

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous épreuve :	
NOM :	
(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	N° de la candidate
Prénoms :	ou du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Appréciation de la correctrice ou du correcteur

NE RIEN ÉCRIRE

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

## Session 2023

# CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

## COMMERCIALISATION ET SERVICES EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT

### Épreuve EP1

### Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant

**Durée : 2 heures**

**Coefficient : 4**

Le sujet se compose de 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Le sujet est à rendre dans sa totalité.**

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

#### Compétences visées :

-Compétence 1 : **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité.

-Compétence 2 : **Collecter les informations et ordonnancer ses activités** dans le respect des consignes et du temps imparti.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	Session 2023	2309-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/13

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Présentation de l'entreprise

### Hôtel Restaurant l'Ancre Marine



### Contexte professionnel

L'hôtel restaurant « L'Ancre marine » propose des fruits de mer et des plats de poissons.

C'est un restaurant traditionnel d'une capacité de 40 couverts, réputé pour la qualité de ses produits de la mer et d'un espace brasserie d'une capacité de 20 couverts. Il privilégie aussi les produits locaux.

Il dispose de 15 chambres d'hôtel 3 étoiles qui ont toutes été rénovées.

Vous travaillez au restaurant et à l'hôtel.

### **Siège social**

1, Rue du port  
80230 Saint Valéry sur Somme

### **N° de Téléphone**

03 22 27 92 44

**Activité :** Hôtel restaurant

**Forme juridique :** SARL

**Capital :** 70 000 Euros

L'hôtel va accueillir une famille de 20 personnes pour un week-end pour fêter l'anniversaire de mariage des grands-parents, monsieur et madame Rossignol.

Leur arrivée est prévue pour le dîner du samedi soir et ils repartiront le lendemain après le déjeuner.

Monsieur et madame Rossignol souhaitent, pour le dîner du samedi, un apéritif avec mises en bouche, un plateau de fruits de mer suivi d'un turbot poché sauce hollandaise et d'une pièce montée.

Le déjeuner du dimanche sera servi en formule brasserie.

Vous préparez le service du dîner, du déjeuner et le travail en chambres.

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant	Session 2023	2309-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 2/13

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réceptionnez une commande de poissons pour réaliser les amuse-bouches prévus pour l'anniversaire de mariage de monsieur et madame Rossignol. Votre responsable vous demande de vérifier cette livraison.

Vous contrôlez les quantités livrées par rapport aux quantités commandées.

1. Repérer les anomalies éventuelles et les noter, si nécessaire, au bas du bon de livraison.

<b>Hôtel restaurant l'Ancre Marine</b> 1, Rue du port <b>80230 Saint Valéry sur Somme</b>		<b>Le 12 mai 2023</b>
<b>Bon de commande n° C 385</b>		<b>Poissonnerie des Halles</b> 9 allée des Belles Portes <b>80230 Saint Valéry sur Somme</b> 06 75 71 30 92
Désignation	Unité de vente	Quantité
Saumon	kg	1,700
Lieu jaune	kg	0,800
Anguille fumée	kg	0,500
Maquereau fumé au poivre	kg	1,100
<b>Paiement à réception de la facture</b>		


<b>Poissonnerie des Halles</b>		<b>Le 13 mai 2023</b>
9 allée des Belles Portes <b>80230 Saint Valéry sur Somme</b> 06 75 71 30 92		<b>Hôtel restaurant l'Ancre Marine</b> 1, Rue du port <b>80230 Saint Valéry sur Somme</b>
<b>Bon de livraison n° L 385</b>		
Désignation	Unité de vente	Quantité
Saumon	kg	1,700
Lieu jaune	kg	0,600
Maquereau fumé au poivre	kg	1,600
<b>Reçu le :</b>  <b>13 mai 2023</b>	<b>Anomalies constatées :</b> ..... ..... .....	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors de la réception, vous contrôlez la qualité et la conformité des produits et les étiquetages du saumon.

Le saumon est livré en caisse de polystyrène, sur un lit de glace. La température relevée est de 1 °C.

## Étiquette du SAUMON

Destinataire :	
<b>Poissonnerie des Halles</b> 9 allée des Belles Portes <b>80230 Saint Valéry sur Somme</b>	<b>Hôtel restaurant l'Ancre Marine</b> 1, Rue du port <b>80230 Saint Valéry sur Somme</b>
Salmo salar = <b>SAUMON</b> Zone de pêche/pays d'élevage : Élevé en Écosse	N° de lot : 115447896
	À conserver entre 0 °C et +2 °C À consommer avant le 14/05/2023 Poids net : 1,700 kg

**2. Indiquer si la température relevée est réglementaire. Justifier votre réponse.**

.....

.....

**3. Expliquer les effets du froid sur les micro-organismes.**

.....

.....

Le restaurant l'Ancre Marine est réputé pour ses produits de la mer de qualité.

**4. Repérer sur l'étiquette le signe de qualité du poisson.**

.....

.....

Vous devez maintenant stocker le saumon.

**5. Indiquer le lieu de stockage du saumon et justifier votre réponse.**

.....

.....

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant	Session 2023	2309-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 4/13

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez les amuse-bouches et plus particulièrement les rillettes de poisson. Votre responsable est conscient qu'il doit maîtriser ses coûts matières pour assurer un bénéfice. Il vous demande de compléter la fiche technique pour calculer le coût des mises en bouche pour une personne. Il s'est fixé un coût unitaire maximum de 2 euros.

### 6. Compléter la fiche technique.

FICHE TECHNIQUE				Nombre de clients : 20
Amuse-bouches : rillettes de saumon				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix unitaire	Coût total
Saumon	kg	0,800	25,75 €	
Maquereau fumé	kg	0,400	15,50 €	
Citron jaune	kg	0,600	2,70 €	
Ciboulette	Botte	1	4,00 €	
Échalote	kg	0,075	0,95 €	
Fromage frais	kg	0,900	10,76 €	
			Coût matière	
			Assaisonnement 2 %	
			Coût total	
			Nombre de clients	
			Coût par client	

### 7. Indiquer à votre responsable si le coût matière correspond à ses attentes. Justifier votre réponse.

.....

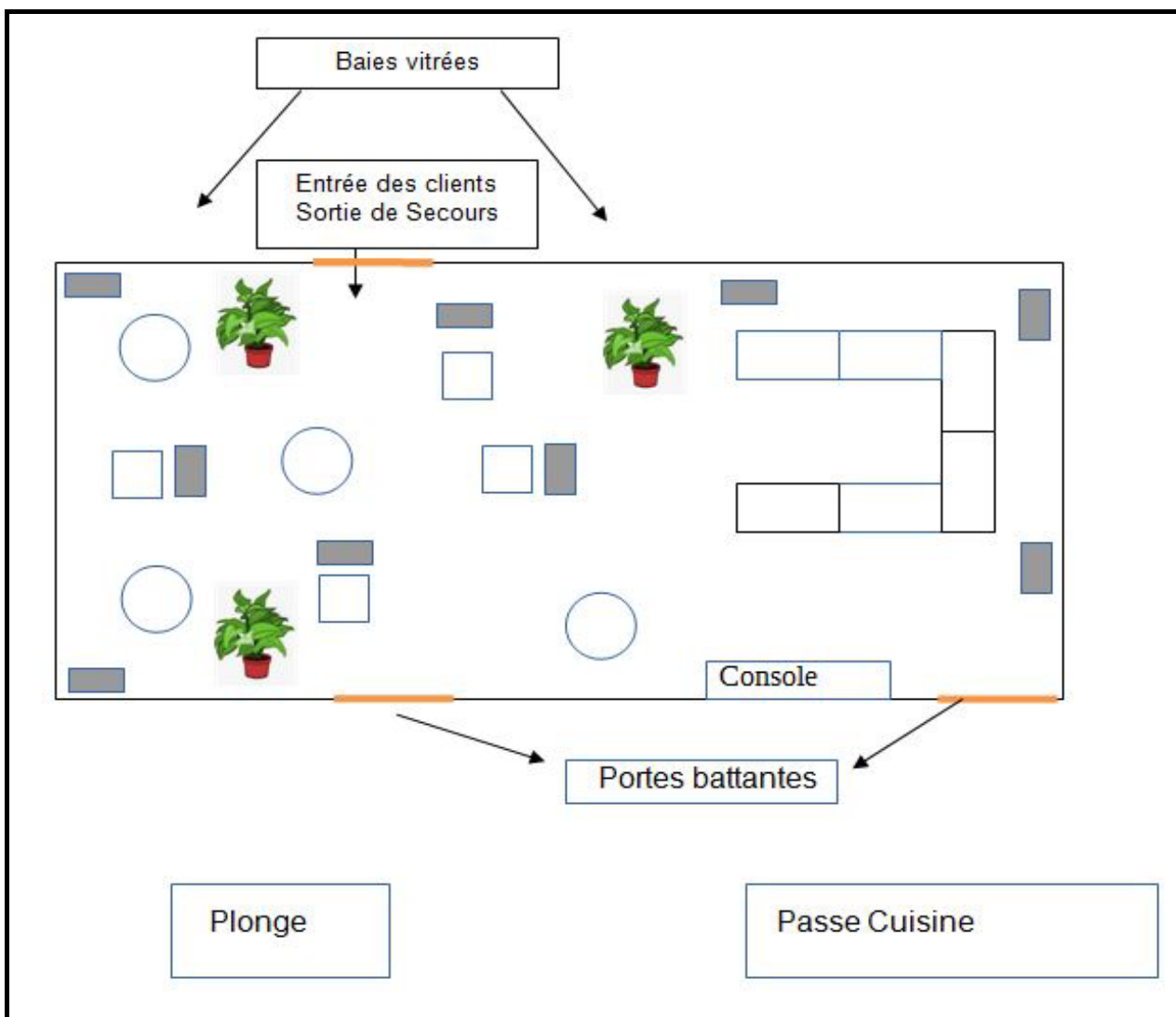
.....





.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le responsable vous demande de mettre en place le restaurant pour l'accueil du groupe et des clients de passage. Les tables rondes sont pour 4 personnes, les tables carrées pour 2 personnes et le banquet pour l'anniversaire de mariage est composé de 6 tables rectangles disposées en U.

Vous devez prévoir le linge nécessaire pour la carcasse ci-dessous.



Légende carcasse du restaurant L'Ancre Marine			
	Table rectangle		Table ronde
	Table carrée		Guéridon

Source : Document de l'auteur

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 8. Compléter la fiche prévision du linge.

Fiche de prévision du linge	
DÉSIGNATION	QUANTITÉ
Nappes rectangles 140 x 180	
Nappes carrées 140 x 140	
Nappes rondes diamètre 180	
Nappes de guéridon 80 x 110	
Serviettes	

Le responsable vient contrôler votre nappage et en profite pour faire un point sur le service du soir. Vous devez respecter la marche en avant.

9. Tracer en bleu, sur le schéma page précédente, le chemin que vous emprunterez pour servir le turbot à l'assiette au groupe.

10. Tracer en rouge, sur le schéma page précédente, le circuit du débarrassage des assiettes de poisson.

11. Indiquer si le principe de la marche en avant est respecté et justifier votre réponse.

.....

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez maintenant aider le chef de rang à préparer les assiettes de fruits de mer et les produits d'accompagnement.

Vous prenez connaissance du calendrier des saisonnalités et des produits bénéficiant de signes officiels de qualité et d'origine.

### Calendrier des saisonnalités des crustacés et des coquillages

Crustacés												
	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Araignée de Mer			✓	✓	✓	✓						
Crevettes	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Ecrevisse					✓							
Gambas						✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Homard						✓	✓	✓	✓	✓		
Langouste	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Langoustine			✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Tourteau						✓	✓	✓	✓	✓	✓	

Coquillages												
	Janv	Fév	Mars	Avril	Mai	Juin	Juil	Août	Sept	Oct	Nov	Déc
Amande	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bigorneaux	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Bulot		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Coques	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓
Coquille Saint-Jacques	✓	✓	✓	✓	✓					✓	✓	✓
Huitre	✓	✓	✓	✓	✓				✓	✓	✓	✓
Ormeau	✓	✓	✓	✓	✓	✓			✓	✓	✓	✓
Palourde		✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓
Praire	✓	✓	✓						✓	✓	✓	✓
Moule de bouchot	✓				✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓	✓

Source : <http://nutrition.aujourd'hui.com/>



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Nous sommes au mois de mai et votre chef souhaite sélectionner uniquement des produits de saison.

## 12. Sélectionner trois fruits de mer de saison pour composer le plateau.

- .....
- .....
- .....



Source : [www.inao.gouv.fr/](http://www.inao.gouv.fr/)

Votre chef souhaite ajouter des bulots de la baie de Granville.

## 13. Indiquer deux raisons d'ajouter les bulots de la baie de Granville sur la carte du restaurant.

- .....
- .....
- .....
- .....

Pour réaliser la mayonnaise, vous allez chercher les ingrédients nécessaires dans la zone de stockage.

## 14. Lister les ingrédients nécessaires pour réaliser une mayonnaise.

- .....
- .....
- .....

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant	Session 2023	2309-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 9/13

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le restaurant utilise des œufs frais pour faire la mayonnaise maison.

**15. Indiquer un risque sanitaire lié à l'utilisation de l'œuf cru.**

.....  
.....

**16. Citer deux précautions à prendre pour éviter la contamination.**

➤ .....  
.....

➤ .....  
.....

Les clients vont bientôt arriver pour l'anniversaire de mariage de monsieur et madame Rossignol. Vous devez mettre des produits d'accueil dans leur chambre.

**17. Sélectionner dans la réserve les deux produits d'accueil les plus appropriés pour un anniversaire de mariage.**

<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>
				
Boîte de chocolats	Savon d'accueil	Kit rasage	Journaux	Bouquet de fleurs

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable en profite pour vous demander de faire un inventaire des produits d'accueil concernant l'hygiène. Vous avez déjà compté chaque produit de la réserve et vous avez reporté vos chiffres dans la colonne stock réel de la fiche d'inventaire.

Vous complétez la fiche d'inventaire et expliquez les anomalies.

### 18. Calculer le stock théorique et les écarts pour chaque produit.

Fiche d'inventaire						
Produits	Stock au 01/05	Entrées 01 au 15/05	Sorties 01 au 15/05	Stock théorique 15/05	Stock réel 15/05	Écart
Savon	350	100	260	190	200	+ 10
Shampoing	420	100	220	-----	280	----
Gel douche	400	100	280	-----	200	----
Brosse à dents	65	35	25	-----	75	----
Dentifrice	65	35	25	-----	75	----
Gobelet	400	100	250	-----	250	----

### 19. Justifier l'écart constaté pour le savon.

.....  
.....

### 20. Justifier l'écart constaté pour le gel douche.

.....  
.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous reprenez votre service le lendemain matin à 10 h pour effectuer le service du déjeuner. Après avoir mis votre tenue professionnelle, vous vous lavez les mains conformément aux règles d'hygiène.

### 21. Proposer la chronologie des différentes étapes de la procédure du lavage des mains.

Procédure de lavage antiseptique des mains	
ÉTAPES	ORDRE CHRONOLOGIQUE
Insister entre les doigts.	
Insister sur le bout des doigts et des ongles.	
Frotter les mains et les poignets pendant 30 secondes.	
Rincer à l'eau claire.	
Prendre une dose de savon antiseptique.	
Sécher avec un essuie main à usage unique.	
Mouiller les mains, les poignets et les avant bras à l'eau claire.	N° 1

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous mettez en place le restaurant pour le service brasserie de ce midi.

**22. Sélectionner la table qui correspond à la mise en place brasserie.**



<https://blog.vistacom.fr>

[www.loc-vaisselle19.com](http://www.loc-vaisselle19.com)

[www.plymold.com](http://www.plymold.com)

**23. Repérer les matériels nécessaires pour une mise en place brasserie dans le tableau ci-dessous :**

FICHE DE PRÉVISION DU MATÉRIEL		
MATÉRIELS BRASSERIE		
COUVERTS BASE	Cuillère	<input type="checkbox"/>
	Fourchette	<input type="checkbox"/>
	Couteau	<input type="checkbox"/>
COUVERTS ENTREMETS	Cuillère	<input type="checkbox"/>
	Fourchette	<input type="checkbox"/>
	Couteau	<input type="checkbox"/>
COUVERTS POISSONS	Fourchette	<input type="checkbox"/>
	Couteau	<input type="checkbox"/>
ASSIETTES	Base	<input type="checkbox"/>
	Entremets	<input type="checkbox"/>
	Pain	<input type="checkbox"/>
	Creuse	<input type="checkbox"/>
VERRES	À eau	<input type="checkbox"/>
	À vin rouge	<input type="checkbox"/>
	À vin blanc	<input type="checkbox"/>
PETIT MATÉRIEL	Dessous de carafe	<input type="checkbox"/>
	Ménages	<input type="checkbox"/>
	Numéro des tables	<input type="checkbox"/>
LINGE	Nappe en tissu	<input type="checkbox"/>
	Set de table	<input type="checkbox"/>
	Serviette papier	<input type="checkbox"/>