

Aujourd'hui, 16 avril, vous travaillez à la réception de l'hôtel.
(Voir tarifs de l'hôtel en annexe page 5/5)

- II Vous recevez un appel téléphonique de M. BERTIN qui désire réserver une chambre pour ce soir et pour 2 nuits. Il habite rue de Rennes à Paris. Il sera seul et arrivera tard.

Réalisez la fiche de réservation.

4 pts

Fiche de RESERVATION

- 2/ Vous placez sur le planning journalier (annexe page 3/5) tous les clients qui ont réservé pour ce jour (voir annexe page 2/5).

2 pts

- 3/ a) Calculez le T.O. journalier :
Formule :
$$\frac{\text{Nombre de chambres louées} \times 100}{\text{Nombre de chambres louables}}$$

Calcul :

1 pt

- b) Quel est l'intérêt d'effectuer le calcul de ce T.O. ?

1 pt

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 1 h 30	Page 1/5	EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T		HOTELLERIE-RESTAURATION HEBERGEMENT

Nom : Prénom : N° d'insc.....

AGENDA DE RESERVATION

JOURNEE DU : 16 avril.....

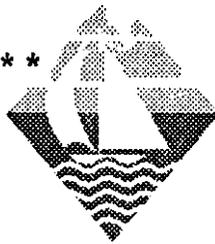
NOM	A	E	NB de nuits	CONFORT	OBSERVATIONS
SIMON	2		1	TW	Bain
VIUO	2		2	TW	Bain
RIGAUD	2		1	GL	Bain
JOUVIN	2		2	GL	Bain
ROGUEF	3		1	2 ≠	
DAVID	5		1	3 ≠	

Groupe LA TOIE	7 ≠		(16 au 18 avril)		

RESERVATION RESTAURANT

DEJEUNER			DINER		
NB	NOM	TEL.	NB	NOM	TEL.
5	Sté Dupont	M. Arnoud			
6	Sté Neyrpic				

MANIFESTATION :



Date :

PLANNING D'OCCUPATION JOURNALIERE

N° de chambre	Confort	Nbre de pers.	NOMS	N° de chambre	Confort	Nbre de pers.	NOMS	N° de chambre	Confort	Nbre de pers.	NOMS
101	OBDwc			201	O B WC			301	O B WC		
102	O B WC			202	= BD WC			302	OCT		
103	= BD WC			203	= B WC			303	O B WC		Groupe
104	= B WC			204	O B WC			304	↓ O BD		LA JOIE
105	= BD WC			205	↓ OBD WC			305	↑ OBD		
106	↓ - BD WC			206	↑ OBD WC			306	- B WC		
107	↑ O B WC			207	↑ = BDWC			307	=CT		
108	= BD WC			208	= B WC			308	= B WC		
109	↓ =B WC			209	- B WC			309	= BD WC		
110	↑ O B WC			210	O BD WC			310	= BD WC		

- 4/ Etablissez la note de M. et Mme HAMEL qui sont arrivés le 14 avril.
 (Annexe tarifs page 5/5)
 Ils ont occupé la chambre 2 10.
 Le **premier** soir, ils ont choisi un menu à 75 F et un autre à 95 F. Ils ont bu un Sylvaner, un Cahors et 2 cafés. Le 2ème soir, ils ont pris 2 menus à 75 F, 1/2 Médoc et 1/2 Beaujolais. 5 pts
 Chaque matin : un petit déjeuner continental.
 Ils ont téléphoné : 25 impulsions
 La voiture logeait au garage.
 Ils avaient versé 500 F d'arrhes.

MOIS DE199	N° de la chambre :		
	1er jour	2ème jour	3ème jour
Pension complète			
1/2 pension ou soirée étape			
Chambre			
Petit-déjeuner			
Bar			
Cave			
Restaurant			
Téléphone / Fax			
TOTAL DU JOUR			
Report de la veille			
TOTAL GENERAL			

- 5/ M. et Mme HAMEL désirent payer par chèque bancaire. 3 pts
 Que devez-vous vérifier au moment du paiement ?

TARIFS

Chambre double (1 personne).....	310F
Chambre double.....	340 F
Chambre triple.....	370 F
Petit déjeuner simple	18 F
Petit déjeuner complet.....	35 F
Petit déjeuner anglais	45 F
Garage	25 F
Téléphone et fax :	
• 1 impulsion	1 F
• 1 page télécopie.....	20F
Tarif chien /jour.....	40F

CARTE DU RESTAURANT			
CARTE		VINS	
			1/2 3/4
Melon à l'italienne	20,00 F	Muscadet	30 50
Buffet de crudités	15,00 F	Gros plant	40
Assiette de fruits de mer	35,00 F	Riesling	35 50
Huîtres de Belon - 12	35,00 F	Sylvaner	3 7 55
Huîtres de Belon - 6	22,00 F	Jurançon	45
		Pecherenc du vil	45
Terrine de lapin	15,00 F	Graves	35 50
Quiche de fruits de mer	25,00 F	Condrieu	55
Quiche lorraine	20,00 F	Palette	45
		Tavel	40 60
Sole meunière	50,00 F	Lirac	35 50
Sole bonne femme	55,00 F	Rosé de provence	35 50
Bar grillé	55,00 F	Rosé de Loire	55
Truite meunière	40,00 F	Pinot noir	60
Merlu beurre blanc	45,00 F		
		Bordeaux	35 60
Entrecôte grillée	50,00 F	Medoc	40 65
Châteaubriant (2 pers.)	100,00 F	Cahors	45
Côte de boeuf (2 pers.)	120,00 F	Châteauneuf du Pape	45 70
Blanquette de veau	35,00 F	Beaujolais	37 55
Carré de porc à la niçoise	35,00 F		
Boeuf bourguignon	35,00 F	Sauterne	45 80
		Ste-Croix du Mont	40 60
Salade de fruits	15,00 F	Champagne	150
Mousse au chocolat	12,50 F	Blanquette de Limoux	90
Crème caramel	12,50 F	Clairette de Die	90
Glace (2 boules au choix)	12,00 F	Saumur Champigny	70
Charlotte à l'abricot	15,00 F		
BOISSONS			
1/2 eau minérale	13 F	whisky	15 F
1 eau minérale	22 F	Ricard	12 F
Soda, jus de fruit	12 F	Café	7 F
Bière pression	12F	Campari	15 F
Kir	12 F	Armagnac	30F

- 1/ M. DEL BROCCA désire une chambre pour la nuit.
Faire les formalités d'accueil. 5 pts

- 2/ Ce client voudrait connaître les possibilités locales de tourisme. Vous le renseignez. 5 pts

- 3/ Il vous demande de mettre en lieu sûr un coffret.
Vous faites le nécessaire (reçu de coffre). 5 pts

- 4/ M. RAVOUS, qui occupait la chambre 208 depuis hier soir, désire sa note.
Vous la complétez et lui présentez.
Elle souhaite vous payer en EURO. Faites l'encaissement. 5 pts

HOTEL *** 

La Lagune

Chambre n° : <i>208</i>			Date :	
Client : <i>RAVOUS</i>				
Dates	Qté	Prestations	P.U.	P.T.
<i>15/04</i>	<i>1</i>	<i>Repas</i>	<i>95</i>	<i>95</i>
	<i>1/2</i>	<i>Sylvaner</i>		
	<i>1/2</i>	<i>Bordeaux</i>		
			Total T.T.C.	
Facture n°				
			Total à payer	

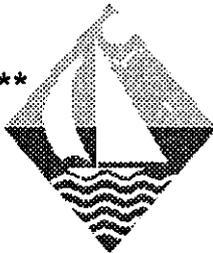
Annexes : Tarifs page 2/3
 Planning journalier page 3/3

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 30 min		EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T	Page 1/3	HOTELLERIE-RESTAURATION HEBERGEMENT

TARIFS

Chambre double(1 personne).....	310 F
Chambre double.....	340 F
Chambre triple.....	370 F
Petit déjeuner simple.....	18 F
Petit déjeuner complet.....	35 F
Petit déjeuner anglais.....	45 F
Garage.....	25 F
Téléphone et fax :	
. 1 impulsion.....	IF
• 1 page télécopie.....	20 F
Tarif chien /jour.....	40 F

CARTE DU RESTAURANT					
CARTE		VINS		1/2	3/4
Melon à l'italienne	20,00 F	Muscadet		30	50
Buffet de crudités	15,00 F	Gros plant			40
Assiette de fruits de mer	35,00 F	Riesling		35	50
Huîtres de Belon - 12	35,00 F	Sylvaner		37	55
Huîtres de Belon - 6	22,00 F	Jurançon			45
		Pecherenc du vil			45
Terrine de lapin	15,00 F	Graves		35	50
Quiche de fruits de mer	25,00 F	Condrieu			55
Quiche lorraine	20,00 F	Palette			45
Sole meunière	50,00 F	Tavel		40	60
Sole bonne femme	55,00 F	Lirac		35	50
Bar grillé	55,00 F	Rosé de provence		35	50
Truite meunière	40,00 F	Rosé de Loire			55
Merlu beurre blanc	45,00 F	Pinot noir			60
Entrecôte grillée	50,00 F	Bordeaux		35	60
Châteaubriant (2 pers.)	100,00 F	Medoc		40	65
Côte de boeuf (2 pers.)	120,00 F	Cahors			45
Blanquette de veau	35,00 F	Châteauneuf du Pape		45	70
Carré de porc à la niçoise	35,00 F	Beaujolais		37	55
Boeuf bourguignon	35,00 F	Sauterne		45	80
Salade de fruits	15,00 F	Ste-Croix du Mont		40	60
Mousse au chocolat	12,50 F	Champagne			150
Crème caramel	12,50 F	Blanquette de Limoux			90
Glace (2 boules au choix)	12,00 F	Clairette de Die			90
Charlotte à l'abricot	15,00 F	Saumur Champigny			70
BOISSONS					
1/2 eau minérale	13 F	Whisky			15 F
1 eau minérale	22 F	Ricard			12F
Soda, jus de fruit	12 F	Café			7F
Bière pression	12 F	Campari			15 F
Kir	12 F	Armagnac			30F



Date : 16 avril

PLANNING D'OCCUPATION JOURNALIERE

N° de chambre	Confort	Nbre de pers.	NOMS	N° de chambre	Confort	Nbre de pers.	NOMS	N° de chambre	Confort	Nbre de pers.	NOMS
101	OBD WC			201	O B WC			301	O B WC		
102	O B WC	2	JOUVIN	202	= BD WC		VIDOU	302	O CT		
103	= BD WC			203	= B WC			303	O B WC		Groupe
104	=BWC		SIMON	204	O B WC		RIGAULT	304	↓ OBD		LAGOIE
105	=BDWC			205	↓ OBD WC		DAVID	305	↑ OBD		
106	↓ - BD WC		ROGUET	206	↑ OBD WC		DAVID	306	- B WC		
107	↑ O B WC		ROGUET	207	↑ = BDWC		DAVID	307	=CT		
108	= BD WC			208	= B WC			308	= B WC		
109	↓ =BWC			209	- B WC		BERTIN	309	= BD WC		
110	↑ O B WC			210	OBDWC			310	= BD WC		

Dans l'hôtel d'application où vous travaillez, vous trouvez différents revêtements et utilisez des types de produits appropriés.

1/ Complétez le tableau ci-dessous

6 pts

	Revêtements	Types de produits
Sol de la salle de bain		
Lavabo		
W.C.		
Sol de la chambre		
Mobilier		
Vitres		

2/ Quels produits d'accueil offrirez-vous au client :

4 pts

- Dans un hôtel 2 * ? _____

- Dans un hôtel 3 * ? _____

3/ Contrôlez la cellule chambre.

10 pts

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 40 min		EPI - Pratique professionnelle
S U J E T	Page 1/1	HOTELLERIE-RESTAURATION HEBERGEMENT

Articles	Composantes	Température
Drap		
Couverture		
Tapis de bain		
Torchon		

Donnez à chaque article sa composante :

2 pts

- courtelle • coton
- éponge • lin

2/ Donnez pour chaque article sa température de lavage : haute température ou basse température

1 pt

3/ Vous devez laver un torchon. Quel code d'entretien trouverez-vous ?
Expliquez les symboles :

2 pts

--	--	--	--

4/ Vous devez trier un tas de linge.

3 pts

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 20 min		EP1 - Pratique professionnelle
S U J E T	Page 1/1	HOTELLERIE-RESTAURATION HEBERGEMENT

Un client a accroché à sa porte de chambre la commande de petit déjeuner.

- 1/ Vous préparez le plateau. 6 pts
- 2/ Vous le servez. 5 pts
- 3/ Quels éléments manquent sur la commande ci-dessous ? 5 pts

HOTEL EL  ANDALOUS	
INDIQUER LES ARTICLES DESIRES DANS LES CASES CORRESPONDANTES/ Indicate in boxes the items required	
PETIT DEJEUNER CONTINENTAL Continental Breakfast SUPPLEMENT SERVICE D'ETAGE Room Service Charge	
Au Choix Your Choice of	<input checked="" type="checkbox"/> CAFE AU LAIT / Coffee with milk
	<input type="checkbox"/> THE AU LAIT / Tea with milk
	<input type="checkbox"/> THE AU CITRON / Tea with lemon
	<input type="checkbox"/> THE A LA MENTHE / Mi't tea
	<input type="checkbox"/> LAIT / Milk
	<input type="checkbox"/> DECAFEINE / Decaffeinated coffee
	<input checked="" type="checkbox"/> JUS D'ORANGE / Orange juice
	<input checked="" type="checkbox"/> CORBEILLE DU BOULANGER/Baker's basket
	<input checked="" type="checkbox"/> CONFITURE / Jam
	<input checked="" type="checkbox"/> BEURRE / Butter
COMPRENANT Including:	
A LA CARTE	
DEUX ŒUFS AU PLAT / Two fried eggs	<input type="checkbox"/> 14 DH.
AU BACON with bacon <input type="checkbox"/>	AU JAMBON with ham <input type="checkbox"/> 16 DH.
OMELETTE NATURE	<input type="checkbox"/> 14 DH.
A U FROMAGE with cheese <input type="checkbox"/>	AU JAMBON with ham <input type="checkbox"/> 18 DH.
YAOURT / yoghurt <input type="checkbox"/> 6 DH.	CORN FLAKES <input type="checkbox"/> 10 DH.
TAXES ET SERVICE COMPRIS Taxes and service included	

ACADEMIE DE CAEN	BEP + CAP	Session 1999
Durée : 30 min		EPI - Pratique professionnelle
SUJET	Page 1/1	HOTELLERIE-RESTAURATION HEBERGEMENT