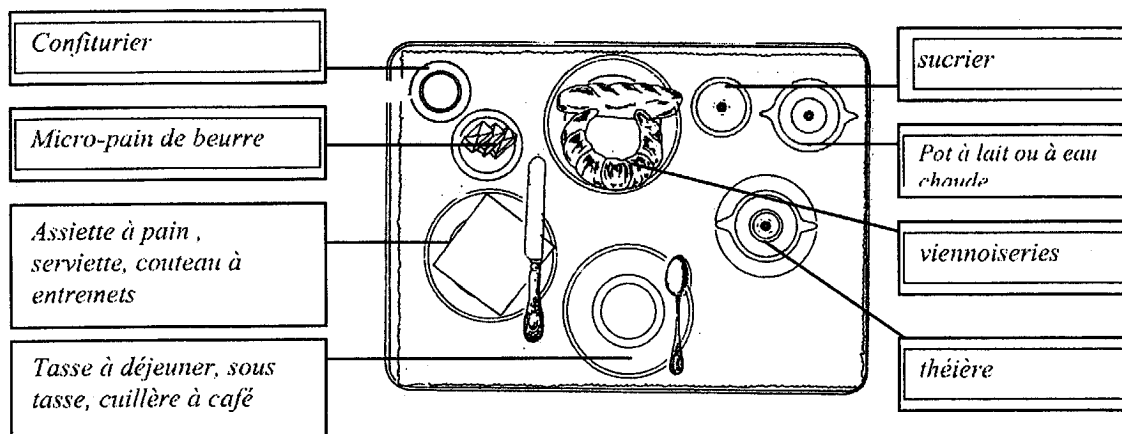
L'agent de recrutement de l'ANPE vous reçoit à l'hôtel de Paris***, afin de vous faire passer différents tests théoriques et pratiques.

Résidence Fleur Bleue Maison de retraite médicalisée
70 lits Chambres de 18 à 20 m ² Equipement tout confort de haute qualité
Personnel de cuisine et de service issu de la restauration traditionnelle
Accueil au mois : 64 €/jour Accueil temporaire Accueil à la journée

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

La résidence Fleur Bleue souhaite mettre en place un service de petit déjeuner équivalent à celui d'un hôtel.

1. Compléter la légende du plateau ci-dessous, en indiquant matériels et produits, et le nommer :



titre : Plateau de petit déjeuner complet à la française

19

Groupement inter académique II	Session	2005	Code	50308 - 1
Examen et spécialité CAP SERVICES HÔTELIERS				
Intitulé de l'épreuve EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)				
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total
CORRIGE	Vendredi 17 juin 08H00	30'	7	C 1/4

CORRIGE

2. On vous demande de participer à l'équipement de l'office petit déjeuner

2.1. Citer 2 machines utilisées lors de la préparation des boissons du petit déjeuner :

au choix : moulin à café, presse fruit, machine à café, bouilloire, cuve à eau chaude ou à lait ...

2.2. Inscrire dans le tableau ci-dessous le lieu de stockage de ces produits :

Céréales – beurre – sucre – café moulu – œufs – fruits frais

Lieu de stockage	Produits
Réfrigérateur	<i>Beurre, café moulu, œufs, fruits frais</i>
Congélateur	
Placard	<i>Céréales, sucre</i>

NB : on acceptera aussi que le café moulu soit placé au congélateur, ou stocké à température ambiante

3. Dans certaines circonstances (animations, repas à thèmes ...), vous servirez des œufs au petit déjeuners. Voici l'étiquette d'une boîte d'œufs.

Compléter les cases en indiquant ce que signifient les mentions fléchées.

Référence du lieu de ponte

D.L.U.O.

conseils de conservation

Code de fraîcheur

Taille des oeufs

The image shows an egg label for Carrefour Bio. It includes the following elements:

- Top left: 'N° CENTRE' with 'CA 3 26 323 51' and 'Lot E1038'.
- Top center: 'LA FERME EST NOTRE SOCIÉTÉ' and 'Carrefour Bio' logo.
- Top right: 'A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE: 05/03/04'.
- Middle: '6 ŒUFS FRAIS DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE'.
- Bottom left: A small map of France and text: 'Ces œufs sont issus de poules élevées dans les régions de la Drôme, de l'Ardeche, du Vaucluse et de l'Isère. Elles sont nourries à partir d'une alimentation issue à 90% minimum de l'agriculture biologique, composée essentiellement de céréales. Les œufs sont ensuite conditionnés par la société Vaissoleil, dans le Sud Est.'
- Bottom center: 'AB AGRICULTURE BIOLOGIQUE' logo.
- Bottom right: 'Calibre 53-62 M' and a large 'A' in a circle.

 Arrows point from these elements to the labels on the right:

- From '05/03/04' to 'D.L.U.O.'
- From 'A conserver de préférence au réfrigérateur après achat' to 'conseils de conservation'.
- From the 'A' in the circle to 'Code de fraîcheur'.
- From 'Calibre 53-62 M' to 'Taille des oeufs'.

CAP Services hôteliers	50308-1
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)	C 2/4

CORRIGE

3^{ème} PARTIE : GESTION, ECONOMIE, LEGISLATION

<u>JUS D'ORANGE</u>				
Unité : bouteille d'1 litre			Stock minimum : 40 Stock de maximum : 160	
DATES	N° FACTURES N° BONS	ENTREES	SORTIES	STOCK
01/06				39
02/06	678	120		159
03/06	3		50	109
07/06	8		74	35
08/06	857	120		155

L'achat des bouteilles de jus d'orange se fait uniquement par caisse de 6.

Accepter toute réponse logique

3.1 Définir la notion de stock minimum :

Il correspond à la limite de stock en dessous de laquelle il faut éviter de descendre. Il permet également de déclencher la commande.

1 point

3.2 Définir la notion de stock maximum :

Il correspond à la limite de stock qu'il ne faut pas dépasser pour des problèmes de coût ou de place par exemple.

1 point

3.3 Compléter la fiche de stock

3 points

3.4 Indiquer quelle décision vous avez dû prendre le 7 juin et pourquoi :

Il faut passer commande, car le stock minimum est atteint.

Commande de 10 caisses de 6 pour obtenir un stock le plus proche possible du stock maximum.

2 points

Diviser le total de points par 7 pour obtenir la note sur 1 point

CAP Services hôteliers	50308-1
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)	C 4/4