

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). 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.

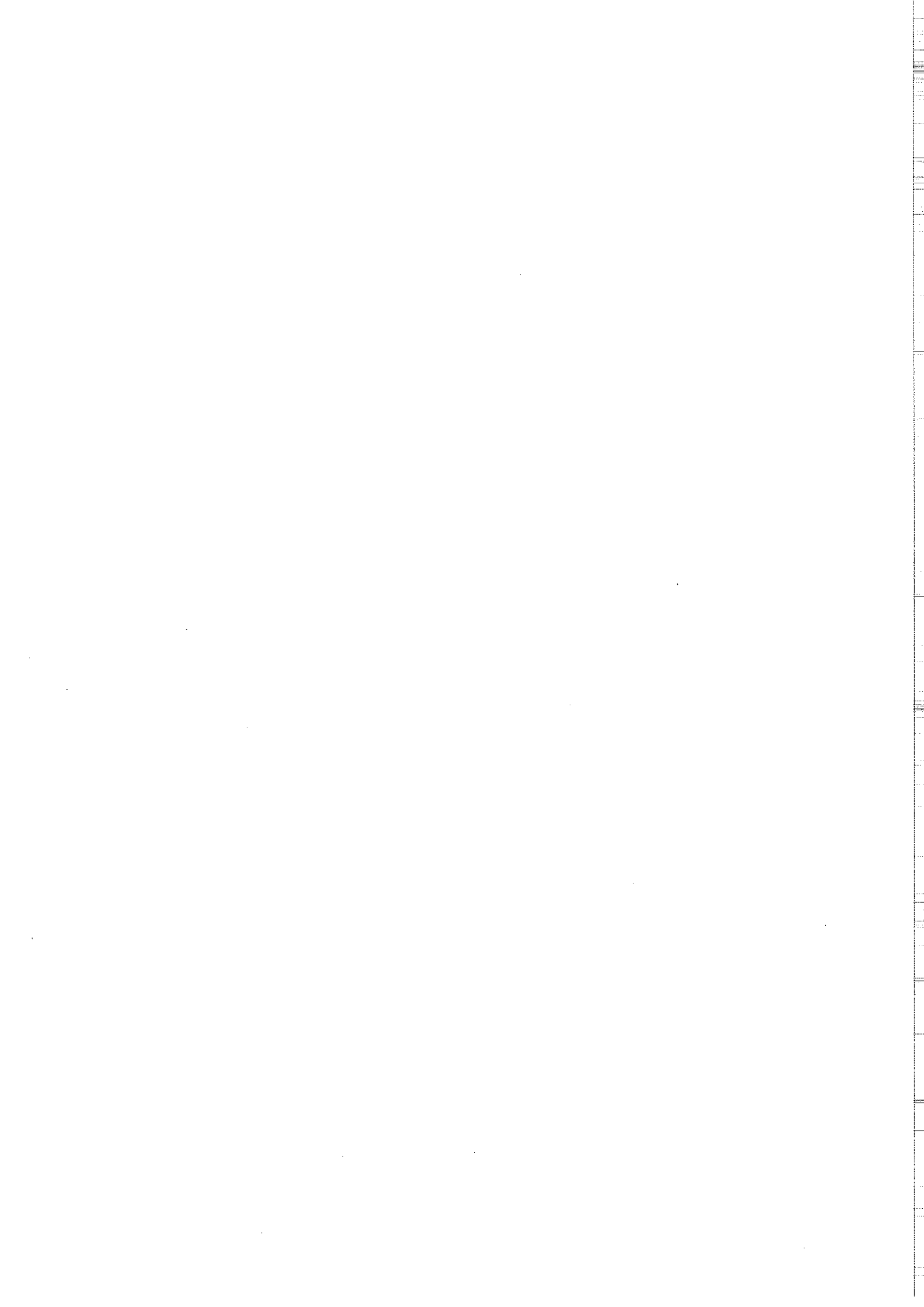
| FICHE SIGNALÉTIQUE HOTEL « LES TAMARIS » | |
|--|---|
| <ul style="list-style-type: none">▪ Hôtel de chaîne▪ Situation en centre ville▪ Catégorie 4*▪ 1 restaurant gastronomique | <ul style="list-style-type: none">▪ personnel hébergement et restauration :<ul style="list-style-type: none">✓ effectif 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^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE /15 points

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

| | Matériel buffet | Vaisselle, couverts client |
|----------------|-----------------|----------------------------|
| Œufs brouillés | | |
| Café | | |
| Yaourts | | |
| Céréales | | |
| Jus de fruits | | |

| | | | | |
|---|---|------------------------|------------------------|----------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2006 | Code 60291 B | |
| Examen et spécialité CAP SERVICES HÔTELIERS | | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP2 : Service du petit déjeuner ou autre prestation (partie écrite) | | | | |
| Type SUJET | Date et heure Lundi 19 juin (08H00) | Durée 30' | Coef 5 | N° de page/total S 1/5 |



TEXTE DE L'ÉPREUVE

2- Identifier la tenue de la femme de chambre et du valet :

| | | | |
|--|------------------|------------------|--|
| | Femme de chambre | Valet de chambre | |
|--|------------------|------------------|--|

3- A l'aide du document, répondre aux questions suivantes :


3-1 dire où se trouve ce document à l'arrivée du client :

- à 6h30 du matin :

3-2 expliquer l'utilité de ce document :

3-3 nommer le service qui s'occupe des petits déjeuners dans un hôtel de standing :

3-4 nommer 6 pains et viennoiseries que l'on trouve dans la corbeille du boulanger :



Royal-Thalasso Barrière
La Digue

PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL

Composé de votre choix de boisson, la corbeille du boulanger, un jus d'orange frais, un fruit de saison, yaourt nature, beurre, confiture et miel : **12 €**

BOISSONS

| | | | |
|-------------------------------------|---|--|-------------------------------------|
| <input type="checkbox"/> Café | <input type="checkbox"/> Décaféiné | <input type="checkbox"/> Chocolat | <input type="checkbox"/> Thé Vert |
| <input type="checkbox"/> Thé Ceylan | <input type="checkbox"/> Thé Darjeeling | <input type="checkbox"/> Thé Earl Grey | |
| <input type="checkbox"/> Lait froid | <input type="checkbox"/> Lait chaud | <input type="checkbox"/> Citron | <input type="checkbox"/> Eau chaude |

À LA CARTE

JUS DE FRUITS PRESSÉS 3,70€

Jus d'orange Jus de citron Jus de pamplemousse

CÉRÉALES

5,50€
 Corn flakes
 5,00€
 Spécial "K" All Bran Muesli
 Rice Krispies Porridge

ŒUFS

3,30€
 Coque (1 pc) 3 min 4 min

7,40€
 Au plat (2 pcs) Brouillés Omelette

Accompagné de :

| | | | |
|--|---|---|---|
| 8,20€ <input type="checkbox"/> Jambon | 8,20€ <input type="checkbox"/> Bacon | 7,60€ <input type="checkbox"/> Saucisses | 7,60€ <input type="checkbox"/> Tomates |
|--|---|---|---|

DIVERS :

| | |
|---|---|
| 4,50€ <input type="checkbox"/> Fruits de saison (indiquer le fruit désiré) | 3,20€ <input type="checkbox"/> Sélection de fromages |
| 2,50€ <input type="checkbox"/> Fromage blanc | 2,80€ <input type="checkbox"/> Compote de fruits |
| 2,80€ <input type="checkbox"/> Yaourt aux fruits | 2,80€ <input type="checkbox"/> Salade de fruits |

Nom : _____

Chambre : _____ Nombre de personnes : _____

A servir entre : _____ heures et _____ heures

De quart d'heure en quart d'heure de 07:00 à 12:00

JOURNAL
 En semaine : Le Figaro quotidien
 Le Dimanche : Le Journal du Dimanche

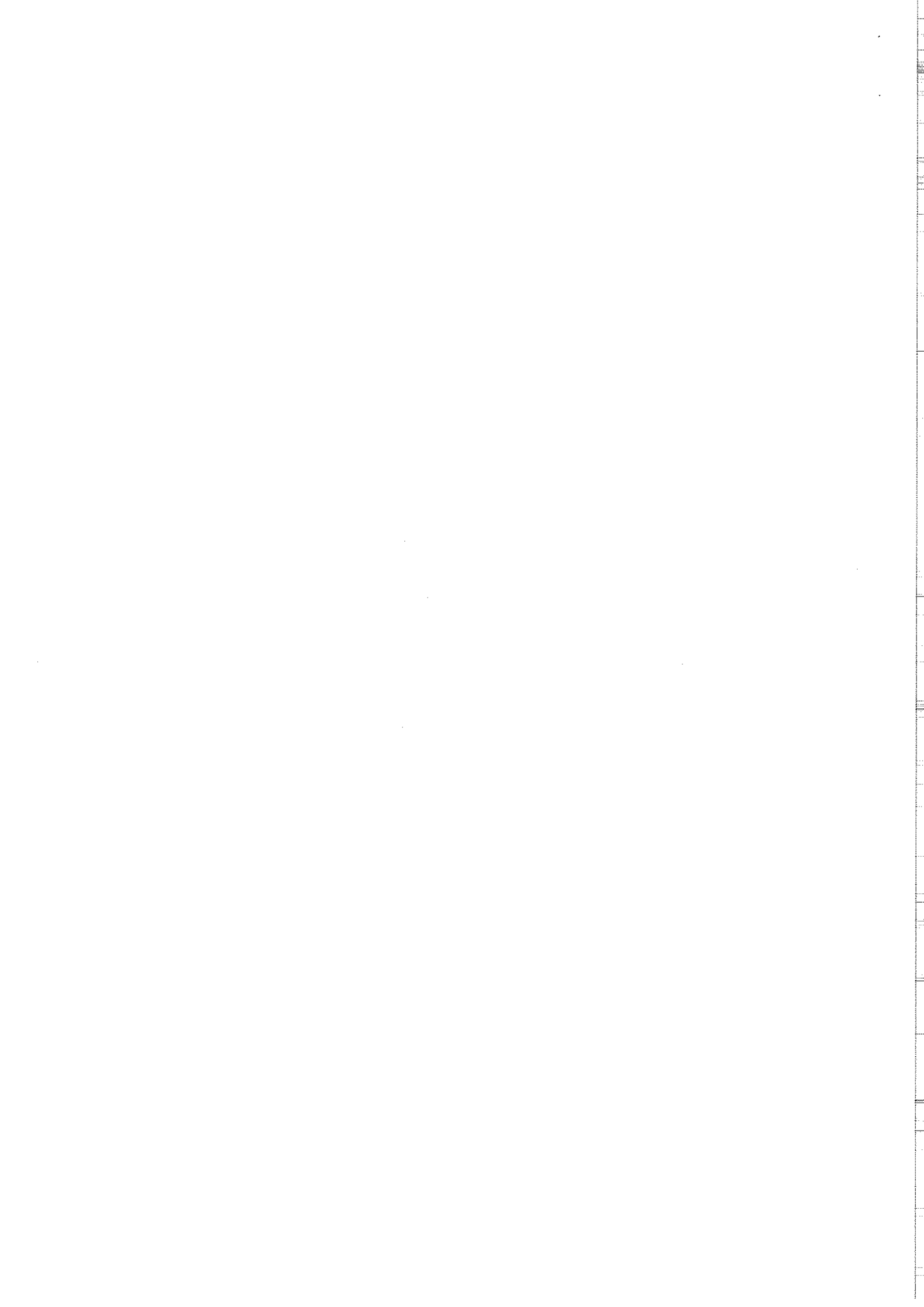
Prix nets

CAP Services hôteliers

60291 B

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

S 2/5



TEXTE DE L'ÉPREUVE

2^{ème} PARTIE : SCIENCES APPLIQUÉES

Vous faites la mise en place du petit déjeuner dans la salle de restaurant.

6 points

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

.....

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

.....

2.3 – Expliquer pourquoi ces denrées doivent être conservées au froid

.....

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

.....

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

DLC

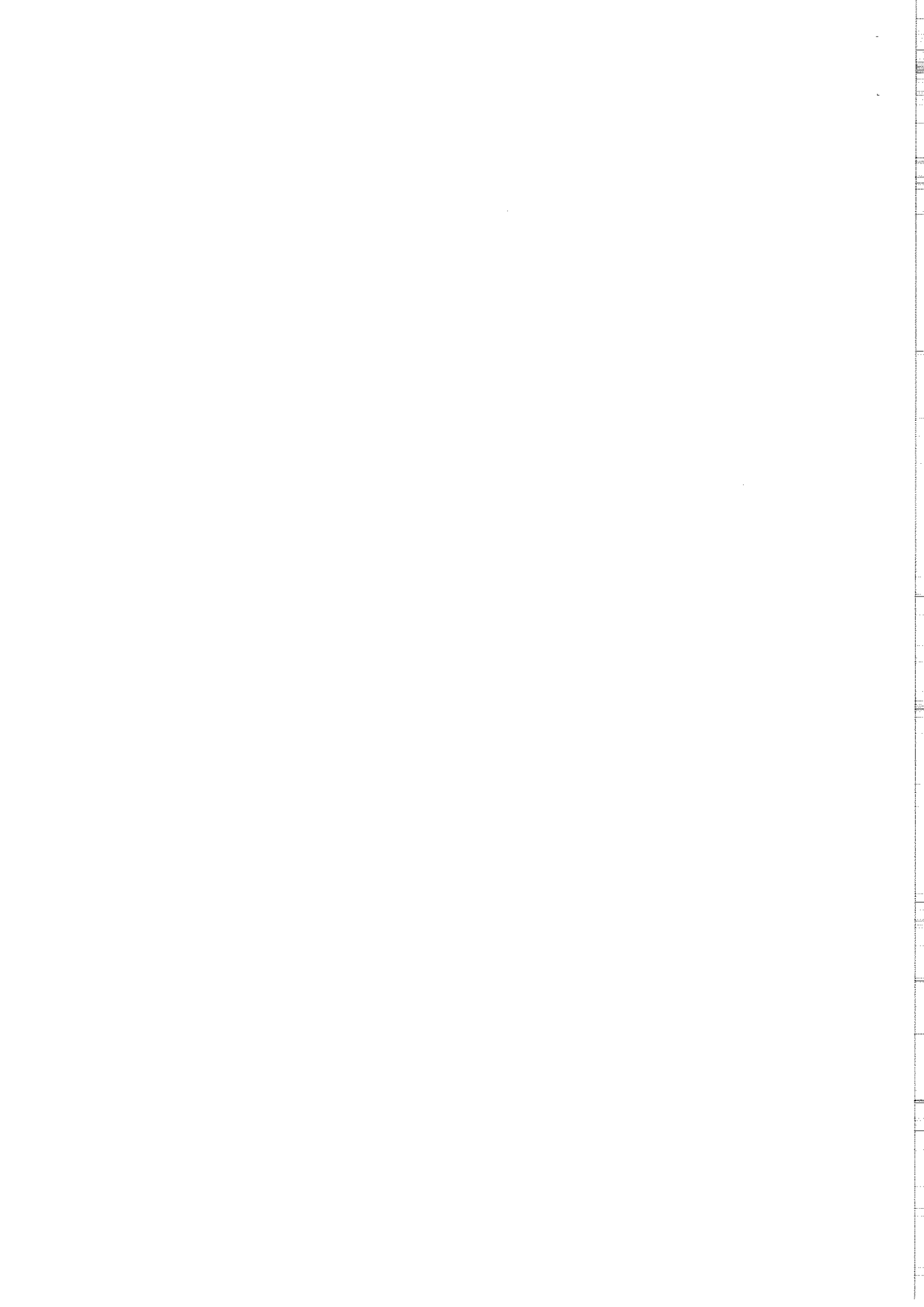
DLUO

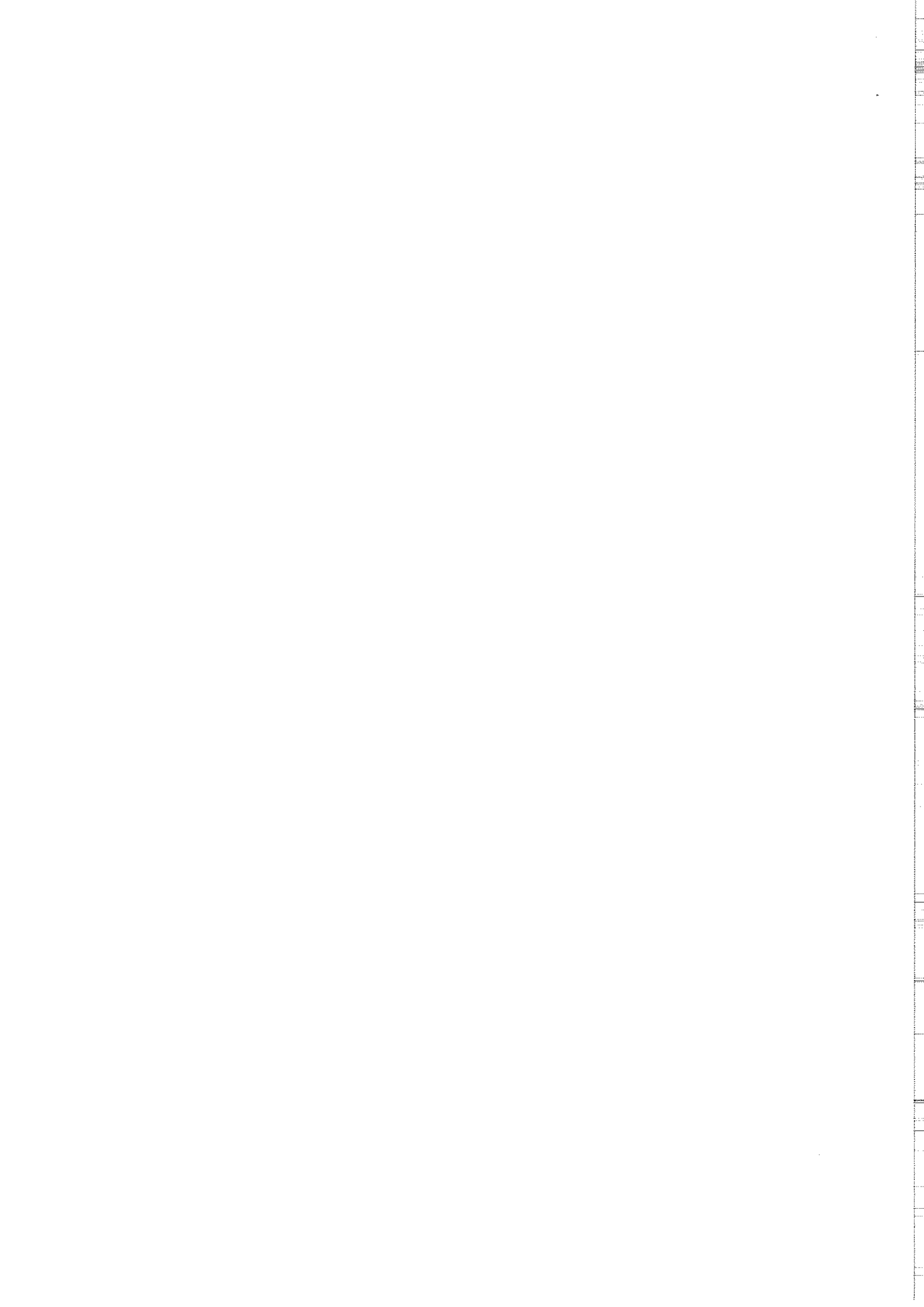
2.6 – Citer 2 éléments figurant sur un emballage de yaourts

-

-

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





TEXTE DE L'ÉPREUVE

5. Que faut-il vérifier lorsqu'un client vous remet un chèque bancaire ? (2 réponses)
6. Citer deux formalité qu'il faudra accomplir pour encaisser ce chèque ?

II Législation

Brochure n° 3292
Cafés, Hôtels, Restaurants
Restaurant, tourisme, hôtel de préfecture, cafés tabacs

Le 30 avril 1997 est une date historique pour les CHR. Celle de la signature de la convention collective par les partenaires sociaux. Cette convention a été signée par toutes les organisations patronales (FNIH, FAGIHT, GNC, SFH, SNRLH, SNRPO), la CFHRCO vient d'y adhérer aussi. Quant à la partie salariale, la CFDT, FO et la CGC sont les signataires de cet accord.

Un arrêté du 3 décembre 1997 publié au Journal Officiel du 6 décembre rend obligatoire l'application de la convention collective à tous les employeurs et salariés des C.H.R

Source : Direction des Journaux Officiels, Brochure JO 3292 Hôtels, Cafés, Restaurants

A partir du document ci-dessus, répondez aux questions suivante

1. Expliquer quel est l'intérêt d'une convention collective pour les salariés ?
2. Qui sont la CFDT, FO et la CGC ?

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