

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 : 33 408	Session 2016	SUJET 24
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 5	Page 1 sur 8

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous venez d'être employé(e) à l'Auberge du Petit Caillou située à Bouzonville (57) comme employé(e) polyvalent(e). Ce matin, vous travaillez au service des petits déjeuners.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1.1 Ce matin, la direction vous fait visiter les différents espaces de restauration.

Relier à l'aide d'une flèche, les différents locaux à leurs définitions.

Hall d'entrée	Espace réservé au dépôt des vêtements des clients
Caféterie	Espace réservé au nettoyage du matériel de caféterie ou de restaurant
Plonge	Espace réservé à l'accueil des clients
Vestiaires	Espace réservé à la préparation des petits déjeuners

1.2 À l'hôtel, le client a le choix entre un café arabica et un café robusta. Donner deux caractéristiques pour chacun de ces types de café.

ARABICA	ROBUSTA
-	-
-	-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Cocher les petits déjeuners qui peuvent être servis en chambre.

- Petit déjeuner simple
- Brunch
- Petit déjeuner anglais
- Petit déjeuner buffet
- Petit déjeuner continental
- Petit déjeuner à la carte

1.4 Citer trois charcuteries qu'un client peut trouver sur un buffet de petit déjeuner.

-

-

-

1.5 Nommer deux types de miel.

-

-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE


2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

Lors du service des petits déjeuners, vous utilisez des bouteilles de lait, dont l'étiquette est présentée ci-contre.

Ce lait provient d'élevages engagés dans une démarche de bonnes pratiques respectueuses de l'environnement ainsi que de l'alimentation et du bien-être de l'animal. Cette démarche est contrôlée par un organisme indépendant : VISAGRI.




Lait stérilisé U.H.T. demi-écrémé enrichi en vitamine D
ingrédients : Lait demi-écrémé, vitamine D

valeurs nutritionnelles moyennes pour 100 ml		% des AJR* pour 100 ml
(Conformément au décret N° 93-1130 du 27/09/93)		
Valeur énergétique : 190 kJ/45 kcal	Calcium 120 mg	15 %
Protéines : 3,2 g	Vitamine D ... 0,75 µg	15 %
Glucides : 4,8 g	*AJR : Apports journaliers recommandés	
Lipides : 1,5 g		


Garantie IPLC

INSTITUT PROFESSIONNEL DU LAIT DE CONSOMMATION

à consommer de préférence avant le : voir date sur la bouteille.
après ouverture, à conserver au frais et à consommer rapidement.

la lettre située en dessous de la date limite d'utilisation optimale identifie le lieu de production de ce produit.

R =  M =  C = 

1L 


3 252210 390014

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À partir de vos connaissances et des informations données par l'étiquette, répondre aux demandes suivantes.

2.1 Indiquer le lieu de stockage et la durée de conservation du lait avant et après ouverture en complétant le tableau ci-dessous.

Lait	Lieu de stockage	Durée de conservation
Avant ouverture		
Après ouverture		

Le lait a subi un traitement thermique lui permettant d'être conservé plus longtemps.

2.2 Préciser l'action de ce traitement sur les microorganismes.

.....
.....

2.3 Citer deux autres produits alimentaires proposés au petit déjeuner ayant subi un traitement identique.

-
-

2.4 Préciser si l'indication mentionnée sur l'étiquette du lait indique une DLUO ou une DLC en cochant la bonne réponse. Relever sur l'étiquette ce qui permet de justifier votre réponse.

- DLUO
- DLC

➔ Justification :

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.5 Parmi les indications suivantes, repérer, en les soulignant, les mentions qui sont obligatoires sur une bouteille de lait.

La dénomination de vente

Le code barre

Le logo point vert

Le lieu de production

La DLUO ou la DLC

La valeur nutritionnelle

La liste des ingrédients

La quantité nette

2.6 Indiquer la signification du logo présent sur l'étiquette.



.....

.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

Votre responsable souhaite passer une commande de produits d'entretien. Il vous demande de terminer le travail en complétant le bon de commande n° BC 5812.

3.1 Compléter la colonne « MONTANT » du bon de commande.

L'auberge du Petit Caillou 4 place Pierre & Élise Augerot 57320 BOUZONVILLE		BON DE COMMANDE n° BC 5812 PLU'NET 14 rue du Champs bossu ZAC de la Paix 57000 METZ		
DATE DU BON DE COMMANDE	DEMANDEUR	EXPÉDIÉ PAR	CONDITIONS DE TRANSPORT	
20 mai 2016	Service Étage	PLU'NET METZ	Frais de livraison : 4,50 € Franco de port pour toute commande > 25 € HT	
DESCRIPTION	UNITÉ	QUANTITÉ	PRIX UNITAIRE HT	MONTANT
Carolin Savon Noir	Le lot de 3 bidons de 1 L	1	8,00 €
Jex professionnel nettoyant 5 L	Le flacon de 5 L	1	20,00 €
MONTANT H.T.			
FRAIS DE TRANSPORT			
TOTAL			

3.2 Préciser la signification du terme « MONTANT HT ».

.....

3.3 Indiquer à qui sera adressé ce bon de commande.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

CONTRAT DE TRAVAIL À DURÉE DÉTERMINÉE

ENTRE LES SOUSSIGNÉS :

SARL « L'auberge du Petit Caillou » située 4 place Pierre & Élise Augerot – 57320 BOUZONVILLE, représentée par **Monsieur Alain MARTIN, le gérant,**

D'UNE PART

ET,

Madame Lise GARIN, domiciliée 20 rue Pasteur – 57000 METZ, née le 03/02/1992 à Lisieux (14), de nationalité : française

D'AUTRE PART

Il a été convenu ce qui suit :

Madame Lise GARIN, est embauchée en qualité de femme de chambre, pour une durée déterminée du 25 mai 2016 au 25 octobre 2016, pour un surcroît temporaire d'activité, pendant la période estivale.

Le contrat ne deviendra définitif qu'à l'issue d'une période d'essai de deux semaines au cours de laquelle chacune des parties pourra rompre le contrat sans préavis ni indemnité.

Madame Lise GARIN effectuera 35 heures par semaine, réparties sur 5 jours.

Madame Lise GARIN percevra une rémunération brute horaire égale au SMIC en vigueur pour 35 heures par semaine.

Le présent contrat sera régi par les dispositions de la convention collective des HÔTELS CAFÉS RESTAURANTS.

Fait en double exemplaire, à Bouzonville le 25 mai 2016.

L'employeur

Monsieur Alain MARTIN

L'employée

Madame Lise GARIN

Vous venez de lire et de signer votre contrat de travail.

3.4 Indiquer la nature de ce contrat de travail.

.....
.....

3.5 Expliquer l'intérêt de la période d'essai pour l'employeur.

.....
.....