

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

### 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<sup>2</sup>  
Équipement tout confort de haute qualité

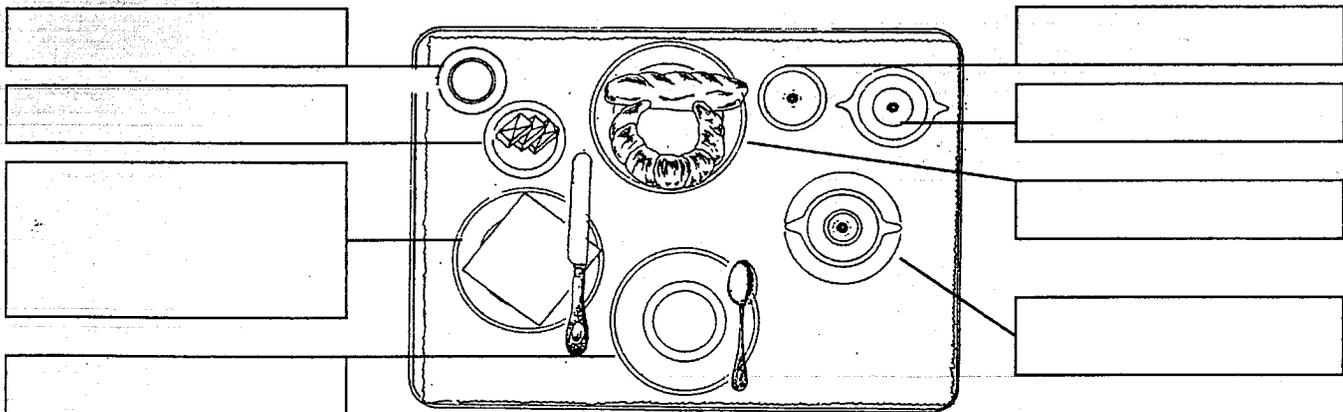
Personnel de cuisine et de service issu de la restauration traditionnelle

Accueil au mois : 64 €/jour  
Accueil temporaire  
Accueil à la journée

### 1<sup>ère</sup> 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 : 9 points



Nom du plateau : .....

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

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

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

**4 points**

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

- .....
- .....

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	
Congélateur	
Placard	

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

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

**5 points**

N° CENTRE  
CA 3 26 323 51  
Lot E1938

**LA TERRE EST NOTRE SOUL**  
**Garrefour**  
**Bio**

A CONSOMMER DE PRÉFÉRENCE AVANT LE:  
**05/03/04**

A conserver de préférence au réfrigérateur après achat

## 6 ŒUFS FRAIS

**DE POULES ÉLEVÉES EN PLEIN AIR**  
**ISSUS DE L'AGRICULTURE BIOLOGIQUE**

Ces œufs sont issus de poules élevées dans les régions de la Drôme, de l'Ardèche, 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 Valsolcil, dans le Sud Est.

Calibre 53-63 M

**CAP Services hôteliers**

50308-1

**EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)**

S 2/4

## TEXTE DE L'EPREUVE

### 2<sup>ème</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES

Vous participerez aussi à des animations organisées par la résidence Fleur bleue comme, par exemple, le petit déjeuner « spécial vitamines » proposé aux résidents. Dans ce cas, vous sortirez des fruits du réfrigérateur, pour approvisionner les plateaux de petit déjeuner. **3 points**

1.1. Nommer la partie du réfrigérateur où sont stockés les fruits

.....

1.2. Donner la température de cette partie

.....

2. Citer une autre forme de présentation possible des fruits au petit déjeuner

.....

3. Voici une étiquette concernant les fruits que vous avez présentés pour le petit déjeuner. Inscrire la légende dans chaque case.

Prod.-Emb.-Exp.

**EARL Vergers de Pontonnet**  
*Fabrice RINEAU*

Le Pontonnet  
**49230 TELLIÈRES**  
Tél. 02 41 30 17 91  
Fax 02 41 30 24 69

EARL VERGERS DE PONTONNET - TEL. 02 41 30 17 91



N° 494 384

4. Indiquer les températures favorables au développement des micro-organismes :

5. Citer le risque encouru par le consommateur si les températures de conservation ne sont pas respectées.

<b>CAP Services hôteliers</b>	50308-1
<b>EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)</b>	<b>S 3/4</b>

## TEXTE DE L'EPREUVE

### 3<sup>ème</sup> PARTIE : GESTION, ECONOMIE, LEGISLATION

A la suite de votre entretien à l'ANPE, vous avez signé un contrat à durée déterminée de 6 mois, avec possibilité de renouvellement si les deux parties y consentent.

**7 points**

Dès le premier jour, votre responsable souhaite tester vos connaissances en gestion du stock.

Voici la fiche de stock du jus d'orange.

<u>JUS D'ORANGE</u>				
Unité : <i>bouteille d'1 litre</i>		Stock minimum : 40 Stock 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	.....
08/06	857	.....		.....

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

3.1 Définir la notion de stock minimum :

3.2 Définir la notion de stock maximum :

3.3 Compléter la fiche de stock

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

<b>CAP Services hôteliers</b>	50302-1
<b>EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)</b>	S 4/4