

SERVICE PETIT-DEJEUNER

Vous êtes au service du petit-déjeuner dans un hôtel, le service est assuré en salle.

Formule petit-déjeuner = 6 € TTC

- Vous devez dresser une table pour 2 clients.
- Prendre la commande de vos clients (service de boissons chaudes obligatoire).
- Etablir les documents nécessaires.
- Assurer le service des petits-déjeuners, vérifier et présenter la note.
- Technique : prendre la commande et réaliser la cuisson d'œufs brouillés (travail d'office).
- Remettre en état le matériel et la salle de petits-déjeuners.

Le jury évaluera l'organisation, la réalisation et la conformité des tâches à effectuées.

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

CARTE

Nos boissons chaudes

Café noir
Thé
Chocolat
Lait chaud

Nos œufs

Au plat
Brouillés
A la coque

Nos céréales

Corn Flakes
Rice-crispies

Nos boissons froides

Jus d'orange
Jus de pamplemousse
Jus d'ananas
Jus d'abricot
Jus de pomme
Eaux minérales

Nos viennoiseries

Croissant
Pain au chocolat
Pain aux raisins

Nos fruits frais

Nos produits du crémier