

CORRIGE

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

SERVICE ACCUEIL - RECEPTION

Monsieur DOREE a téléphoné pour réserver des chambres pour un groupe de la société MAC CAIN, le responsable étant Madame VRANKEN.

Ils arriveront le lundi 5 juin 2000 et repartiront le vendredi 9 juin 2000 après le petit déjeuner.

Ils prendront le petit déjeuner et le dîner à l'hôtel.

Il leur faut :

- 6 chambres doubles, B. WC. (4 twin - 2 doubles)

Arrangement : 200 francs par personne / jour

Les participants : Monsieur et Madame VRANKEN

Monsieur et Madame HUENS

Monsieur REBEL et Monsieur KRUT

Monsieur HARTE et Monsieur MACHEN

Monsieur LAEKEN et Monsieur CIERGN

Monsieur SPA et Monsieur HUEVEN

- ♦ Préparer la fiche réservation groupe
- ♦ Compléter le planning ci joint en indiquant son nom
- ♦ Rédiger la rooming list.

Dans la journée, un client anglais vous demande des informations sur la région.

Annexes :

1 - Fiche réservation groupe

2 - Planning

3 - Rooming list

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	CORRIGE N°2	
B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante HEBERGEMENT - C.A.P. HEBERGEMENT			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 heures	Coef. BEP : 8 Coef CAP : 12	page 1/4
Partie : Accueil - Réception	Durée : 30 mn		

ANNEXE 1

FICHE RESERVATION GROUPE : Société MAC CAIN			
Date arrivée : 5 juin 2000	Date départ : 9 juin 2000	Nombre de nuits : 4	
Heure d'arrivée : 18 heures			
NOM DU GROUPE : Madame VRANKEN			
Nom du responsable : Madame VRANKEN			
Nombre de chambre total : 6	2	GL	B ou D
	4	2L	B ou D
Nombre de personnes : 12			
Conditions - Tarifs Pension ½ Pension X B & B			
Règlement : sur relevé fin de mois			

ANNEXE 2

PLANNING A COMPLETER

NOM DU PLANNING : *Prévisionnel*

Titre																															
Date	1	2	3	4	5	6	7	8	9	10	11	12	13	14	15	16	17	18	19	20	21	22	23	24	25	26	27	28	29	30	
15 GL B WC					←				→																						
					←				→																						
14 2 L B WC					←				→																						
					←				→																						
					←				→																						
					←				→																						

SERVICE ETAGES

Vous constatez une fuite d'eau dans la salle de bain de la chambre 301.

♦ Que faites vous ?

Voir les premières dispositions pour limiter la fuite.

Prévenir la gouvernante qui fera intervenir le service entretien.

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	CORRIGE N°2	
B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante HEBERGEMENT - C.A.P. HEBERGEMENT			
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 heures	Coef. BEP : 8 Coef CAP : 12	page 1/1
Partie : Service Etages	Durée : 2 h 00		

SERVICE LINGERIE

Vous êtes responsable de l'entretien du linge de l'hôtel :

- ◆ Vous devez entretenir :
 - × 2 paires de draps (1 personne)
 - × 2 taies d'oreiller
 - × 2 draps de bain
 - × 2 serviettes éponge
 - × 2 peignoirs de bain

Ce linge est en 100 % *Coton*

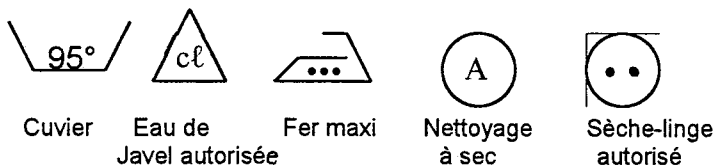
- ◆ Enumérez par ordre chronologique les opérations nécessaires pour le lavage de ces articles.

- Coton 100 % → Lavage → Bouillir
- Programmer le lave-linge sur 95°
- Trier le linge sale
- Charger la machine
- Ajouter la lessive "toutes températures"
- Mise en marche du programme : Prélavage / Lavage / Rinçage

- ◆ Préciser les produits utilisés et justifier vos réponses.

Prélavage	Lavage	Rinçage
Lessive enzymatique	Lessive toutes températures	Eau de Javel désinfectant et blanchissant
Inférieur à 60°	60° à 95°	

- ◆ Dessiner le code d'entretien du coton.



Groupement académique du Grand Est	Session 2001	CORRIGE N°2
B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante HEBERGEMENT - C.A.P. HEBERGEMENT		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 heures	Coef. BEP : 8 Coef CAP : 12
Partie : Lingerie	Durée : 1 h 00	

BAREME DE NOTATION

RECEPTION-GESTION ADMINISTRATIVE & RELATIONS COMMERCIALES

Candidat n°

Date :

I - a - Tenue professionnelle / 0,5

I - b - Informations touristiques / 1

I - c - Réception / 2

I - d - Méthodes / 2

I - e - Anglais / 1,5

I - f - TP Reception / 2

TOTAL I / 9

Signature du Jury :

Nom - Prénom :

Nom - Prénom :

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	Barème.
B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante HEBERGEMENT - C.A.P. HEBERGEMENT		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 heures	Coef. BEP : 8 Coef CAP : 12
		page 1/4

BAREME DE NOTATION

SERVICE A L'ETAGE

Candidat n°

Date :

II - a - Tenue

/ 1

II - b - Technique chambre

/ 4

II - c - Technique salle de bain

/ 4

II - d - Choix du matériel et des produits

/ 3

II - e - Méthodologie adaptée

/ 4

II - f - Conformité

/ 4

TOTAL II

/ 20

II A DIVISER / 4

/ 5

Signature du Jury :

Nom - Prénom :

Nom - Prénom :

BAREME DE NOTATION

SERVICE LINGERIE

Candidat n°

Date :

III - a - Hygiène

/ 1

III - b - Produits et matériels

/ 1

III - c - Organisation du travail

/ 2

III - d - Utilisation produits et matériels

/ 2

III - e - Méthodologie et technique

/ 2

III - f - Résultat final

/ 2

TOTAL III

/ 10

III A DIVISER / 5

/ 2

Signature du Jury :

Nom - Prénom :

Nom - Prénom :

BAREME DE NOTATION

SERVICE PETIT DEJEUNER / RESTAURATION

Candidat n°

Date :

IV - a - Bar et connaissance produits du bar

/ 4

IV - b - Petit déjeuner

/ 8

IV - c - Fromages

/ 4

IV - d - Fleurs

/ 4

TOTAL IV

/ 20

IV A DIVISER / 5

/ 4

Signature du Jury :

Nom - Prénom :

Nom - Prénom :

GRILLE RECAPITULATIVE

Candidat n°

Date :

I - Service Accueil - Réception / 9

II - Service des étages / 5

III - Service de la lingerie / 2

IV - Service de restauration / petit déjeuner / 4

TOTAL / 20

Coefficient C.A.P. x 12 / 240

Signature du Jury :

Nom - Prénom :

Nom - Prénom :

Groupement académique du Grand Est	Session 2001	Grille Récap.
B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante HEBERGEMENT - C.A.P. HEBERGEMENT		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 heures	Coef. BEP : 8 Coef CAP : 12
		page 1/1