

CONSIGNES POUR LES MEMBRES DU JURY

Le candidat est au service du petit-déjeuner.

Il doit prendre la commande par téléphone d'un petit-déjeuner.

Un des membres du jury jouera le rôle du client.

Annexe 1 : Carte petit-déjeuner.

Le jury lors de la prise de commande demandera des renseignements sur l'hôtel, la région. Exemples : se faire livrer un journal, le service blanchisserie....

Le candidat doit :

- Préparer le matériel nécessaire et les denrées.
- Prendre la commande vous pouvez vous aider de l'annexe 1. Demander obligatoirement des œufs brouillés. Le candidat devra réaliser les œufs brouillés.
- Réaliser la commande du petit-déjeuner.
- Acheminer en chambre.
- Ranger et nettoyer.
- Présenter la facture (1 erreur doit figurer sur cette note).

Groupement académique Est	Session 2004	CONSIGNES SUJET N°2	
C.A.P. SERVICES HÔTELIERS			
Épreuve : EP2 – Service du petit-déjeuner	Durée Totale : 2 heures	Coef. 7	page 1/1
Partie : Pratique	Durée : 1 h 30		

N° du CANDIDAT :

La prise de commande					
		TI	I	B	TB
L1	Evoluer en tenue professionnelle.				
L2	Accueillir le client.				
L3	Informier et renseigner le client sur la prestation du petit-déjeuner.				
L4	Remplir les documents (bon de commande ou planning des petits-déjeuners).				
L5	Prendre la commande (par téléphone ou en face à face).				
L6	Transmettre la commande pour facturation (expliquer le cheminement du bon).				
	TOTAL				
L7	TOTAL / 6	/ 6			

Préparation et service du petit-déjeuner					
		TI	I	B	TB
P1	Réaliser la mise en place de la salle ou de l'office petit-déjeuner.				
P2	Dresser un petit-déjeuner en salle ou sur plateau.				
P3	Réaliser une technique (voir sujet).				
P4	Servir une boisson chaude (infusion ou thé) au plateau.				
P5	Appliquer les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur dans la profession.				
P6	Faire preuve de rayonnement (atmosphère, ambiance, courtoisie...).				
P7	Servir en temps et en respectant la commande du client.				
P8	Vérifier et présenter la note.				
P9	Prendre congé du client.				
P10	Remettre en état le matériel et les locaux.				
	TOTAL				
P11	TOTAL / 10	/ 10			

TOTAL L7 + P11	
TOTAL	/ 16

Groupement académique Est		Session 2004	GRILLE EVALUATION	
C.A.P. SERVICES HÔTELIERS				
Épreuve : EP2 – Service du petit-déjeuner		Durée Totale : 2 heures	Coef. 7	page 1/1
Partie : Pratique		Durée : 1 h 30		

N° du CANDIDAT :

GRILLE RECAPITULATIVE

EPREUVE EP1

Organisation du poste de travail	/ 3
Réalisation pratique des techniques d'entretien	/ 9
Service du linge	/ 3
TOTAL EP1	/ 15
TOTAL partie écrite EP1	/ 5
TOTAL GENERAL EP1	/ 20

EPREUVE EP2

La prise de commande	/ 6
Préparation et service du petit déjeuner	/ 10
TOTAL EP2	/ 16
TOTAL partie écrite EP2	/ 4
TOTAL GENERAL EP2	/ 20

Groupement académique Est	Session 2004	GRILLE EVALUATION RECAPITULATIVE	
C.A.P. SERVICES HÔTELIERS			
Épreuve : EP1 – EP2			page 1/1