

**B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION**  
**OPTION : HEBERGEMENT**  
**C.A.P. HEBERGEMENT**

**SUJET n° 2**

- **Epreuve : EP1 Pratique Professionnelle**

**Partie PETITS DEJEUNERS**

*durée de cette partie : 2 h 30*

- **Durée de l'épreuve : 5 heures pour l'ensemble EP1**

- **Coefficient : - B.E.P. : 8 pour l'ensemble EP1**  
- **C.A.P. : 12 pour l'ensemble EP1**

Le présent sujet comporte 2 pages numérotées 1/2 à 2/2.

Toutes les pages sont à rendre avec la copie.

Toutes les calculatrices de poche, y compris les calculatrices programmables et alphanumériques sont autorisées à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimantes.

Surface de base maximum admise : 21 cm x 15 cm.

Durée : 2 h 30

## **SERVICE PETIT DEJEUNER**

**Vous prenez votre service en tant que responsable des petits déjeuners en salle :**

**-Vous devez effectuer une mise en place pour deux personnes ainsi q'une décoration florale pour placer sur votre table.**

**- Prendre une commande d'après la mini carte , pour un couple de clients de passage.**

**Des questions à l'oral vous seront posées par les membres de jury sur le bar et les connaissances du bar ainsi que sur la composition d'un plateau de fromages.**

**ANNEXE 4**

**MINI CARTE**

**BOISSONS CHAUDES**

**Café**

**Thé**

**Chocolat**

**Lait**

**BOISSONS FROIDES**

**Lait**

**Jus d'orange**

**Jus de pamplemousse**

**Jus d'ananas**

**OEUFS**

**Au plat**

**A la coques**

**FRUITS FRAIS**

**Pomme**

**Orange**

**Banane**

**ASSIETTE DE FROMAGES**

**TRANCHE DE JAMBON**

**CEREALES**