

## 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. Lors d'un salon professionnel, vous avez rencontré Mme Lartigue, du groupement d'employeurs hôteliers AIDOTEL à qui vous avez laissé votre curriculum vitae.

Mme Lartigue recherche une femme de chambre pour l'hôtel « Les Flâneries ». Elle vous convoque, ainsi que d'autres candidat(e)s, afin d'évaluer vos compétences professionnelles.

### TECHNOLOGIE

Vous serez employé(e) en qualité de femme de chambre (valet) participant au service des petits-déjeuners, dans un établissement 2 étoiles. On vous demande de participer à l'organisation du service.

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

1.1. Citer 2 machines utilisées lors de la préparation des boissons chaudes du petit-déjeuner : (1 x 2)

/2

- machine à café
- bouilloire

1.2. Inscrire dans le tableau ci-dessous le lieu de stockage de ces produits : (0,5 pts x 6)

/3

Céréales, beurre, sucre, café moulu, fromages, confiture

Lieu de stockage	Produits
Placard	Céréales, sucre, confiture
Congélateur	
Réfrigérateur	Beurre, fromages, café moulu

	Session 2008	24GB08		
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>CORRIGÉ</b>	Date et heure	Durée : <b>0H30</b>	Coefficient : <b>5</b>	N° de page / total <b>1 / 5</b>

**2. Votre établissement accueille un séminaire de 10 personnes qui désirent prendre un « café d'accueil » à 10h00.**

16

Indiquer dans le tableau ci-dessous le matériel et les produits à prévoir sur le buffet.  
(0,5 X 12)

	<b>Matériel</b>	<b>Produits</b>
<b>Café d'accueil</b>	Tasses à café, tasses à thé, sous tasses Tumbler Cuillères à expresso, cuillères à café Assiettes à entremets Carafes, dessous de carafe Thermos Serviettes papier Nappes rectangles, Juponnage	Café Thé Eau chaude Lait Jus de fruits Mini viennoiseries Ou biscuits

**3. L'hôtel désire mettre en place le service de petits-déjeuners au buffet. Il propose à sa clientèle un plateau de fromages.**

Lister 4 fromages que vous pourriez proposer sur ce plateau :

14

- camembert
- gruyère
- fromages à pâtes fondues et fraîches
- etc...

## SCIENCES APPLIQUÉES

Lors du service des petits-déjeuners, vous utilisez des denrées qui nécessitent différentes précautions en matière de sécurité alimentaire.

**4. Citer deux précautions à prendre lorsque l'on propose des charcuteries (jambon blanc et saucisson à l'ail) sur un buffet.**

4 pts

- Conserver ces denrées au frais (glace ou vitrine réfrigérée), conservation du matériel propre
- S'organiser afin que les produits soient consommés rapidement (quantité, présentation ...)

**5. Pour chacune des denrées proposées, indiquer son lieu de stockage et sa durée de conservation.**

/10

Denrée	Lieu de stockage	Durée de conservation
Lait stérilisé entamé	réfrigérateur	3 à 4 jours
Croissants surgelés	congélateur	plusieurs mois
Jus d'orange en poudre paquet neuf non entamé	placard	plusieurs mois
Paquet de café moulu non ouvert	placard	plusieurs mois
Salade de fruits fraîche préparée le matin même	réfrigérateur	1 à 2 jours

**6. Un client est pris de nausées et vomissements peu de temps après avoir consommé des œufs brouillés. Après enquête, il s'avère que votre collègue n'a pas suivi les précautions habituelles pour ce produit.**

Indiquer une erreur qu'il a pu commettre.

/1

- La DLC est dépassée mais il ne l'a pas vu
- Un des oeufs était fêlé mais il l'a tout de même utilisé ...
- Un morceau de coquille est tombé dans la préparation ...

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

## GESTION, ÉCONOMIE, LÉGISLATION

**Vous êtes chargé (e) de vérifier les documents concernant la commande de boissons remis par votre patron.**

<b>BON DE COMMANDE N° 280</b>	<b>BON DE LIVRAISON N° 623</b>
<b>Le 13 Juin 2008</b>	<b>Le 16 Juin 2008</b>
Conditions de vente : Remise de 5%	11 Cartons de 6 bouteilles de jus d'orange 9 Cartons de 6 bouteilles de jus de mangue 3 Cartons de 6 bouteilles de jus de tomate
12 Cartons de 6 bouteilles de jus d'orange 9 Cartons de 6 bouteilles de jus de pamplemousse 3 Cartons de 6 bouteilles de jus de tomate	<b>Observations :</b>  <b>Signature du client.</b>

FACTURE N°189		Le 16 JUIN 2008				Client N°5352	
Références	Désignation	Unité	Quantité	PU HT	Remise	PU Net	Total HT
J12	Jus d'orange	Carton	11	9.3			102.3
J13	Jus de mangue	Carton	9	10.8			97.20
J15	Jus de tomate	Carton	3	10.20			30.60
				Total			230.10
				T. V. A 5.5%			12.65
				TOTAL TTC			242.75

**7. Nommer les pièces que vous êtes chargé(e) de contrôler.**

**/3**

- Bon de commande
- Bon de livraison
- Facture

**8. Que doit faire le client à la réception des marchandises.**

**/3**

- Signaler les manquants et les erreurs dans la partie « observations » sur le bon de livraison.

- Il peut refuser la marchandise si elle ne correspond pas à son bon de commande.

**9. Indiquer les anomalies constatées par rapport au bon de commande.**

**9.1. Sur le bon de livraison :**

**/2**

- il manque 1 carton de 6 bouteilles de jus d'orange.

- erreur de livraison : 9 cartons de 6 bouteilles de jus de mangue au lieu de 9 cartons de 6 bouteilles de jus de pamplemousse.

**9.2. Sur la facture :**

**/2**

- la remise de 5% a été omise.