



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.

# CAP Services Hôteliers

EP2- B : Service du petit déjeuner  
(épreuve écrite)

Barème	
▪ Partie Technologie professionnelle	..... / 15 points
▪ Partie Sciences appliquées	..... /15 points
▪ Partie Gestion - Économie - Législation	..... /10 points
<b>TOTAL</b>	<b>..... /40 points</b>

CRDP de l'academie de Caen  
**corrigés**

		Session 2009		
Examen et spécialité				
<b>CAP SERVICES HÔTELIERS</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>CORRIGE 1</b>		<b>30 mn</b>	<b>5</b>	<b>1/6</b>

## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous travaillez à l'hôtel « Le Grand Balcon » à Toulouse (4 étoiles, 120 chambres). Vos fonctions sont polyvalentes dans le service des étages et celui du petit déjeuner. Votre responsable vous demande de l'aider à mettre en place une nouvelle formule « Brunch » le dimanche.

### 1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

#### 1- Définir la formule « Brunch ».

(2 points)

➤ Cette formule réunit le petit déjeuner et le déjeuner (repas du midi), ce mot résulte de la contraction des mots anglais **breakfast** et **lunch**.  
Cette formule est proposée à la clientèle entre 11 h et 15 h. (+ ou – ½ h)

#### 2- Citer la forme de présentation la plus courante du « Brunch ».

(1 point)

➤ Cette formule est habituellement proposée sous forme de buffet.

#### 3- Dans la liste des produits énumérés ci-dessous, cocher ceux qui correspondent à une formule « Brunch ».

(6 points)

Liste des Produits	Produits sélectionnés pour la formule Brunch (x)
Assiette de charcuteries	X
Compote de pommes	X
Faux filet grillé	
Pêches flambées	
Salade de fruits	X
Plateau de fromages affinés	X
Foie gras poêlé	
Salade composée	X
Omelette aux fines herbes	X
Nougat glacé	

**CAP SERVICES HÔTELIERS**

EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)

2/6

**4- Citer deux moyens pour un client d'hôtel 3 ou 4 étoiles de passer commande d'un petit déjeuner en chambre.** (2 points)

- *En remplissant sa fiche petit déjeuner*
- *En téléphonant au room service ou à la réception*

**5- Nommer quatre préparations à base d'œufs pouvant être proposées au petit déjeuner.** (4 points)

- *Des œufs au plat*
- *Des œufs au plat, bacon*
- *Des œufs en omelette : nature, fromage etc.*
- *Des œufs brouillés*

CRDP de l'académie de Caen

<b>CAP SERVICES HÔTELIERS</b>	
<b>EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)</b>	<b>3/6</b>

1. Vous utilisez le produit dont l'étiquette figure ci-dessous pour la préparation du brunch.



1.1. Pour ce produit, indiquer si la mention « À consommer jusqu'au 13/06/09 » est caractéristique d'une DLC ou d'une DLUO. Cocher la bonne réponse. (1,5 point)

DLC

DLUO

1.2. Indiquer la signification exacte de ces deux sigles. (1,5 point)

- DLC : Date Limite de Consommation
- DLUO : Date Limite d'Utilisation d'Optimale

1.3. Indiquer le lieu de stockage où ce produit doit être conservé avant le service. (1,5 point)

- Chambre froide positive ou réfrigérateur

**CAP SERVICES HÔTELIERS**

**EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)**

**4/6**

1.4. Indiquer ce que vous devez faire si cette date est dépassée. Justifier votre réponse.

(1,5 point)

- Eliminer le produit car il est périmé.

1.5. Cette salade composée doit être conservée au froid positif, en veillant au maintien de la « chaîne du froid ». Expliquer cette expression.

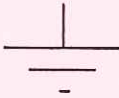

(3 points)

- Maintenir le produit à la même température tout au long de la chaîne : de la production à la remise au consommateur.

**2. Les appareils électriques sont équipés de dispositifs figurés, sur leurs plaques signalétiques, par des symboles.**

2.1. Indiquer la signification des symboles ci-dessous en complétant le tableau et préciser le rôle de ces dispositifs.

(3 points)

Symboles	Signification	Rôle
	Matériel équipé d'une mise à la terre des masses métalliques	Protection contre les risques électriques
	Matériel protégé contre les projections d'eau	

2.2. Indiquer deux précautions à prendre lors du nettoyage des appareils électriques.

(3 points)

- Débrancher l'appareil avant manipulation.
- Ne pas mouiller les parties électriques.

### 3<sup>ème</sup> partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

Vous prenez connaissance du document ci-dessous.

Hôtel « Le Grand Balcon » **** 9 rue des Roses 31000 TOULOUSE		France Ustensile 3 Impasse des mimosas 84000 ORANGE		
Le 16 février 2009				
<b>BON de COMMANDE</b>				
Règlement : 30 jours en fin de mois		Echéance : à compter de la livraison		
Condition de transport : franco		Délai de livraison : 3 semaines		
Référence	Désignation	Unité	Quantité	PUHT
88 BRD	Beurrier doré	Le beurrier	150	55 €
456 LT	Chauffe-plat alcool	Le Chauffe-plat	50	290 €
896 PM	Couvert en argent	Le couvert	400	38 €

1- Nommer ce document.

➤ *Bon de commande*

2 points

2- Indiquer le nom du client.

➤ *Hôtel « Le Grand Balcon »*

2 points

3- Citer le nom du fournisseur.

➤ *France Ustensile*

2 points

4- Indiquer l'échéance de règlement si la livraison est effectuée le 8 mars 2009.

➤ *Le 30 avril 2009*

2 points

5- Donner la signification du sigle PUHT.

➤ *Prix Unitaire Hors Taxe*

2 points

**CAP SERVICES HÔTELIERS**

EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)

6/6