

|                                                                                                                                               |                                                      |  |                                                                          |  |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------------------------------------|--|--------------------------------------------------------------------------|--|
| 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 ou du candidat                                        |  |
| NE RIEN ÉCRIRE                                                                                                                                | Prénoms :                                            |  | <div style="border: 1px solid black; width: 150px; height: 30px;"></div> |  |
|                                                                                                                                               | Né(e) le :                                           |  |                                                                          |  |
|                                                                                                                                               | Appréciation de la correctrice ou du correcteur      |  |                                                                          |  |
| <div style="border: 1px solid black; width: 200px; height: 60px; display: flex; align-items: center; justify-content: center;"> Note : </div> |                                                      |  |                                                                          |  |
|                                                                                                                                               |                                                      |  |                                                                          |  |

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

## Session 2020

# CAP 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 12 pages, numérotées de 1/12 à 12/12.**

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 liés 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 2020 | 2006-CAP CSHCR EP1 | <b>SUJET</b> |
| EP1 - Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant | Durée : 2 h  | Coefficient : 4    | Page 1/12    |

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Présentation de l'entreprise

Vous travaillez dans un hôtel-restaurant **L'Hôtel des Vignes**, situé à Langres, en Champagne-Ardenne.

Cet établissement 2 étoiles possède 50 chambres, un restaurant traditionnel et une salle de séminaire.

Un service brasserie est proposé le midi en semaine.

Vous devez réaliser différentes activités ce jour.



### L'Hôtel des Vignes

#### Hôtel-Restaurant

29, rue de l'Estrier 52200 LANGRES

[hoteldesvignes@gmail.com](mailto:hoteldesvignes@gmail.com)



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Sujet

Votre première mission est de gérer une commande de vins. Vous disposez du bon de commande (document 1) et du bon de livraison correspondant (document 2).

1. Contrôler la livraison à partir du bon de commande (document 1) et noter les anomalies sur le bon de livraison (document 2).

### DOCUMENT 1

| <b>L'hôtel des Vignes</b><br><b>29, rue de l'Estrier</b><br><b>52200 LANGRES</b>                                   |                        | <b>BON DE COMMANDE n° 212</b>                                            |                  |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|------------------------|--------------------------------------------------------------------------|------------------|
| Tél : 03 25 11 11 11                                                                                               |                        |                                                                          |                  |
| Date : 15-2-2020                                                                                                   |                        | <b>Les vins du Monde</b><br>30, rue de la Libération<br>52100 CHALINDREY |                  |
| Désignation                                                                                                        | Unité                  | Quantité                                                                 | Prix unitaire HT |
| AOC Riesling                                                                                                       | Carton de 6 bouteilles | 1                                                                        | 42,00 €          |
| AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil  | Carton de 6 bouteilles | 2                                                                        | 60,00 €          |
| AOC Saint-Émilion                                                                                                  | Carton de 6 bouteilles | 1                                                                        | 54,00 €          |
| AOC Côte-de-Beaune                                                                                                 | Carton de 6 bouteilles | 1                                                                        | 72,00 €          |
| AOC Gewurztraminer                                                                                                 | Carton de 6 bouteilles | 1                                                                        | 42,00 €          |
| AOC Bandol                                                                                                         | Carton de 6 bouteilles | 1                                                                        | 54,00 €          |

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## DOCUMENT 2

| <b>Les vins du Monde</b><br><b>30, rue de la Libération</b><br><b>52100 CHALINDREY</b> | <b>BON DE LIVRAISON n° 79</b><br><br><b>L'hôtel des Vignes</b><br>29, rue de l'Estrier<br>52200 LANGRES |          |  |
|----------------------------------------------------------------------------------------|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------|--|
| Date : 21-2-2020                                                                       |                                                                                                         |          |  |
| Désignation                                                                            | Unité                                                                                                   | Quantité |  |
| AOC Riesling                                                                           | Carton de 6 bouteilles                                                                                  | 1        |  |
| AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil                                                         | Carton de 6 bouteilles                                                                                  | 1        |  |
| AOC Saint-Émilion                                                                      | Carton de 6 bouteilles                                                                                  | 2        |  |
| AOC Côte de Nuits                                                                      | Carton de 6 bouteilles                                                                                  | 1        |  |
| AOC Gewurztraminer                                                                     | Carton de 6 bouteilles                                                                                  | 1        |  |
| AOC Bandol                                                                             | Carton de 6 bouteilles                                                                                  | 1        |  |
| <b><u>Anomalies constatées :</u></b><br><br>.....<br>.....<br>.....<br>.....<br>.....  |                                                                                                         |          |  |

## 2. Préciser la spécificité du produit identifié par ce label d'origine et de qualité.



.....

.....

.....

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après réception, vous stockez les vins livrés dans la cave centrale. Le rangement des bouteilles de vins est organisé par région de production. Le restaurant propose à la carte des vins de la vallée de Loire, d'Alsace, de Provence de Bourgogne et de Bordeaux.

### 3. Indiquer la région de production de chacun des vins afin de respecter l'organisation de la cave.

| Vins reçus                     | Région de production |
|--------------------------------|----------------------|
| AOC Riesling                   |                      |
| AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil |                      |
| AOC Saint-Émilion              |                      |
| AOC Gewurztraminer             |                      |
| AOC Bandol                     |                      |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez stocker ensuite les fromages. Pour cela vous prenez connaissance des fromages réceptionnés ce jour.

### 4. Identifier pour chaque fromage le type de lait.

| Liste des fromages AOP reçus | Type de lait | Famille de pâtes              |                    |                | Origine             |
|------------------------------|--------------|-------------------------------|--------------------|----------------|---------------------|
|                              |              | Pâte molle à croûte naturelle | Pâte pressée cuite | Pâte persillée |                     |
| Roquefort                    |              |                               |                    | X              | Midi-Pyrénées       |
| Comté                        |              |                               | X                  |                | Franche-Comté       |
| Valençay                     |              | X                             |                    |                | Centre-Val-de-Loire |
| Selles-sur-Cher              |              | X                             |                    |                | Centre-Val-de-Loire |
| Beaufort                     |              |                               | X                  |                | Rhône-Alpes         |
| Sainte-Maure-de-Touraine     |              | X                             |                    |                | Centre-Val-de-Loire |
| Fourme d'Ambert              |              |                               |                    | X              | Auvergne            |

Votre plateau du jour sera composé de trois fromages AOP de famille de pâtes et de type de lait différents.

### 5. Repérer les trois fromages AOP, parmi la liste ci-dessus, à disposer sur votre plateau en respectant la consigne (famille de pâtes et type de lait différents).

.....

Le reste des fromages reçus sera stocké et rangé.

### 6. Identifier le lieu de stockage des fromages non utilisés.

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Affecté au service brasserie ce midi, vous devez renouveler les tables après le départ de chaque client.

### 7. Identifier le matériel nécessaire pour renouveler une table en brasserie en complétant la fiche de matériel ci-dessous.

| Fiche de matériel - Brasserie |  |
|-------------------------------|--|
| Couvert à entremets           |  |
| Couvert de base               |  |
| Couvert à poisson             |  |
| Couteau à steak               |  |
| Assiette à entremets          |  |
| Assiette de base              |  |
| Verre à vin                   |  |
| Verre à eau                   |  |
| Verre à bière                 |  |
| Serviette                     |  |
| Set de table                  |  |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous demande de l'accompagner dans l'organisation d'un séminaire. Soucieuse de promouvoir le terroir, l'entreprise propose un cocktail lors de l'arrivée des membres du séminaire.

**8. Calculer le coût matière du cocktail pour 25 personnes à partir de la fiche technique ci-dessous.**

| FICHE TECHNIQUE                                 |         |                     |          |                  |
|-------------------------------------------------|---------|---------------------|----------|------------------|
| Cocktail : Barbotage<br>Quantité : 25 personnes |         |                     |          |                  |
| PRODUIT                                         | UNITÉ   | PRIX<br>UNITAIRE HT | QUANTITÉ | COÛT TOTAL<br>HT |
| Grenadine                                       | 1 litre | 2,25                | 0,10     |                  |
| Jus de citron                                   | 1 litre | 2,57                | 0,25     |                  |
| Jus d'orange                                    | 1 litre | 3,10                | 0,75     |                  |
| Champagne                                       | 0,75 cl | 15                  | 4        |                  |
| Coût matière total HT                           |         |                     |          |                  |

**9. Calculer le prix de vente toutes taxes comprises (TTC) du cocktail pour 25 personnes sachant que le coefficient multiplicateur est de 4.**

| Prix de vente hors taxe (HT) du cocktail<br>pour 25 personnes sachant que le<br>coefficient multiplicateur appliqué dans<br>l'entreprise est de 4 | Prix de vente TTC du cocktail<br>pour 25 personnes |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------|
|                                                                                                                                                   |                                                    |



## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous prenez connaissance du menu qui sera servi aux 25 clients ce soir. Votre responsable vous demande d'identifier les besoins en matériels en fonction des plats proposés afin de ranger votre console.

### 10. Indiquer les types et les quantités de couverts à préparer pour servir ce menu aux 25 convives.

| Menu                 | Type de couverts | Quantité |
|----------------------|------------------|----------|
| Friture d'éperlan    |                  |          |
|                      |                  |          |
| Andouillette grillée |                  |          |
|                      |                  |          |
| Fondant au chocolat  |                  |          |
|                      |                  |          |

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les membres du séminaire viennent en soirée se détendre au bar de votre établissement. Ils s'installent en terrasse couverte et vous devez assurer le service limonade.

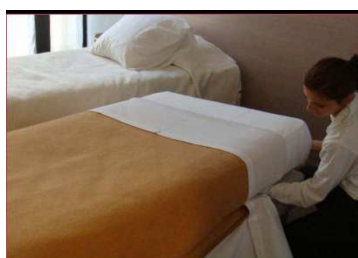
**11. Dresser la liste des produits à préparer pour servir les boissons suivantes.**

| Boissons proposées à la carte                                                                           | Composition : |
|---------------------------------------------------------------------------------------------------------|---------------|
| <b>PANACHÉ</b><br>     |               |
| <b>MONACO</b><br>    |               |
| <b>KIR</b><br>       |               |
| <b>KIR ROYAL</b><br> |               |

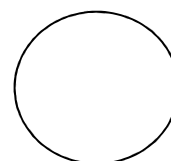
## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les participants au séminaire restent dans votre établissement plusieurs jours. Vous êtes chargé de participer à l'entretien des chambres. Vous prenez connaissance de la fiche de procédure pour l'entretien d'une chambre.

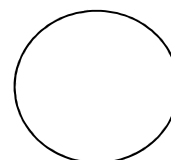
### 12. Remettre dans l'ordre les différentes étapes de l'entretien d'une chambre d'hôtel. (Indiquer les numéros de 1 à 5)



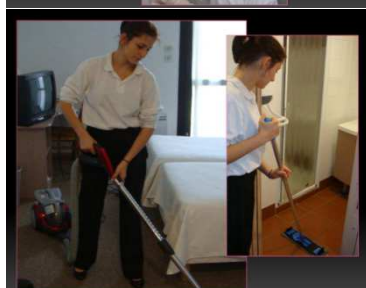
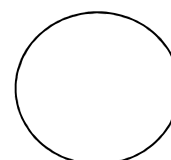
Faire le lit au carré.



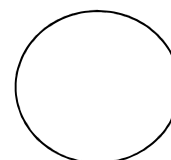
Éteindre le chauffage, aérer la chambre.



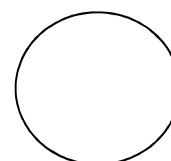
Appliquer les produits de nettoyage et de désinfection dans la salle de bain.



Passer l'aspirateur sur la moquette et dans la salle de bain.  
Nettoyer le sol de la salle de bain.



Nettoyer la salle de bain (lavabo, douche, baignoire et toilettes).



Source : <https://webtv.ac-versailles.fr>

|                                                            |                             |              |                                                             |               |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------|---------------|
| CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant | SUJET<br>2006-CAP CSHCR EP1 | Session 2020 | EP1 - Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant | Page<br>11/12 |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------|---------------|

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour entretenir la salle de bain, vous utilisez le produit ci-dessous :

|                                                                                                              |                                                                                                                                                                                                                                              |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| <p><b><u>ELCID</u></b></p>  | <p>Détergent désinfectant à l'action bactéricide et fongicide, anticalcaire et désodorisant pour le nettoyage quotidien et la désinfection de toutes les surfaces et les sols de la salle de bains.</p> <p>Mode d'emploi : utiliser pur.</p> |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|

**13. Expliquer pourquoi l'action bactéricide et fongicide de ce produit est indispensable pour l'entretien de la salle de bain.**

.....

.....

.....

.....

Sur l'étiquette du produit sélectionné, vous observez le pictogramme suivant :



**14. Indiquer un moyen de protection à prendre pour utiliser ce produit d'entretien et justifier la réponse.**

| Moyen de protection | Justification |
|---------------------|---------------|
|                     |               |

D'autres règles de sécurité doivent être respectées lors de l'utilisation de produits d'entretien.

**15. Indiquer un point de vigilance à respecter lors de l'utilisation de ce produit.**

.....

.....

|                                                            |                             |              |                                                             |               |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------|---------------|
| CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant | SUJET<br>2006-CAP CSHCR EP1 | Session 2020 | EP1 - Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant | Page<br>12/12 |
|------------------------------------------------------------|-----------------------------|--------------|-------------------------------------------------------------|---------------|