



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé
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
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 / 5.0 points
TOTAL / 20.0 points

Matériel autorisé :

L'usage de la calculatrice, avec ou sans mode examen, est autorisé.

Le prêt entre candidats est interdit.

CE DOSSIER COMPORTE 7 PAGES

Il est demandé aux candidats :

- De contrôler que le dossier sujet soit complet.
- D'inscrire ses nom, prénoms et N° candidat, date de naissance, série,... ci-dessus.
- De **répondre obligatoirement sur ce dossier.**
- De rendre ce dossier en fin d'épreuve aux surveillants de salle.

CAP SERVICES HÔTELIERS		Session 2018	SUJET 35
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 5	Page 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTEXTE PROFESSIONNEL

Vous avez répondu à une offre d'emploi pour un poste au service des petits déjeuners à :

L'HÔTEL DES CHARMES DE PROVENCE ****
20 avenue de la mer
06100 NICE

charmesdeprovence@nice.com

Le responsable teste vos connaissances au cours de votre entretien. Il vous demande de répondre à quelques questions.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1.1. Nommer au moins quatre produits qui composent un petit déjeuner anglais.

- thé ou café

-

-

-

-

1.2. Citer deux présentations possibles du jus de fruits qu'un client trouvera au buffet de petit déjeuner.

-

-

1.3. Proposer deux parfums d'infusion qu'un client peut commander lors du petit déjeuner.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Nommer le petit déjeuner qui se compose d'une boisson chaude, d'un jus de fruits, de pains, de viennoiseries, de céréales et d'un yaourt.

-

1.5. Relier la façon de servir un café avec la définition qui lui correspond.

Café viennois

Expresso servi avec de la crème fouettée ou de la Chantilly et saupoudrée de poudre de cacao.

Expresso

Expresso servi avec de la mousse de lait saupoudrée de poudre de cacao.

Capuccino

Sirop de canne et whisky irlandais au fond du verre. Servi avec du café noir très chaud dans un verre spécifique.

Irish Coffee

Dose de sept grammes de café, servi noir et serré.

1.6. Citer quatre préparations à base d'œufs proposées aux clients.

-

-

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

Vous proposez à vos clients un petit déjeuner en buffet. Celui-ci est composé en partie de yaourts, d'œufs brouillés, de jambon blanc, de pain, de boissons chaudes et froides.

1. Citer une mesure d'hygiène corporelle à respecter avant la mise en place du buffet petit déjeuner :

-

Le maintien des œufs brouillés en zone chaude doit se faire à une certaine température.

2. Indiquer la température de maintien des œufs brouillés pour éviter le développement microbien

-

3. Citer deux autres mesures défavorables à la multiplication des micro-organismes :

-

-

Quelques heures après le petit déjeuner un client se plaint de maux de ventre, de diarrhée et de vomissement. On suspecte les œufs brouillés d'être responsables de cette contamination qui est due à un micro-organisme pathogène.

4. Définir le terme pathogène

-

5. Indiquer la bactérie responsable de l'état de santé du client

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

A la fin du service, vous effectuez l'entretien du bac gastronorme en inox qui contenait les œufs brouillés.

6. Cocher le produit d'entretien le plus adapté parmi la liste suivante :

agglutinant

détartrant

abrasif

décapant

détergent

7. Citer les 4 facteurs d'efficacité d'un produit d'entretien :

-
-
-
-

8. Indiquer deux conditions de stockage des produits d'entretien :

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

Pour tester vos compétences, votre gouvernante vous pose des questions relatives au **DOCUMENT 1** ci-dessous.

DOCUMENT 1

Hôtel les Charmes de Provence 20 avenue de la mer 06100 NICE Charmesdeprovinces@nice.com SA au capital de 120 000 € RCS NICE B 450 650 366				
Occupant : Mr et Mme CALLON Francis		Facture ou note N°456		Date : 07/06/2018
Arrivée : 06/06/2018		Départ : 07/06/2018		
Date	Prestation	Quantité	Prix unitaire	Prix total
06/06/2018	Chambre double	1	105,00 €	105,00 €
07/06/2018	Petit déjeuner	2	18,00 €	36,00 €
07/06/2018	Taxe de séjour	2	1,20€	2,40 €
Total HT : 130,36 € TVA 10 % : 13,04 €			Total TTC	143,40 €
Règlement : Chèque		Date : 07/06/2018		Montant : 143,40 €

3.1 Citer le nom du document :

3.2 Indiquer le nom du client.....

3.3 Indiquer qui a établi ce document :

3.4 Relever le montant payé par le client :

3.5 Justifier le calcul de la TVA à 10 % :

3.6 Le client a réglé par chèque, citer deux autres moyens de règlements :
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le responsable de l'hôtel souhaite imprimer des cartes de visite. L'imprimeur lui demande de compléter un tableau avec les renseignements concernant votre entreprise.

DOCUMENT 2

Hôtel les Charmes de Provence 20 avenue de la mer 06100 NICE Charmesdeprovences@nice.com SA au capital de 120 000 € RCS NICE B 450 650 366
--

3.7 À partir du **DOCUMENT 2**, compléter l'**ANNEXE 1** ci-dessous.

ANNEXE 1

RENSEIGNEMENTS CONCERNANT VOTRE ENTREPRISE	
Raison ou dénomination sociale de l'entreprise
Siège social de l'entreprise
Forme juridique de l'entreprise