

## TEXTE DE L'ÉPREUVE DESTINÉ AUX CANDIDATS

### Mise en situation professionnelle

Vous êtes employé(e) polyvalent au Château de la Grange des Prés à Gruissan dans le Languedoc-Roussillon. Vous êtes ce jour au service des petits déjeuners.

#### Phase 1 : la prise de commande d'un petit déjeuner

Le client de la chambre 38 vous téléphone pour passer sa commande. Il dispose de la carte petit déjeuner (annexe 1).

Vous devez :

- accueillir le client au téléphone ;
- prendre la commande du client et rédiger le bon de commande (document fourni par le jury) ;
- proposer une vente additionnelle ;
- prendre congé.

#### Phase 2 : la préparation et le service du petit déjeuner au plateau en chambre

Vous devez préparer puis présenter le plateau selon la commande du client de la chambre 22 (annexe 2).

- Contrôler la mise en place du plateau du petit déjeuner.
- Préparer les denrées et les boissons du petit déjeuner commandé.
- Mettre en place la commande des denrées et des boissons sur le plateau.
- Servir le plateau du petit déjeuner en chambre, le présenter.
- Débarrasser le plateau et assurer le nettoyage et le rangement de la vaisselle.

**Remarque** : Les phases 1 et 2 sont totalement indépendantes.

			<b>Session 2015</b>	
Examen et spécialité				
<b>CAP SERVICES HÔTELIERS</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>SUJET 22</b>		<b>1h30</b>	<b>5</b>	<b>1/3</b>

## ANNEXE 1



# Château de la Grange des Prés

## Carte des petits déjeuners

### Boissons chaudes

Thé, café ou chocolat	3,00 €
Lait	2,50 €

### Jus de fruits et fruits frais

Pur jus d'orange	2,80 €
Jus de fruits : <i>Pamplemousse, multifruits</i>	2,80 €
Fruits frais de saison	3,50 €
Compote de fruits allégée	3,20 €

### Viennoiseries - Pains

Pain (blanc ou céréales)	2,50 €
Croissant ou pain chocolat ou brioche ou pain aux raisins	3,00 €

### Céréales

Corn flakes, Rice crispies, Muesli	2,50 €
---------------------------------------	--------

### Charcuteries

Assiette de charcuteries régionales <i>selon votre choix</i>	6,00 €
---	--------

### Œufs

Brouillés, au plat, omelette, à la coque ou pochés	4,00 €
Suppléments : bacon, saucisses, ou tomates jambon, fromage	2,50 €

### Produits laitiers

Yaourt nature	2,00 €
Yaourt aux fruits	2,00 €
Assiette de fromages	4,50 €
Fromage blanc faisselle fermier	2,00 €

*Sur demande, un journal à disposition (régional, national, international)*

*Prix nets*

---

#### Petit déjeuner

#### « à la française »

10,00 €

Jus de fruits  
Thé, café ou chocolat  
Corbeille du boulanger  
Beurres  
Confitures

---



---

#### Petit déjeuner

#### « à l'anglaise »

14,00 €

Jus de fruits  
Thé, café ou chocolat  
Toasts  
2 œufs préparés selon votre désir  
avec jambon, fromage ou bacon  
Beurres et confitures

---

## CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

2/3

**ANNEXE 2**

**Château de la Grange des Prés**



Petit déjeuner en chambre :

*Accrocher la fiche sur la poignée de la porte extérieure avant 4 heures du matin.*

*Merci.*

<b>Numéro de chambre</b>	<b>22</b>	<b>Nombre de petits déjeuners</b>	<b>2</b>
<b>NOM</b>	<b>MEUNIER</b>		

**Heure souhaitée**

7h-7h30	7h30- 8h	8h-8h30	
8h30-9h	9h-9h30	<b>X</b>	9h30-10h

**PETIT DÉJEUNER CONTINENTAL À 10,00 €**

Nous vous proposons une boisson chaude (à choisir ci-dessous), un jus d'orange, une corbeille de pains et de viennoiseries, confitures, beurres, miel.

Café		Thé nature	
Café au lait		Thé au lait	<b>X</b>
Chocolat	<b>X</b>	Thé citron	

Journal **X**

Prix nets

**Le Château de la Grange des Prés**

**vous souhaite une bonne nuit.**