

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.

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 Réception

/ 2

TOTAL I

/9

Signature du Jury :

Nom - Prénom :

Nom - Prénom :

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	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 2002	Grille Récap.
B.E.P. HÔTELLERIE-RESTAURATION Dominante RESTAURANT - C.A.P. HEBERGEMENT		
Épreuve : EP1 - Pratique professionnelle	Durée Totale : 5 heures	Coef. BEP : 8 Coef CAP : 12
		page 1/1

SERVICE LINGERIE

Les produits utilisés :

PRELAVAGE	LAVAGE	RINÇAGE
Lessive enzymatique Inférieur à 60°	Lessive toutes températures 60° à 95°	Eau de Javel désinfectant et blanchissant

Repasser et plier la chemise d'homme selon les techniques de repassage.

En fonction de la matière (70 % polyester et 30 % coton)

Thermostat sur 2 points selon le programme du fer.

Groupement académique du Grand Est		Session 2002		CORRIGE SUJET 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 : 45 mn		page 1/1	

SERVICE ETAGES

1 - Les produits d'entretien utilisés :

- ♦ pour la chambre :
 - dépoussiérant
 - détergent pour le lavage du sol suivant le revêtement
 - produit à vitres.

- ♦ pour la salle de bain :
 - détartrant
 - désinfectant
 - crème à récurer
 - détergent
 - dépoussiérant
 - produit à vitres

2 – Les éléments composant une literie :

- ♦ Sommier : à ressorts
à lattes

- ♦ Matelas : en mousse
à ressorts

Groupement académique du Grand Est	Session 2002	CORRIGE SUJET 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		