

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.....

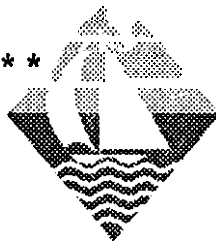
NOM	A	E	NB de nuits	CONFORT	OBSERVATIONS
SIMON	2		1	TW	Bain
VIUO	2		2	TW	Bain
RIGAUD	2		1	GL	Bain
JOUVIN	2		2	GL	Bain
ROGUEF	3		1	2 ≠	
DAVID	5		1	3 ≠	

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 DE .....199	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			
<b>TOTAL DU JOUR</b>			
Report de la veille			
<b>TOTAL GENERAL</b>			


- 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
		<b>Pecherenc du vil</b>	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	<b>Sauterne</b>	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		
<b>BOISSONS</b>			
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	<b>Campari</b>	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	

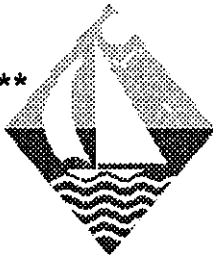
Annexes : Tarifs page 2/3  
 Planning journalier page 3/3

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
<b>Huîtres de Belon - 6</b>	<b>22,00 F</b>	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

<b>HOTEL EL ANDALOUS</b>	
INDIQUER LES ARTICLES DESIRES DANS LES CASES CORRESPONDANTES/ Indicate in boxes the items required	
<b>PETIT DEJEUNER CONTINENTAL</b> Continental Breakfast SUPPLEMENT SERVICE D'ETAGE Room Service Charge	
<b>Au Choix  Your Choice of</b>	<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
<b>COMPRENANT Including:</b>	
<b>A LA CARTE</b>	
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