

TEXTE DE L'ÉPREUVE DESTINÉ AUX CANDIDAT(E)S

Les téléphones portables et les calculatrices ne sont pas autorisés.

Vous venez d'être recruté(e) comme employé(e) polyvalent(e) à l'hôtel Le Grand Hôtel****.
Vous êtes affecté(e) ce matin au service des petits déjeuners.

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

Monsieur et Madame Dupont de la chambre 35 se présentent dans la salle des petits déjeuners.

Vous devez :

- accueillir les clients, les accompagner à une table et les aider à s'installer ;
- présenter et argumenter la carte des petits déjeuners de l'hôtel (document 1) ;
- prendre la commande du client et compléter le bon de commande (carnet de bons de commandes fourni par le jury).

Phase 2 : la préparation et le service du petit déjeuner

Le service du petit déjeuner de type continental se fera sous forme de buffet européen excepté pour les boissons chaudes qui seront servies à la demande. Dix personnes sont attendues aujourd'hui.

Vous devez :

- contrôler la mise en place d'une table dressée pour le service petit déjeuner (compléter le tableau présenté en annexe 1 puis rectifier si nécessaire sur la table),
- contrôler le buffet petit déjeuner **continental** préparé spécialement pour ce groupe (compléter le tableau présenté en annexe 2 puis rectifier si nécessaire sur le buffet),
- réaliser et servir une assiette de jambon beurre pour un des deux clients installés sur la table dressée. Il ne mange pas de viennoiserie,
- préparer et servir un café et un thé aux clients installés,
- débarrasser la vaisselle sale,
- assurer le nettoyage et le rangement de la vaisselle utilisée.

Remarque : Les parties 1 et 2 sont totalement indépendantes.

L'ensemble des documents est à remettre au centre d'examen. Aucun document ne doit être conservé par les candidats Vous veillerez à vider vos poches en fin d'épreuve et remettre les stylos, carnets de bons de commandes, ou autres matériels utilisés appartenant au centre d'examen.

			Session 2017		
Examen et spécialité					
CAP SERVICES HÔTELIERS					
Intitulé de l'épreuve					
EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)					
Type		Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
SUJET 30			1h30	5	1 / 3

DOCUMENT 1



Hôtel Le Grand Hôtel ****
10 place Victor Hugo
25000 BESANÇON
legrandhotel@besancon.com

Carte des petits déjeuners

Petit déjeuner
continental
10,00 €

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

Petit déjeuner
anglais
16,00 €

Jus de fruits
Thé, café ou chocolat
Toasts
2 prestations à la carte au choix
Beurre et confitures

Carte

Boissons chaudes

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

Jus de fruits et fruits frais

- Pur jus de fruits (orange, pomme ou pamplemousse) 3,00 €
- Salade de fruits frais 3,50 €
- Compote de fruits allégée 3,00 €

Pains et viennoiseries

- Pain blanc ou aux céréales 2,50 €
- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, brioche au lait 3,00 €



Charcuteries

- **Assiette de charcuteries régionales** (jambon cru, jambon cuit, saucisson) 4,50 €

Produits laitiers

- Yaourt nature ou fruits 2,50 €
- **Assiette de fromages régionaux** 4,00 €
- Fromage blanc en faisselle 3,00 €

Céréales

- Corn flakes, Rice crispies, Muesli 3,00 €

Œufs

- Œufs brouillés, au plat, à la coque, ou en omelette 3,00 €
- Suppléments (bacon, jambon, saucisses) 1,50 €

Prix nets – Service compris

CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

2 / 3

ANNEXE 1

FICHE DE CONTRÔLE DE MISE EN PLACE D'UNE TABLE DRESSEE POUR LE SERVICE DU PETIT DEJEUNER

Enumérer ci-dessous les anomalies constatées, puis les rectifier sur la table
- - -

ANNEXE 2

FICHE DE CONTRÔLE DE MISE EN PLACE DU BUFFET PETIT DEJEUNER CONTINENTAL

Enumérer ci-dessous les anomalies constatées, puis les rectifier sur le buffet
- - - - -

CAP SERVICES HÔTELIERS	
EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)	3 / 3