



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Montpellier
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 « Le Val d'Or ».
Vous êtes ce jour au service des petits déjeuners au room service.

Phase 1 : la prise de commande d'un petit déjeuner en chambre par téléphone

Le client de la chambre 207 téléphone et souhaite commander un petit déjeuner.

Vous devez :

- accueillir au téléphone le client ;
- présenter la carte des petits déjeuners de l'hôtel (annexe 1) ;
- prendre la commande du client et remplir la fiche petit déjeuner (annexe 2).

Phase 2 : la préparation et le service d'un plateau en chambre

Vous devez :

- préparer le matériel nécessaire au service d'une collation ;
- dresser la vaisselle sur le plateau ;
- préparer les denrées nécessaires à la commande (annexe 3) ;
- disposer les boissons sur le plateau ;
- servir le plateau en chambre, le présenter ;
- débarrasser le plateau et assurer le nettoyage et le rangement de la vaisselle.

Les phases 1 & 2 sont indépendantes.

		Session 2014		
Examen et spécialité				
CAP SERVICES HÔTELIERS				
Intitulé de l'épreuve				
EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
SUJET 4		1h30	5	1/4

Carte des petits déjeuners

Petit déjeuner « à la française » 9,00 €

Jus de fruits
Thé, café ou chocolat
Corbeille du boulanger
Beurre
Confitures

Petit déjeuner « à l'anglaise » 14,00 €

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 3,00 €
Lait bio 2,50 €

Jus de fruits et fruits frais

Pur jus de fruits 2,80 €
Fruits frais de saison 3,50 €
Compote de fruits allégée 3,20 €

Céréales

Corn flakes, Rice crispies, Muesli 2,50 €

Charcuteries

Assiette de charcuteries régionales 6,00 €
selon votre choix

Œufs

Œufs à la coque 3,00 €
Œufs sur le plat 3,50 €
Œufs bacon 5,00 €
Œufs brouillés 4,00 €

Viennoiseries - Pains

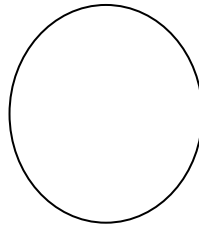
Pain (blanc ou céréales) 2,50 €
Croissant ou pain chocolat ou brioche 3,00 €

Produits laitiers

Yaourt nature maison 2,00 €
Yaourt aux fruits 2,00 €
Assiette de fromages 4,00 €
Fromage blanc faisselle fermier 2,00 €

*Sur demande, un journal à disposition (régional, national, international)
Prix nets*

ANNEXE 2



HÔTEL « Le Val d'Or »

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 personne(s)

NOM :

DATE :

Signature :

Horaires :

<input type="checkbox"/>	7h-7h30	<input type="checkbox"/>	7h30-8h00	<input type="checkbox"/>	8h-8h30	<input type="checkbox"/>	8h30-9h	<input type="checkbox"/>	9h-9h30	<input type="checkbox"/>	9h30-10h
--------------------------	---------	--------------------------	-----------	--------------------------	---------	--------------------------	---------	--------------------------	---------	--------------------------	----------

Petit déjeuner « à la française » 9.00 €	Carte	
Jus de fruits	Thé	3€00
Thé <input type="checkbox"/>	Café	3€00
Café <input type="checkbox"/>	Chocolat	3€00
Chocolat <input type="checkbox"/>	Pot de lait	inclus
Pot de lait <input type="checkbox"/>	Pur jus de fruits	2€80
Corbeille du boulanger	Fruits frais	3€50
Beurre et confitures	Compote de fruits	3€20
	Corn Flakes	2€50
	Rice Crispies	2€50
	Muesli	2€50
	Assortiment de charcuteries	6€00
	Œufs à la coque	3€00
	Œufs sur le plat	3€50
	Œufs bacon	5€00
	Œufs brouillés	4€00
	Pain	2€50
	Croissant	3€00
	Pain au chocolat	3€00
	Brioche	3€00
	Yaourt fruits	2€00
	Yaourt nature maison	2€00
	Assiette de fromages	4€00
	Fromage blanc faisselle	2€00
	Lait bio	2€50

Prix nets

L'hôtel « Le Val d'Or » vous souhaite une agréable nuit.

CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

3/4

ANNEXE 3

Chambre n° 350

1 Perrier citron

1 thé au lait

1 assiette de fromages

1 croissant

Date : ... /... /...

Signature : X

CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

4/4