

## CORRIGE

### MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Vous êtes employé(e) au service des étages de l'hôtel « Les Tamaris », établissement homologué 4\* (présentation ci-dessous). Vos tâches sont celles relatives à l'entretien des chambres et des locaux communs aux étages ; ainsi que ponctuellement au room-service puis enfin aux tâches d'entretien du linge.

FICHE SIGNALÉTIQUE HOTEL « LES TAMARIS »	
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ Hôtel de chaîne</li> <li>▪ Situation en centre ville</li> <li>▪ Catégorie 4*</li> <li>▪ 1 restaurant gastronomique</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ personnel hébergement et restauration :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ effectif total : 64</li> <li>✓ statuts : temps plein, partiel et extras</li> </ul> </li> </ul>
<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ chambres : 144</li> <li>▪ accueil : réception, conciergerie, room-service (jour, nuit)</li> <li>▪ linge : linge plat et éponge en location ; buanderie pour les tenues de service, linge d'office et de restaurant</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>▪ activité de l'hôtel :                             <ul style="list-style-type: none"> <li>✓ 35% hommes d'affaires</li> <li>✓ 6% groupes</li> <li>✓ 59% individuels/touristiques</li> </ul> </li> </ul>

### 1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE : / 1.5 points

total / 15pts/10 = 1.5pts

1- Identifier le matériel à mettre en place au buffet pour les denrées suivantes : /1pt par case

	Matériel buffet	Vaisselle, couverts client	10 pts
Œufs brouillés	Shafing dish	Cuillère, fourchette à entremets Assiette potage + doublure	
Café	Thermos	Tasse + sous tasse + cuillère	
Yaourts	Plaque électrique réfrigérante	Assiette à entremets + cuillère à café	
Céréales	Distributeur de céréales	Bol + doublure + cuillère à entremets	
Jus de fruits	Fontaine à jus de fruits réfrigérée	Tumbler	

<b>Groupement inter académique II</b>	Session <b>2006</b>	Code <b>60291 B</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>CORRIGE</b>	Date et heure <b>Lundi 19 juin (08H00)</b>	Durée <b>30'</b>	Coef <b>5</b>	N° de page/total <b>C 1/5</b>

## CORRIGE

2- Répondre aux questions suivantes à l'aide du document ci-dessous :

<p>2-1 Ecrire où se trouve ce document :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- à l'arrivée du client : dans la chambre</li><li>- à 6h30 du matin : au room service</li></ul> <p>2-2 Expliquer l'utilité de ce document :</p> <p>prise de commande du petit déjeuner du client de sa chambre</p> <p>2-3 Nommer le service qui s'occupe des petits déjeuners dans un hôtel de standing :</p> <p>le room service</p> <p>2-4 Nommer 6 pains et viennoiseries que l'on trouve dans la corbeille du boulanger :</p> <p>croissant, pain au chocolat, brioche, pain au lait, baguette, pain complet...</p>	<p>0.5</p> <p>0.5</p> <p>0.5</p> <p>0.5</p> <p>3</p>
--	--

## CORRIGE

### 2<sup>ème</sup> PARTIE : SCIENCES APPLIQUEES /1.5pts

total : 6 points / 4=1.5points

2.1 – Nommer le lieu où sont entreposés les produits suivants : yaourts, beurre, jus de fruits servi en carafe :

*meuble réfrigéré ou vitrine réfrigérée*

1 point

2.2 – Citer la température à laquelle sont stockés ces aliments :

*accepter toute réponse entre 0° et + 4°C*

1 point

2.3 – Expliquer pourquoi ces denrées doivent être conservées au froid.

*pour éviter la multiplication des micro-organismes*

1 point

2.4 - Indiquer les risques encourus par les consommateurs si la température de conservation n'est pas respectée.

*risque d'intoxication alimentaire*

1 point

2.5 – Cocher le type de date figurant sur l'emballage des yaourts

DLC

DLUO

1 point

2.6– Citer 2 éléments figurant sur un emballage de yaourts

1 point

*- dénomination du produit*

*- poids du produit*

*- accepter toute autre bonne réponse*

CAP Services hôteliers	60291 B
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite)	C 3/5

## CORRIGE

### 3<sup>ème</sup> PARTIE : GESTION, ECONOMIE, LEGISLATION / 1pt

total :10/10= 1pt

#### EP2 CORRIGEa

M. Leroy, tire le chèque ci-dessus pour régler son séjour à l'Hôtel du Lac, propriétaire M. Jean.  
Analyser le chèque en répondant aux questions suivantes :

1. Quel est le nom donné à la partie n°1 ? Qui la conservera ?

- le talon (souche) conservée par le tireur.

1pt

2. Quel est le nom donné à la partie n°2 ? Qui la conservera ?

- le chèque conservé par le bénéficiaire.

1pt

3. Qui signera ce chèque ?

- le tireur M. Leroy

1pt

4. Quel est le nom du bénéficiaire du chèque ?

- hôtel du Lac

1pt

5. Que faut-il vérifier lorsqu'un client vous remet un chèque bancaire ? (2 réponses)

- somme en lettres identique à la somme en chiffres
- signature
- date
- demander une pièce d'identité ou se renseigner à la banque.

2pts

6. Quelles sont les deux formalités qu'il faudra accomplir pour encaisser ce chèque ?

- endosser le chèque (signer au dos)
- bordereau de remise à l'encaissement.

2pts

**CAP Services hôteliers**

60291 B

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

C 4/5

# CORRIGE

## EP2 CORRIGEb

A partir du document ci-dessus, répondez aux questions suivantes :

1. Expliquer quel est l'intérêt d'une convention collective pour les salariés ?

- elle définit les conditions de travail et les garanties sociales des salariés et est souvent plus favorable au salarié que la loi.

1pt

2. Compléter :

La CFDT, FO et la C.G.C sont des syndicats de salariés.

1pt

**CAP Services hôteliers**

60291 B

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

C 5/5