



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la  
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

# TEXTE DE L'ÉPREUVE DESTINÉ AUX CANDIDATS

## Mise en situation professionnelle

Vous êtes employé(e) polyvalent à l'hôtel « Les Lilas Bleus ».  
Vous êtes ce jour au service des petits déjeuners.

### Phase 1 : la prise de commande d'un petit déjeuner.

Un (ou des) client(s) arrive(nt) dans la salle des petits déjeuners.

- Accueillir le (ou les) client(s) et présenter la carte des petits déjeuners de l'hôtel (annexe 1).
- Prendre la commande du client et remplir le bon de commande (document fourni par le jury).

### Phase 2 : la préparation et le service du petit déjeuner au plateau en chambre.

- Préparer et présenter le plateau selon la commande client(s) (annexe 2).
- Préparer le matériel nécessaire au service d'un petit déjeuner.
- Dresser la vaisselle sur le plateau.
- Préparer les denrées nécessaires au petit déjeuner commandé.
- Préparer la commande des boissons.
- Acheminer le plateau petit déjeuner en chambre. Le présenter.
- Débarrasser le plateau et assurer le nettoyage et le rangement de la vaisselle.

		<b>Session 2009</b>		
Examen et spécialité				
<b>CAP SERVICES HÔTELIERS</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>SUJET 1</b>		<b>1h30</b>	<b>5</b>	<b>1/3</b>

## Carte des petits déjeuners

### Petit déjeuner français

7,50 €

Jus de fruits  
Thé, café, ou chocolat  
Pain, croissant  
Beurre  
Confitures

### Petit déjeuner anglais

10,50 €

Jus de fruits  
Thé, café, ou chocolat  
Toasts  
2 œufs préparés selon votre désir  
Avec jambon, fromage ou bacon  
Beurre et confitures

## Carte

### Boissons chaudes

Thé, café ou chocolat 2,50 €

### Jus de fruits et fruits frais

Jus de fruits 2,20 €

Fruits frais 2,50 €

Compote de fruits 2,20 €

### Céréales

Corn flakes, Rice crispies, Muesli 2,00 €

### Charcuteries

Assortiment de charcuteries 3,50 €

*selon votre choix*

### Œufs

Œufs à la coque 2,50 €

Œufs sur le plat 3,00 €

Œufs bacon 3,50 €

Œufs brouillés 3,50 €

### Viennoiseries - Pains

Pain 2,00 €

Croissant 2,50 €

### Produits laitiers

Yaourt nature ou fruits 2,00 €

Assiette de fromages 2,50 €

Fromage blanc faisselle 2,00 €

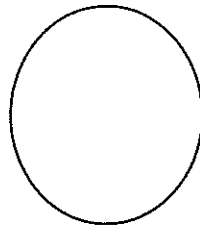
*Prix nets / service compris*

**CAP SERVICES HÔTELIERS**

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

2/3

ANNEXE 2



**HÔTEL « LES LILAS BLEUS »**

Pour le petit déjeuner en chambre, accrocher la fiche sur la poignée de la porte extérieure avant 4 heures du matin.

Merci

Numéro de chambre

16

Nombre de commande

1

NOM : MATINA.....

DATE : Date de l'examen... Signature :

Horaires :

7h-7h30

7h30-8h00

8h-8h30

8h30-9h

9h-9h30

9h30-10h

**PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL À 9 €**

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

Café  
 Café au lait  
 Décaféiné  
 Décaféiné au lait

Thé  
 1 Thé au lait  
 Thé citron  
 Chocolat

**Prix nets / service compris**

**L'hôtel « Les Lilas Bleus » vous souhaite une agréable nuit.**

**CAP SERVICES HÔTELIERS**

**EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)**

**3/3**

CAP SERVICES HÔTELIERS	ÉPREUVE PONCTUELLE				Session :					
					Date :					
SUJET 1	EP2 SERVICE DU PETIT DÉJEUNER				N° d'inscription du candidat :					
PHASES		ÉVALUATION				Calcul de la note				
<b>1. La prise de commande d'un petit-déjeuner ou autre prestation</b>		TI	I	B	TB	pts	TI	I	B	TB
C 421 : Accueillir le client							0	1	2	3
C 422 : Présenter les supports de vente et les produits						a				
C 423 : Argumenter						a x pts =				
C 424 : Répondre aux objections						b	<b>TOTAL</b>			
C 43 : Renseigner les documents internes et externes										
						c	Nombre de compétences évaluées			
a (nombre de croix par colonne)										
<b>Appréciation :</b>						$\frac{b}{c} \times 20$	<b>NOTE (non arrondie)</b>  /60			
<b>2. La préparation et le service du petit-déjeuner au plateau ou en salle ou autre(s) prestation(s)</b>		TI	I	B	TB	pts	TI	I	B	TB
C 112 : Préparer les matériels nécessaires au service du petit déjeuner							0	1	2	3
C 121 : Préparer les denrées pour le plateau						a				
C 212 : Organiser son poste de travail						a x pts =				
C 333 : Dresser un plateau						b	<b>TOTAL</b>			
C 34 : Servir le petit déjeuner à l'étage										
C 361 : Enlever, acheminer, trier, nettoyer les plateaux						c	Nombre de compétences évaluées			
						$\frac{b}{c} \times 3$	<b>NOTE (non arrondie)</b>  /100			
a (nombre de croix par colonne)										
<b>Appréciation :</b>										

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

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

**APPRÉCIATION GÉNÉRALE :**

**NOM – Prénom – Fonction – Émargement des évaluateurs**

# CONSIGNES JURY ET CENTRE D'EXAMEN

## Consignes générales :

- Le candidat dispose de 10 minutes pour prendre connaissance du sujet et de la carte des petits déjeuners (annexes 1 et 2).
- Le candidat se présente avec une tenue de service en salle.

## Phase 1 :

Le candidat doit accueillir les clients (jury), les installer à une table déjà dressée et prendre la commande.

- Dresser une table de 2 couverts.
- Jouer le rôle de client.
- Fournir un bon de commande aux candidats.

Exemple de situations pouvant être utilisées lors de l'argumentation commerciale :

Situation 1 : le couple est pressé.

Situation 2 : le client est anglo-saxon et désire une préparation à base d'œuf

Situation 3 : le client souhaite un petit déjeuner léger.

Situation 4 : le client désire une sélection de thé.

## Phase 2 : indépendante de la phase 1

Se référer aux annexes 1 et 2 .

		<b>Session 2009</b>		
Examen et spécialité				
<b>CAP SERVICES HÔTELIERS</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>CONSIGNES JURY SUJET 1</b>		<b>1h30</b>	<b>5</b>	<b>1/3</b>

## Annexe 1 : Carte des petits déjeuners

### Petit déjeuner français

7,50 €

Jus de fruits  
Thé, café ou chocolat  
Pain, croissant  
Beurre  
Confitures

### Petit déjeuner anglais

10,50 €

Jus de fruits  
Thé, café ou chocolat  
Toasts  
2 œufs préparés selon votre désir  
avec jambon, fromage ou bacon  
Beurre et confitures

## Carte

### Boissons chaudes

Thé, café ou chocolat 2,50 €

### Jus de fruits et fruits frais

Jus de fruits 2,20 €

Fruits frais 2,50 €

Compote de fruits 2,20 €

### Céréales

Corn flakes, Rice crispies, Muesli 2,00 €

### Charcuteries

Assortiment de charcuteries 3,50 €  
*selon votre choix*

### Œufs

Œufs à la coque 2,50 €

Œufs sur le plat 3,00 €

Œufs bacon 3,50 €

Œufs brouillés 3,50 €

### Viennoiseries - Pains

Pain 2,00 €

Croissant 2,50 €

### Produits laitiers

Yaourt nature ou fruits 2,00 €

Assiette de fromages 2,50 €

Fromage blanc faisselle 2,00 €

*Prix nets / service compris*

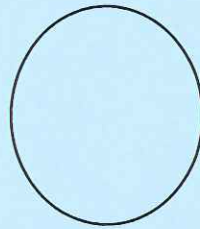
**CAP SERVICES HÔTELIERS**

**EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)**

**2/3**



**ANNEXE 2**



**HÔTEL « LES LILAS BLEUS »**

Pour le petit déjeuner en chambre, accrocher la fiche sur la poignée de la porte extérieure avant 4 heures du matin.

Merci

Numéro de chambre  Nombre de commande

NOM : MATINA.....

DATE : Date de l'examen... Signature :

Horaires :

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

**PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL À 9 €**

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

- |  |  |
|--|--|
| <input type="checkbox"/> Café              | <input type="checkbox"/> Thé               |
| <input type="checkbox"/> Café au lait      | <input type="text" value="1"/> Thé au lait |
| <input type="checkbox"/> Décaféiné         | <input type="checkbox"/> Thé citron        |
| <input type="checkbox"/> Décaféiné au lait | <input type="checkbox"/> Chocolat          |

**Prix nets / services compris**

**L'hôtel les « Lilas Bleus » vous souhaite une agréable nuit.**

**CAP SERVICES HÔTELIERS**

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

3/3