

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 m²
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^{ère} partie Argumentation commerciale

6 points

1. Accueillir un client (parent d'un résident en visite) à la salle des petits déjeuner
2. Prendre la commande d'un petit déjeuner continental en salle
3. L'annoncer à l'office

2^{ème} partie Mise en place et service d'un plateau repas

10 points

4. Dresser le plateau d'un résident malade
5. Servir ce plateau en chambre puis le débarrasser
6. Nettoyer et ranger l'office petit déjeuner, contrôler son travail
7. A l'aide de la fiche de consommation journalière et des fiches de stocks qui vous sont remises, évaluer oralement les besoins en boissons pour le service du petit déjeuner de demain (annexes 1 et 2)

Groupement inter académique II		Session	2005		Code	50308 - 2	
Examen et spécialité							
CAP SERVICES HÔTELIERS							
Intitulé de l'épreuve							
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie pratique)							
Type	Date et heure	Durée	Coef	N° de page/total			
SUJET	Vendredi 17 juin 09H30	1 H 30'	7	S 1/3			

TEXTE DE L'EPREUVE

Annexe 1

<i>Résidence Fleur Bleue</i>		FICHE DE CONSOMMATION JOURNALIERE PETIT DEJEUNER													
	Jus d'orange litre	Lait écrémé litre	Café moulu 500 g	Thé sachet	Chicorée sachet	Sucre morceaux kg	Biscottes paquet	Biscottes ss sel paquet	Micro beurre doux 12g	Micro beurre 1/2 sel 12g	Confiture barquette 30g	Compote pommes 100g	Pruneaux sachet 50g		
1 ^{er} étage	1	1	¼	3			1	1/2	14	4	24	1	1		
2 ^{ème} étage		1	¼	1	3		1		11	7	22				
3 ^{ème} étage	1	1	¼	2				1	13	8	26	2			
4 ^{ème} étage		2	¼		4		1	1/2	19	2	15		3		
TOTAUX	2	5	1	6	7	1/4	3	1	57	21	87	3	4		

<u>JUS D'ORANGE</u>				
<i>Unité : brique d'1litre</i>		<i>stock minimal : 10</i>		
<i>Conditionnement : par 6</i>				
DATES	REF	ENTREES	SORTIES	STOCK
01.06		18		24
02.06	34		4	20
04.06	35		2	18
05.06	38		4	14
07.06	42		2	12

CAP Services hôteliers	50308-2
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie pratique)	S 2/3

TEXTE DE L'EPREUVE

Annexe 2

<u>LAIT ECREME</u>				
Unité : brique d'1litre UHT		stock minimal : 48		
Conditionnement : par 6				
DATES	REF	ENTREES	SORTIES	STOCK
01.06				40
02.06	33		10	30
04.06			5	25
05.06	39		10	15
07.06	41		5	10

<u>CAFE</u>				
Unité : paquet moulu de 500g		stock minimal : 10		
Conditionnement : par 10				
DATES	REF	ENTREES	SORTIES	STOCK
01.06				12
02.06	36		2	10
04.06	37		1	9
05.06	40		3	6
07.06		20		26

<u>CHICOREE</u>				
Unité : boîte de 100 sachets		stock minimal : 1		
Conditionnement : à l'unité				
DATES	REF	ENTREES	SORTIES	STOCK
01.06				1
02.06				
04.06				
05.06	43		1	0
07.06				

CAP Services hôteliers

50308-2

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

S 3/3