



**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)		N° de la candidate	
Prénoms :		ou du candidat		
Né(e) le :		(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)		
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation de la correctrice ou du correcteur			
	Note :			

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

Session 2019

CAP COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

Épreuve EP1 Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant

Durée : 2 heures

Coefficient : 4

Le sujet se compose de 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

Le sujet est à rendre dans sa totalité.

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

Compétences visées :

- Compétence 1 : **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liés à l'activité.
- Compétence 2 : **Collecter les informations et ordonnancer ses activités** dans le respect des consignes et du temps imparti.

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2019	1906-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 - Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/14

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de l'entreprise



**HÔTEL
RESTAURANT
BRASSERIE
« LA MARINA »**

Rue du Port
17000 LA ROCHELLE
lamarina@orange.fr

Gérante : Madame Blanchard

Hôtel 3 étoiles

**HÔTEL RESTAURANT BRASSERIE
LA MARINA**

Vous travaillez dans un hôtel trois étoiles :
« La Marina ».

C'est un établissement indépendant situé à
La Rochelle.

L'hôtel dispose de 60 chambres, certaines
avec vue sur la mer, d'autres sur le parc
arboré de l'établissement.

La capacité de la salle est de 30 couverts en
restaurant et 25 en brasserie.

*Le restaurant est ouvert du mardi au dimanche.
Fermeture annuelle en février.*

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


Vous réceptionnez les produits nécessaires au service du petit-déjeuner pour les deux jours à venir.

1. Vérifier la conformité de la livraison à partir du bon de commande (document 1) et du bon de livraison (document 2) et compléter le bon de livraison.

DOCUMENT 1

Date : 2 juin 2019 Commande n° 2028	Destinataire de cette expédition NOM : LA MARINA Rue : du Port Code postal et ville : 17000 LA ROCHELLE		
Appellation et désignation	Prix départ	Nombre	Somme totale
Fromage blanc (boîte de 1 kg)	4,55	5	22,75
Beurre en portions individuelles (10 x 25 g)	3,20	7	22,40
Lait UHT en bouteille de 1 litre	1,05	6	6,30

DOCUMENT 2

Le Spécialiste du fromage Maison Hautbois 17690 ANGOULINS	Bon de livraison n° 2019-25 Le 6 juin 2019	
	Hôtel La Marina Rue du Port 17000 LA ROCHELLE	
Délai de livraison : 24 heures	Mode de livraison : par route	
Référence et/ou désignation	Unité	Quantité
Fromage blanc	Boîte de 800 g	5
Beurre Charentes-Poitou 	Carton de 10 portions individuelles de 25 g	7
Lait UHT	Bouteille de 1 litre	5
Date : Observations :		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2. Stocker les produits livrés dans la zone de stockage adaptée.

Chambre à froid positif	Cave	Économat	Chambre à froid négatif

3. Identifier les deux caractéristiques du label de qualité du beurre Charentes-Poitou livré ce matin.



- Label français.
- Label européen.
- Produit de qualité supérieure aux produits similaires
- Produit élaboré dans une zone géographique déterminée selon un savoir-faire reconnu.
- Produit élaboré dans le respect de l'environnement et du bien-être animal

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Madame Blanchard souhaite proposer des produits de qualité à ses clients.



Source : extrait du site <https://www.inao.gouv.fr>

4. Proposer deux signes officiels permettant de repérer les produits de qualité.

-
-

Le fournisseur choisi par M^{me} Blanchard propose des produits uniquement achetés chez des producteurs et sans intermédiaire.

5. Identifier le circuit d'approvisionnement correspondant à la livraison du 6 juin 2019 en provenance du fournisseur « Maison Hautbois » situé à environ 10 km de La Rochelle.

Circuit long

Circuit court

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous confie différentes missions au restaurant et à l'hôtel.

6. Identifier les locaux dans lesquels vous réaliserez vos différentes activités.

- Réserve matériel
- Plonge
- Cave centrale
- Salle de restaurant
- Cafétérie
- Bar
- Office

Activité	Local
Mise en place du buffet pour le brunch	
Préparation d'un tartare de bœuf	
Préparation de la verrerie et des couverts	
Préparation d'un plateau de petit-déjeuner	
Nettoyage des verres	
Préparation d'un café	
Stockage des vins	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Comme chaque week-end, un brunch est proposé à la clientèle de 11 h à 15 h. Vous devez mettre en place les différents buffets.

7. Proposer une définition du brunch à vos clients en indiquant les produits proposés.




Définition :

.....
.....
.....

Le brunch se compose de :

.....
.....
.....

8. Proposer trois produits pour chaque buffet présenté ci-dessous.

BUFFETS	PRODUITS PROPOSÉS
BUFFET BOISSONS FROIDES 	1 - 2 - 3 -
BUFFET BOISSONS CHAUDES 	1 - 2 - 3 -
BUFFET VIENNOISERIES 	1 - 2 - 3 -

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

9. Identifier les matériels nécessaires au dressage du buffet en précisant leur nom et leur utilisation.

Matériel :		
Nom :		
Utilisation :		
Matériel :		
Nom :		
Utilisation :		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le responsable de la brasserie vous demande de fixer un prix de vente pour le café expresso arabica. Vous prenez connaissance de la fiche technique ci-dessous.

FICHE TECHNIQUE : Réaliser une café expresso Arabica				
Type : boisson chaude	Unité	Prix unitaire HT	Quantité	Prix total HT
Chocolat noir « café » 78 %	kg	12,50	0,007	0,09
Dosette sucre en poudre 5 g	kg	4,15	0,005	0,02
Café Arabica	kg	26,50	0,007	0,19
		Coût matière total		0,30

10. Calculer le prix de vente TTC du café en tenant compte de l'application du coefficient multiplicateur de 4,5.

Détail du calcul du prix de vente TTC (arrondir les calculs à 2 décimales) :

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous rangez maintenant les vins dans la cave centrale. Vous devez soulever et transporter des charges lourdes. Afin de protéger votre santé, vous êtes attentif aux règles de sécurité et d'économie d'effort.

11. Repérer, parmi les propositions suivantes, les trois attitudes adaptées pour soulever et transporter des charges lourdes. (Cocher les bonnes réponses).

<input type="checkbox"/> Porter les charges bras tendus	<input type="checkbox"/> Fixer sa colonne vertébrale
<input type="checkbox"/> Superposer les centres de gravité	<input type="checkbox"/> Utiliser un maximum le bas du dos
<input type="checkbox"/> Tenir la charge la plus éloignée de son corps	

Vous consultez le plan de la cave centrale. Les vins sont rangés par région de production.

Vallée de la Loire	Zone G1	Plan de la cave centrale	Zone D1	Alsace
Bordelais	Zone G2		Zone D2	Champagne
Languedoc-Roussillon	Zone G3		Zone D3	Bourgogne
Provence	Zone G4		Zone D4	Vallée du Rhône






12. Repérer les zones de stockage appropriées pour chaque vin ci-dessous.

Vin à ranger	Région de production	Zone de stockage
<i>Exemple : Champagne</i>	<i>Champagne</i>	<i>D2</i>
Côtes-de-Provence		
Riesling		
Saint-Émilion		
Saumur-Champigny		
Côtes-du-Rhône-villages		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

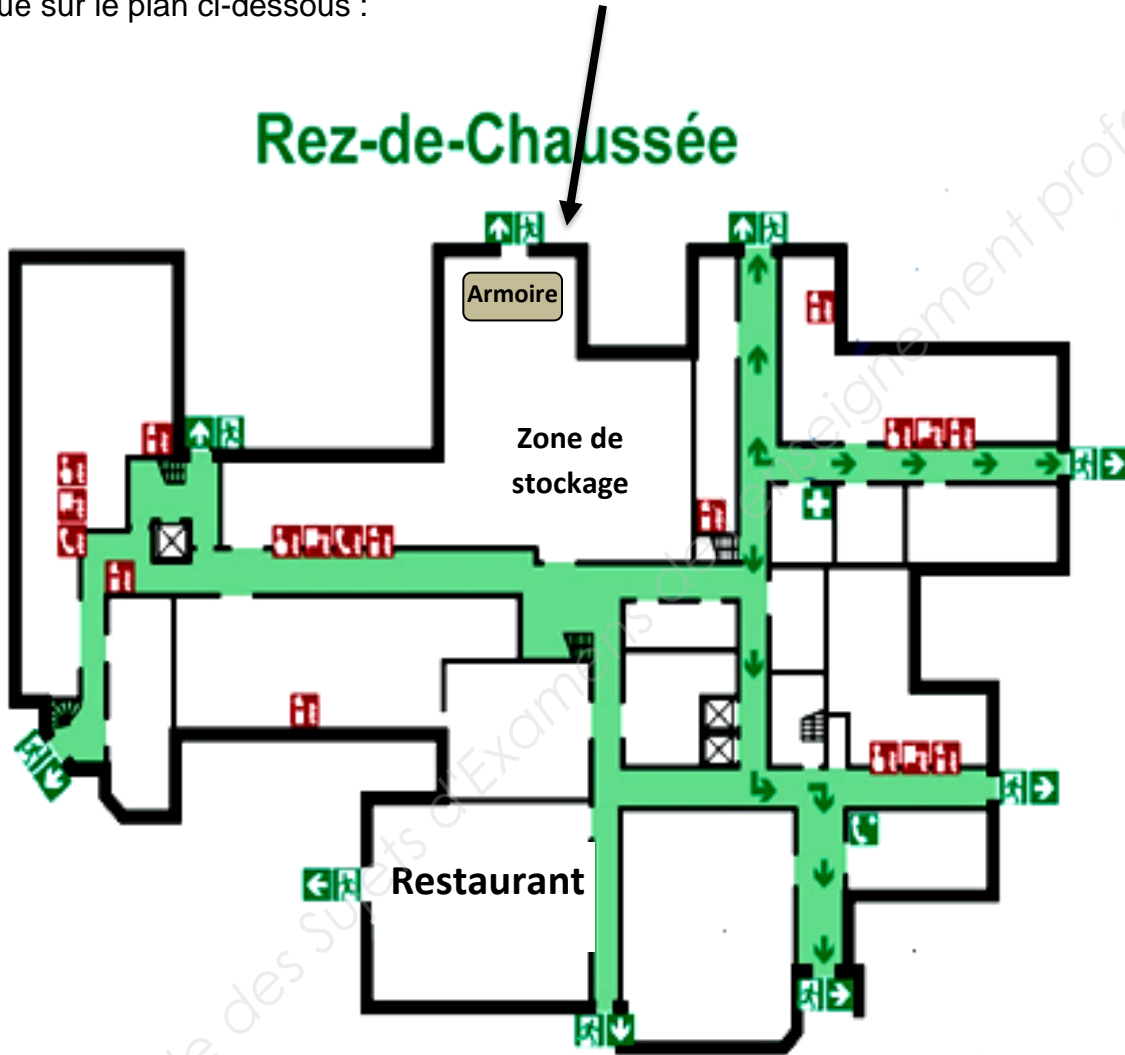
Vous devez nettoyer l'intérieur des armoires froides positives conformément au plan de maîtrise sanitaire.

13. Remettre, dans l'ordre, les étapes de nettoyage de l'intérieur des armoires froides.

Étape n° <input type="text"/>	Étape n° <input type="text"/>	Étape n° <input type="text"/>
 Rincer à l'eau claire	 Laisser agir 5 minutes	 Racler Laisser sécher
Étape n° <input type="text"/>	Étape n° <input type="text"/>	Étape n° <input type="text"/>
Vider l'armoire froide, retirer les grilles	 Produit dégraissant et désinfectant	 Frotter

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Afin d'améliorer le rangement des denrées, vous avez réceptionné une nouvelle armoire ce matin. Vous devez la placer dans la zone de stockage. Votre collègue vous propose de positionner cette armoire au fond de la zone de stockage comme indiqué sur le plan ci-dessous :



14. Indiquer si l'emplacement de l'armoire est adapté et justifier la réponse.

Emplacement de l'armoire adapté	Justification
OUI <input type="checkbox"/> NON <input type="checkbox"/>	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En fin de matinée vous devez jeter les déchets et les emballages dans les containers mis à votre disposition.

15. Trier les déchets en les plaçant dans le container correspondant.

Liste des déchets à jeter :

- Cartons
- Film plastique
- Verre cassé
- Bouteilles de verre
- Prospectus
- Catalogues fournisseurs



CONTAINERS	N° 1	N° 2	N° 3	N° 4
Déchets à jeter				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Des clients sont accueillis en tant que VIP (Very Important Person) à l'hôtel et bénéficient du service de couverture.

16. Indiquer les actions à réaliser pour le service de la couverture en complétant la fiche de procédure ci-dessous.

FICHE DE PROCÉDURE : Service de la couverture	
Étapes	Actions à réaliser
