

Mise en place d'un buffet pour un café d'accueil :
10 personnes

ANNEXE 3

FICHE MATÉRIEL CORRIGÉ

date :

Mets \ Matériel	Grande cuillère	Grande fourchette	Grand couteau	Cuillère à entremets	Fourchette entremets	Couteau entremets	Cuillère à café	Cuillère à moka	Assiette à pain	Assiette à entremets	Assiette creuse	Grande assiette	Tasse à café	Tasse à thé	Sous tasse	Verre à eau	Verre à vin	Carafe à eau	Verre tumbler	Sucrier	Saupoudreuse	Nappes rectangles	Serviettes papier	Panière à pain	Pot à café	Théière	Pot à lait	Ramequins	Décor floral	Sous de carafe	Thermos	
	Mise en place							5	10		10			10	5	15					2		2	15								
Boissons chaudes																		1													3	
Jus de fruits																		2	10													
Viennoiseries																								2								
TOTAUX							5	10		10			10	5	15			3	10	2		2	15	2					2	3	3	

		Session 2008		24GB08	
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 :	Coefficient :	N° de page / total	
CORRIGÉ		1H30	5	1 / 1	

CAP SERVICES HÔTELIERS	ÉPREUVE PONCTUELLE				Session : Date :								
EP2	EP2 SERVICE DU PETIT-DÉJEUNER				N° d'inscription du candidat :								
PHASES					ÉVALUATION				Calcul de la note				
1. La prise de commande d'un petit-déjeuner ou autre prestation.					TI	I	B	TB	pts	TI	I	B	TB
Accueillir, informer, orienter le client										0	1	2	3
Prendre la commande d'un petit-déjeuner									a				
Renseigner les documents internes externes									a x pts =				
									b	TOTAL			
										Nombre de compétences évaluées			
a (nombre de croix par colonne)									c				
Appréciation					$\frac{b}{c} \times 20$				NOTE (non arrondie) /60				
2. La préparation et le service du petit-déjeuner au plateau ou en salle ou autre(s) prestation(s)					TI	I	B	TB	pts	TI	I	B	TB
Préparer le matériel nécessaire au service du café d'accueil										0	1	2	3
Préparer les denrées nécessaires au petit-déjeuner									a				
Organiser son travail									a x pts =				
Dresser un buffet pour le café d'accueil									b	TOTAL			
Acheminer le plateau petit déjeuner et en assurer le service										Nombre de compétences évaluées			
Nettoyer, ranger les équipements, matériels, produits									c				
Renseigner les documents internes (fiche matériel café d'accueil)										NOTE (non arrondie)			
Contrôler l'état de propreté de l'office petit-déjeuner									$\frac{b}{c \times 3} \times 100$				
Participer à la prévision des besoins en mets et matériels													
Débarasser le plateau de petit-déjeuner													
Contrôler l'approvisionnement du buffet													
Repérer les anomalies et les dysfonctionnements													
a (nombre de croix par colonne)													
Appréciation									NOTE (non arrondie) /100				

PARTIE ÉCRITE – 30mn	ÉVALUATION
3. L'environnement technologique, scientifique, économique et juridique	
‣ Technologie	/15
‣ Sciences appliquées	/15
‣ Gestion, Économie, Législation	/10
NOTE <i>(non arrondie)</i>	/40

NOTE TOTALE (Phases 1.+ 2. + 3.)	/200
NOTE ARRONDIE (en points entiers ou au demi point supérieur)	/20
APPRÉCIATION générale	

NOM – Prénom – Fonction – Émargement des ÉVALUATEURS

--

GRILLE D'ANALYSE DES SUJETS

COMPÉTENCES ÉVALUÉES DANS L'EP2

PARTIE PRATIQUE

Ce document est indispensable aux membres de la commission d'analyse des sujets.

Compétences		N° de Question	Points
N°	Intitulé		
C411	Accueillir, informer, orienter le client	1	20
C42	Prendre la commande d'un petit-déjeuner	1	20
C43	Renseigner les documents internes externes	1	20
C112	Préparer le matériel nécessaire au service du café d'accueil	3	10
C12	Préparer les denrées nécessaires au petit-déjeuner	2	10
C21	Organiser son travail	3	10
C332	Dresser un buffet pour le café d'accueil	3	20
C342	Acheminer le plateau de petit-déjeuner et en assurer le service	2	5
C37	Nettoyer, ranger les équipements, matériels, produits	2	5
C43	Renseigner les documents internes (fiche matériel café d'accueil)	3	10
C521	Contrôler l'état de propreté de l'office petit-déjeuner	2	5
C22	Participer à la prévision des besoins en mets et matériels	3	10
C36	Débarrasser le plateau de petit-déjeuner	2	5
C53	Contrôler l approvisionnement du buffet	3	5
C51	Repérer les anomalies et les dysfonctionnement	3	5

		Session 2008	24GB08	
Examen et spécialité				
CAP SERVICES HÔTELIERS				
Intitulé de l'épreuve				
EP2 : Service du petit-déjeuner ou autre prestation (partie pratique)				
Type GRILLE D'ANALYSE	Date et heure	Durée : 1H30	Coefficient : 5	N° de page / total 1 / 1