



**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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP Services Hôteliers

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

Barème	
▪ 1 ^{ère} Partie : Technologie professionnelle / 7.5 points
▪ 2 ^{ème} Partie : Sciences appliquées / 7.5 points
▪ 3 ^{ème} Partie : Gestion - Économie - Législation / 5 points
TOTAL / 20 points

sujets

CAP SERVICES HÔTELIERS	Code : 33 408	Session 2014	SUJET 4
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 5	Page 1 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes nouvellement recruté(e) à l'hôtel « Le Val d'Or » à Rochefort. Votre responsable teste vos connaissances.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1.1 Identifier les matériels N° 3, N° 5 et N° 6.



1	Tasse et sous-tasse à café	5
2	Tasse et sous-tasse à thé	6
3	7	Pot à crème
4	Pot à café	8	Pot à eau chaude ou à chocolat

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. Cocher le terme correspondant à la définition suivante :

« longue bande de tissu plissé ou lisse, accrochée sur le devant d'un buffet de petit déjeuner, pour le rendre plus joli ».

- Liteau
- Juponnage
- Serviette

1.3. Citer trois confitures différentes et trois boissons chaudes pour le service du petit déjeuner.

Confitures	Boissons chaudes
.....
.....
.....

1.4. Le dimanche, l'hôtel « Le val d'Or » propose à ses clients, un brunch.

➤ Indiquer le pays d'origine du brunch.

.....

➤ Le brunch est la contraction de deux mots. Citer les deux mots.

.....

➤ Donner les horaires du brunch.

.....

➤ Préciser la méthode de service la plus adaptée à un brunch.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

Pour le service du petit déjeuner, vous proposez un jus d'orange stérilisé dont l'étiquette indique la mention ci-dessous.

à consommer de préférence avant le
10/14

2.1. Proposer et justifier le lieu de stockage de ce produit en complétant le tableau ci-dessous.

Jus d'orange	Lieu de stockage	Justification
Emballage fermé		
Emballage ouvert		

2.2. Préciser en cochant la bonne réponse s'il s'agit d'une DLC ou d'une DLUO. Justifier la réponse.

DLC

DLUO

Justification :

2.3. Sur certains produits figure la mention « maintenir la chaîne du froid ». Justifier cette recommandation.

-

2.4. Vous assurez l'entretien d'une armoire frigorifique. Énumérer deux précautions à prendre lors de ce nettoyage pour prévenir les accidents d'origine électrique.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

Le 03 mai 2014, votre responsable vous demande d'assurer la réception de l'hôtel « Le Val d'Or ». Ce jour M. et Mme LORISSE quittent l'hôtel après deux nuits dans la chambre Grand Luxe n°76. Ils ont aussi pris quatre petits déjeuners.

3.1. À partir des tarifs et des formules ci-dessous, compléter la note de M. et Mme LORISSE.

TARIF HÔTEL « Le Val d'Or »

Chambre simple standard	89.00 €
Chambre double standard	109.00 €
Chambre lits jumeaux stand.	119.00 €
Chambre simple Grand Luxe	119.00 €
Chambre double Grand Luxe	149.00 €
Suite Junior	109.00 €
Suite familiale	149.00 €
Petit déjeuner	12.00 €

Fiche d'aide au calcul de la TVA :

$$\text{Montant HT} = \frac{\text{Montant TTC}}{(1.10)}$$
$$\text{Montant de la TVA} = \text{Montant HT} \times 10 \%$$

HÔTEL « Le Val d'Or »

Note n° 37891

Chambre(s) n°

Nom du client :

Date :

Quantité	Désignation	Montant TTC
Total TTC		

Total dû : € TTC

Dont TVA à 10 % : €

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Noter vos calculs ci-dessous.


Montant HT =

Montant de la TVA =

3.2. Le même jour, M. et Mme FERRAND quittent l'hôtel, vous avez rédigé leur note et M. FERRAND vous remet en règlement le chèque ci-après.

HÔTEL « Le Val d'Or » Note n° 37892 Chambre(s) n° 83 Nom du client : M. FERRAND Date : 03 mai 2014		
Quantité	Désignation	Montant TTC
3	Chambre double standard	327.00 €
6	Petit déjeuner	72.00 €
	Total TTC	399.00 €
Total dû : 399.00 € TTC Dont TVA : 36.27 €		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

		
Payez contre ce chèque	Trois cent quatre vingt dix neuf euros	à rédiger exclusivement en euros
<small>non endossable sauf au profit d'une banque ou d'un établissement assimilé</small>		
à _____	Le val d'Or	<div style="border: 1px solid black; padding: 2px;">399,00</div>
Payable en France		à Rochefort le 3/05/14
Toutes agences	CPTEN° : 125 842 412	
Crédit Agricole	M et Mme Ferrand Sylvain	
Tél. : 01.75.62.78.12	Rue Balzac	
Département : 75	75009 Paris	
Chèque N° 3579312		

3.2.1. Indiquer le nombre de nuitées de M. et Mme FERRAND.

.....

3.2.2. Préciser quatre éléments à vérifier sur le chèque.

-
-
-
-

3.5. Repérer la présence éventuelle d'une anomalie sur le chèque établi par M. Ferrand.

.....

.....