

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 Madame Lartigue, du groupement d'employeurs hôteliers AIDOTEL à qui vous avez laissé votre curriculum vitae.

Madame 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 : 2 points

.....

1.2. Inscrire dans le tableau ci-dessous le lieu de stockage de ces produits : 3 points
 Céréales, beurre, sucre, café moulu, fromages, confiture

Lieu de stockage	Produits
Placard
Congélateur
Réfrigérateur

	Session 2008	24GB08
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	Durée : 0H30
		Coefficient : 5
		N° de page/total 1 / 5

2. Votre établissement accueille un séminaire de 10 personnes qui désirent prendre un « café d'accueil » à 10h00. 6 points

Indiquer dans le tableau ci-dessous le matériel et les produits à prévoir sur le buffet.

	Matériel	Produits
Café d'accueil

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 : **4 points**

-
-
-
-

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 points

-
-

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

10 points

Denrée	Lieu de stockage
Lait stérilisé entamé
Croissants surgelés
Jus d'orange en poudre paquet neuf non entamé
Paquet de café moulu non ouvert
Salade de fruits fraîche préparée le matin même

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.

1 point

Indiquer un erreur qu'il a pu commettre.

-

GESTION, ÉCONOMIE, LÉGISLATION

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

BON DE COMMANDE N° 280	BON DE LIVRAISON N° 623
Le 13 Juin 2008	Le 16 Juin 2008
(Double)	
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	Observations : Signature du client.

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

CAP Services hôteliers	
EP2 : Service du petit-déjeuner ou autre prestation (partie écrite)	4 / 5

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

3 points

.....
.....
.....

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

3 points

.....
.....
.....
.....

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

9.1. Sur le bon de livraison :

2 points

.....
.....

9.2. Sur la facture :

2 points

.....

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