

**BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION**  
**Option : Hébergement**

**CAP HEBERGEMENT**

**SUJET N° 1**

Ce sujet comporte 4 parties :

**A : SERVICE ACCUEIL/RECEPTION, 1 page numérotée 1/8**

**B : SERVICE ETAGES, 1 page numérotée 2/8**

**C : SERVICE LINGERIE, 1 page numérotée 3/8**

**D : SERVICE PETIT DEJEUNER, 1 page numérotée 4/8**

Et 4 annexes :

**Annexe 1 : Extraits des services, page 5/8**

**Annexe 2 : Facture à compléter, page 6/8**

**Annexe 3 : Bon de réservation, page 7/8**

**Annexe 4 : Carte de brunch, page 8/8**

**Coefficients : BEP : 8**  
**CAP : 12**

**Durée : 5 heures**

# A - SERVICE ACCUEIL / RECEPTION

**Durée approximative : 0h30**

Le 29 juin 2000

Vous êtes réceptionniste dans un hôtel. Vous assurez les départs, réservations, informations auprès des clients arrivés :

- 1) D'après les extraits des services de l'**annexe 1**, terminer et présenter la facture de M. et Mme NAVARRO (**annexe 2**).

Votre client souhaite régler en billet Euro. Est-ce possible ? Pourquoi ?  
Faire le calcul en Euro.

- 2) Avant de partir, M. et Mme NAVARRO vous demandent des renseignements touristiques sur votre région.

Vous devez leur proposer l'organisation de leur journée.

- 3) Vous avez 2 touristes Anglais qui se présentent à la réception pendant votre service, prenez leur réservation sur le bon (**annexe 3**).

- 4) Terminer et clôturer la main courante du jour (**annexe 3**).

BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION Option : HEBERGEMENT et CAP HEBERGEMENT		
Epreuve EP1 : Pratique Professionnelle	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	Durée : 5h00
Partie SERVICE ACCUEIL / RECEPTION		Page : 1/8

## **B - SERVICE ETAGES**

**Durée approximative : 2h00**

Vous êtes gouvernante à l'hôtel «Le Mas Saint Jean» et êtes responsable du service des étages.

Monsieur RONALD, client V.I.P. de l'hôtel, arrive ce soir.

- 1) Effectuer le contrôle de la chambre à blanc en vue de cette arrivée ; faire les rectifications si nécessaire.
- 2) Effectuer la «couverture» et justifier du choix de vos produits et du matériel.
- 3) Préparer une «attention particulière» destinée à ce client, à l'aide d'un ensemble de produits d'accueil et la disposer dans la chambre.
- 4) Répondre aux questions du jury sur les techniques à mettre en œuvre pour effectuer l'entretien de la chambre elle-même et des sanitaires.

**BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION Option : HEBERGEMENT et CAP HEBERGEMENT**

Epreuve EP1 : Pratique Professionnelle

Coef. : BEP :8  
CAP : 12

Durée : 5h00

Partie SERVICE ETAGES

Page : 2/8

# C - SERVICE LINGERIE

**Durée approximative : 1h00**

I) Vous avez un lot de nappes très sales, vous envisagez un lavage avec pré-lavage, quelles lessives et produits choisissez-vous :

- Pour le pré-lavage.
- Pour le lavage.
- Pour le rinçage.

PRELAVAGE	LAVAGE	RINÇAGE

Justifiez vos réponses.

II) Un client de l'hôtel X vous demande de repasser sa chemise (70% polyester et 30% coton).

Régler le thermostat de votre fer en fonction de la matière.

Repasser et plier cette chemise.

BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION Option : HEBERGEMENT et CAP HEBERGEMENT		
Epreuve EP1 : Pratique Professionnelle	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	Durée : 5h00
Partie SERVICE LINGERIE		Page : 3/8

# D - SERVICE PETIT DEJEUNER

**Durée approximative : 1h30**

Vous êtes serveur(se) à l'hôtel «Le Champagne» et êtes responsable du service du Brunch, le dimanche matin.

**1) Il vous est donc demandé, à partir d'un buffet, d'assurer le service du Brunch.**

- Une mise en place commune pour «X» couverts, dont le nombre sera communiqué par le jury (minimum 2x2 cts).

- Service du Brunch :

Table de 4cts : service buffet.

Table de 2 cts : prise de commande et service des clients à table à l'aide de l'**annexe 4**

**2) En fonction d'un tirage au sort, vous aurez à réaliser :**

❶ Le nappage et la mise en place du buffet.

ou

❷ Une salade de fruits, en préparation d'office, composée d'oranges, bananes, pomme et kiwis.

**3) Individuellement, vous avez à présenter :**

- Un centre de table rond pour une table de 4 couverts.

**4) En fonction des 6 fromages proposés par le jury, vous devez donner la famille, le nom, le lait de fabrication et la provenance de chacun.**

**5) Vous aurez à connaître et utiliser les produits et matériels mis à votre disposition au bar en répondant aux questions du jury.**

BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION Option : HEBERGEMENT et CAP HEBERGEMENT		
Epreuve EP1 : Pratique Professionnelle	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	Durée : 5h00
Partie SERVICE RESTAURATION/PETIT-DEJEUNER		Page : 4/8

**EXTRAIT DES PDJ :**

SERVICE PDJ LE : 29 Juin 2000				
N° Chambre	NOMS	PDJ	PRIX	COMPOSITION
101	MARTIN	2 Complets	2 x 30 F	2 cafés lait pain beurre confiture
102	SMITH	1 Simple	1x 17 F	1 café noir
103	NAVARRO	2 Complets	2 x 30 F	2 cafés noirs pain beurre confiture

**EXTRAIT TELEPHONE :**

NUMEROS DE CHAMBRE	NOMBRE D'IMPULSION
101	20
102	16
103	12

Prix impulsion : 1,5 Frs

**EXTRAIT MAIN COURANTE :**

Tracé simplifié

N° CH	NOMS	Nb. PER	Prix Ch	PDJ	Tel	Total jour	Report	Total Général
101	MARTIN	2	250				400	
102	SMITH	2	200					
103	NAVARRO	2	250				500	

BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION Option : HEBERGEMENT et CAP HEBERGEMENT

Epreuve EP1 : Pratique Professionnelle

Coef. : BEP : 8  
CAP : 12

Durée : 5h00

Partie SERVICE ACCUEIL/RECEPTION

Page : 5/8

**FACTURE A COMPLETER :**

**HOTEL LE BAGNOLET  
51200 BOUZY  
03 26 30 20 52**

M. \_\_\_\_\_ Appt n : \_\_\_\_\_

<b>20</b> _____								
Report.....								
Arrangement.....								
Appartement.....								
Garage.....								
Petits déjeuners.....								
Repas.....								
Carte.....								
Cafeterie.....								
Vins.....								
<b>C</b> Eaux min.....								
<b>A</b> Apéritifs.....								
<b>V</b> Bière lim.....								
<b>E</b> Liqueurs.....								
Repassage.....								
Téléphone.....								
Taxe de séjour.....								
Débours.....								
Blanchissage.....								
<b>A reporter.....</b>								
<b>TOTAL.....</b>								
<b>TOTAL GENERAL</b>								

<b>BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION Option : HEBERGEMENT et CAP HEBERGEMENT</b>		
Epreuve EP1 : Pratique Professionnelle	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	Durée : 5h00
Partie SERVICE ACCUEIL/RECEPTION		Page : 6/8



<b><u>CARTE DE BRUNCH</u></b>	
<p><b><u>Boissons Chaudes :</u></b></p> <p>Café</p> <p>Thé</p> <p>Infusions</p> <p>Chocolat</p> <p>Lait</p> <p>Viennoiseries</p> <p>Charcuterie</p> <p>Plateau de fromages</p> <p>Fromage blanc</p> <p>Salade de fruits</p>	<p><b><u>Boissons Froides :</u></b></p> <p>Lait</p> <p>Jus d'orange, pamplemousse</p> <p>Jus de fruits frais</p> <p>Œufs au plat</p> <p>Œufs brouillés</p> <p>Œufs coque</p> <p>Œufs et bacon</p> <p>Omelette</p>

<b>BEP HÔTELLERIE - RESTAURATION Option : HEBERGEMENT et CAP HEBERGEMENT</b>		
Epreuve EP1 : Pratique Professionnelle	Coef. : BEP : 8 CAP : 12	Durée : 5h00
Partie SERVICE RESTAURATION/PETIT-DEJEUNER		Page : 8/8