

TEXTE DE L'ÉPREUVE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE :

Vous êtes employé(e) au service des étages de l'hôtel « Les Tamaris », établissement homologué 4* (présentation ci-dessous). Ponctuellement, vous effectuez des remplacements au service des petits déjeuners.

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

1- La prise de commande d'un petit déjeuner / 6 points

- 1-1 accueillir les clients, présenter la carte des petits déjeuners de l'hôtel « Les Tamaris » **ANNEXE 1**
- 1-2 prendre la commande auprès des deux clients installés à table
- 1-3 enregistrer le bon sur le logiciel informatique

2- La préparation et le service du petit déjeuner au plateau ou en salle, ou autre prestation / 10 points

2-1 Dresser le plateau petit-déjeuner continental type pour 2 personnes et le placer sur l'échelle de mise en place.

2-2 Service :

- ✓ dresser les denrées nécessaires à la commande de la chambre 91 : voir **fiche petit-déjeuner ANNEXE 2**
- ✓ acheminer le plateau jusqu'à la chambre

Groupement inter académique II		Session	2006	Code	60291 A
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		1 H 30'	5	S 1/5	

TEXTE DE L'ÉPREUVE

2-3 Récupérer le plateau, nettoyer et ranger le matériel

2-4 On vous informe de la mise en place d'un café accueil pour 10h.

- ✓ prendre connaissance de la **fiche banquet ANNEXE 3**
- ✓ napper le buffet (juponné par la logistique),
- ✓ mettre en place la vaisselle, la verrerie et les couverts (nettoyés par la logistique)
- ✓ positionner les éléments d'ambiance.

CAP Services hôteliers	60291 A
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie pratique)	S 2/5

TEXTE DE L'ÉPREUVE

ANNEXE 1

Petit déjeuner continental 19€

Boissons chaudes au choix

Café noir

Café au lait

Décaféiné

Décaféiné au lait

Thé

Thé au lait

Thé au citron

Chocolat

Accompagné d'un jus d'orange, d'une corbeille de pains et viennoiseries, de beurre et d'un assortiment de confitures et miel.

A LA CARTE

Café, thé, chocolat, décaféiné,

Avec lait chaud, froid ou crème 6€

Corbeille de pains et viennoiseries 8€

Jus de fruits frais pressés 6€

Corbeille de fruits de saison 9€

Salade de fruits frais 8€

Assortiment de céréales 7€

Yaourt nature ou aux fruits 4€

Assiette de fromages 9€

Œuf à la coque 5€

Œufs brouillés 5€

Œuf au plat 5€

Omelette 5€

Supplément accompagnement 4€

**Carte des petits
déjeuners
« LES
TAMARIS »**

PETIT DEJEUNER ANGLAIS 24€

Le contenu de ce petit déjeuner est celui du « continental » avec en complément :

Une sélection de céréales

Une salade de fruits frais

Et un plat à base d'œufs au choix :

Œuf à la coque

Œufs au plat

Œufs brouillés

Omelette

Ils peuvent être accompagnés de saucisses, jambon, bacon ou fromage



TVA et service inclus

CAP Services hôteliers

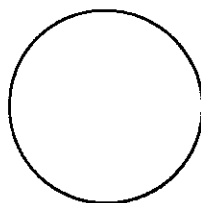
60291 A

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

S 3/5

TEXTE DE L'EPREUVE

ANNEXE 2



HOTEL « LES TAMARIS »

Pour votre petit déjeuner en chambre, accrocher la fiche sur la poignée de porte extérieure avant 3 heures du matin

Numéro de chambre Merci Nombre de commande

NOM :*HARRY*.....

DATE : *du jour*.....Signature :

Horaires :

7h-7h30	7h30-8h00	8h-8h30	8h30-9h	9h-9h30	9h30-10h
---------	-----------	---------	--------------------	---------	----------

PETIT DEJEUNER CONTINENTAL

Il vous propose un jus d'orange, une corbeille de pains et viennoiseries, un assortiment de miel et confitures, du beurre

<input checked="" type="checkbox"/>	Café noir	<input type="checkbox"/>	Thé
<input type="checkbox"/>	Café au lait	<input type="checkbox"/>	Thé au lait
<input type="checkbox"/>	Décaféiné	<input checked="" type="checkbox"/>	Thé citron
<input type="checkbox"/>	Décaféiné au lait	<input type="checkbox"/>	Chocolat

A LA CARTE

Fruits frais pressés :

<input type="checkbox"/>	Orange 4€	<input type="checkbox"/>	Citron 4€	<input type="checkbox"/>	Pamplemousse 4€
<input type="checkbox"/>	Verre de lait 3€	<input type="checkbox"/>	Froid	<input type="checkbox"/>	Chaud
<input type="checkbox"/>	Compote de fruits 3€	<input type="checkbox"/>	Assiette de fruits frais 5€	<input type="checkbox"/>	
<input checked="" type="checkbox"/>	Yaourt nature 3€	<input type="checkbox"/>	Yaourt aux fruits 3€	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Muëсли 3€	<input checked="" type="checkbox"/>	Cornflakes 3€	<input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/>	Fromages 3€	<input type="checkbox"/>	Fromage blanc 3€	<input type="checkbox"/>	

LES ŒUFS

<input type="checkbox"/>	Œuf à la coque...3mn 3€	}	<input type="checkbox"/>	+bacon 1€
<input type="checkbox"/>	Œuf frit 4€		<input type="checkbox"/>	+ jambon 1€
<input type="checkbox"/>	Œufs brouillés 4€		<input type="checkbox"/>	+ fromage 1€
<input type="checkbox"/>	Omelette 4€			

COMMANDE SPECIALE :

TVA et service inclus

L' HÔTEL « LES TAMARIS » VOUS SOUHAITE UNE AGREABLE NUIT



CAP Services hôteliers

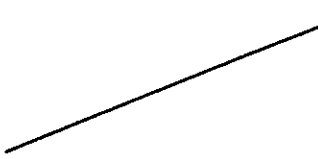
60291 A

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

S 4/5

TEXTE DE L'EPREUVE

ANNEXE 3

FICHE BANQUET « LES TAMARIS »			
Client : Mr VALLON		Date de la réservation : <i>du jour</i>	
Organisme : mutuelle assurance Adresse : 4, allée des acacias ZI les villarets 93140 BONDY	Salle : le petit boudoir	Manifestation : <i>Café accueil séminaire</i>	Horaires :
Téléphone : 01.25.36.58.00 FAX : 01.25.36.58.01	Nombre de couverts : 10		
Mise en place : <ul style="list-style-type: none">▪ tasse et sous-tasse à café et thé, cuillères▪ verres à jus de fruits▪ serviettes papier▪ assiettes pour viennoiseries▪ fleurs <p style="text-align: right;">} sur buffet juponné et nappé</p>			
Arrangements spéciaux :	Denrées : <ul style="list-style-type: none">▪ prévoir une boisson chaude par personne (café, thé, chocolat)▪ 1 jus de fruits ou eau par personne▪ 2 viennoiseries par personne		
Sonorisation :			
Décoration florale : <i>Fleurs fraîches</i>			
BAR : <i>Thermos de café, eau chaude, lait chaud et froid, chocolat Rondelles de citron</i>	CAVE : 		
Tarifs : 8€ par personne	Personnes concernées : <i>Nom du candidat</i>		
OBSERVATIONS :			

CAP Services hôteliers	60291 A
EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie pratique)	S 5/5