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)	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

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

CAP Services Hôteliers

EP2- B : Service du petit déjeuner (épreuve écrite)

Barème	
▪ 1 ^{ère} Partie : Technologie professionnelle	 / 7.5 points
▪ 2 ^{ème} Partie : Sciences appliquées	 / 7.5 points
▪ 3 ^{ème} Partie : Gestion - Économie - Législation	 / 5 points
TOTAL	 / 20 points

sujets

CAP SERVICES HÔTELIERS	Code :	Session 2010	SUJET 2
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 5	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Récemment embauché(e) au service des étages de l'hôtel « Les Cépages », établissement indépendant classé 3 étoiles, vous avez en charge le service des petits déjeuners. Tester vos connaissances.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Nommer trois pièces de linge utilisées pour dresser une table de petits déjeuners au restaurant :

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

2. Citer deux variétés de café :

-
-

3. Définir la fiche petit déjeuner. Cocher votre réponse.

- Une enquête qualité sur les petits déjeuners.
- Une fiche de commande de petit déjeuner.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

4. À partir des définitions suivantes, compléter le tableau ci-dessous.

Produits	Définitions
	Produits de boulangerie autres que le pain : croissant, pain au chocolat, pain aux raisins...
	Confiture d'agrumes (citrons, oranges, pamplemousses).
	Bouillie épaisse à base de flocons d'avoine servie avec du lait.

4. Trois sortes de petits déjeuners peuvent être servis en chambre.
Compléter le tableau suivant :

Petit déjeuner	Composition
Simple	
Continental	
Anglais	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

Vous êtes employé(e) à l'hôtel « Les Cépages » et vous servez les petits déjeuners. Avec le café, vous proposez de la crème ou du lait.

1. Sur l'emballage de la crème, vous repérez les indications suivantes.

ELLE & VIRE

Crème entière de Normandie

Fluide et onctueuse

À consommer de préférence avant le :

30 05 11

Crème stérilisée UHT

Avant ouverture, peut se conserver à + 20°C maxi.

Après ouverture, conserver au réfrigérateur à + 6°C maxi et consommer dans les 6 jours au plus tard.

1.1. Indiquer les caractéristiques de conservation de ce produit en complétant le tableau ci-dessous.

Crème entière de Normandie	Avant ouverture	Après ouverture
Température de conservation de la crème		
Lieu de stockage		
Durée de conservation		

1.2. Indiquer si la date mentionnée est une DLC ou DLUO. Justifier votre réponse.

Il s'agit d'une :

Justification :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3. Indiquer trois précautions à respecter dans le traitement des denrées alimentaires conservées au froid (positif ou négatif). Les justifier.

Précautions à respecter	Justifications

1.4. Indiquer le risque pour le consommateur en cas de non respect de ces précautions.

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

Vous prenez connaissance du document ci-dessous.

Hôtel « Les cépages » 9 rue des Roses 31000 TOULOUSE				
France Ustensile 3 Impasse des mimosas 84000 ORANGE				
Le 16 février 2010				
BON DE COMMANDE				
Règlement : 30 jours fin de mois Condition de transport : franco			Échéance : à compter de la livraison Délai de livraison : 3 semaines	
Référence	Désignation	Unité	Quantité	P.U.H.T.
88 BRD	Beurre doré	Le beurrier	150	55 €
456 LT	Chauffe-plat alcool	Le chauffe-plat	50	290 €
896 PM	Couvert en argent	Le couvert	400	38 €

1. Nommer ce document.

•

2. Indiquer le nom du client.

•

3. Citer le nom du fournisseur.

•

4. Indiquer l'échéance de règlement si la livraison est effectuée le 8 mars 2010.

•

5. Donner la signification du sigle P.U.H.T.

•