

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° de la candidate ou 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 de la correctrice ou du correcteur		
	<input type="text"/> Note :		

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

# Session 2023

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

### 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 13 pages, numérotées de 1/13 à 13/13.  
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 liées 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 2023	2306-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/13

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Présentation de l'entreprise

### Hôtel Restaurant « Local solidavore »



SCOP au capital de 15 000 €  
RCS Paris A 515 325 785  
Code NAF : 5610A  
Effectif : 10 salariés

30, rue des églantiers  
93048 Montreuil  
Tél. : 01 48 70 61 01

[local.solidavore@orange.fr](mailto:local.solidavore@orange.fr)



Le « Local Solidavore » situé en région parisienne, à Montreuil en Seine-Saint-Denis (93) est un établissement proposant à ses usagers une restauration à table de 40 couverts, un hôtel solidaire de 10 chambres, un bar-concert et un jardin d'insertion.

L'établissement est ouvert du jeudi midi au dimanche soir.

La direction est assurée par M. Lénard.

Cet hôtel-restaurant vise une clientèle variée. Il se veut respectueux de l'environnement et des personnes.

Le jeudi 15 juin 2023, un concert sera organisé au Solidavore. Le bar a une capacité d'accueil de 40 personnes. Treize clients seront hébergés sur place, à l'hôtel.

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant	Session 2023	2306-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient 4	Page 2/13

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous participez à l'organisation de cet événement.

Soucieux du respect de l'environnement et de limiter les déchets, vous décidez d'utiliser des pailles en bambou réutilisables. Vous avez donc contacté deux fournisseurs pour connaître leurs conditions de vente.

**1. Compléter le tableau de comparaison des deux offres reçues en vue de l'achat de 250 pailles. Le délai de livraison ne doit pas dépasser 8 jours.**

TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES (Achat de 250 pailles)		
	Fournisseur Bambou	Fournisseur Paradis
Prix unitaire HT d'une paille	1,00 €	1,20 €
Quantité		
Montant total HT		
Taux de remise	5 %	10 %
Montant de remise		
Net commercial		
Transport	Franco de port	15,00 €
Net HT		
Délai de livraison	1 semaine	3 jours
Nom du fournisseur choisi :	Justification du choix (2 critères attendus)	
.....	- .....	
	- .....	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

M. Lénard vous a laissé une note afin que vous prépariez la commande des vins qui seront proposés au cours de la soirée.

### 2. Compléter le bon de commande à l'aide de l'extrait de tarifs du fournisseur Saveurs et Millésimes et de la note de M. Lénard.

Note	
Bonjour,	
Pouvez-vous passer la commande des vins suivants pour la soirée concert ?	
<ul style="list-style-type: none"><li>• 12 bouteilles AOC Riesling EINHART Bio 2019</li><li>• 10 bouteilles AOC Muscadet « Cuvée M » Bio 2016</li><li>• 6 bouteilles AOC Côtes de Provence « La Petite Rouillère » 2020</li><li>• 10 bouteilles AOC Montagne-Saint-Émilion Château Franc-Baudron 2018</li><li>• 15 bouteilles AOC Saumur-Champigny Le Petit Saint Vincent Bio 2019</li></ul>	
Je signerai le bon de commande à mon retour.	
Merci.	
M. Lénard	

### Extrait de tarifs – Saveurs et Millésimes

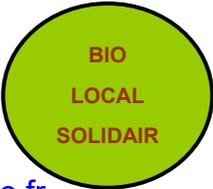
Appellation	Année	Unité de vente	Prix Unitaire HT
AOC Muscadet « Cuvée M » Bio	2016	Bouteille	8,90 €
AOC Muscadet « Cuvée M » Bio	2018	Bouteille	7,95 €
AOC Riesling EINHART Bio	2019	Carton de 6	47,95 €
AOC Riesling EINHART Bio	2020	Carton de 6	36,00 €
AOC Côtes de Provence « La Petite Rouillère »	2020	Bouteille	9,50 €
AOC Montagne-Saint-Émilion Château Franc-Baudron	2018	Bouteille	10,50 €
AOC Saumur-Champigny Le Petit Saint Vincent Bio	2019	Bouteille	14,20 €

Conditions de livraison : 8 jours - par route - franco de port  
Conditions de paiement : Chèque fin de mois

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant	Session 2023	2306-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient 4	Page 4/13

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Bon de commande n° 06-125

Local Solidavore 30, rue des églantiers 93048 Montreuil 01 48 70 61 01 <a href="mailto:Local.solidavore@orange.fr">Local.solidavore@orange.fr</a>		Saveurs et Millésimes 12, rue Ferdinand Léger 93048 MONTREUIL		
Date de commande : 05/06/2023 Date de livraison prévue : .....	Conditions de transport : ..... Conditions de règlement : .....			
Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire	Total
<b>TOTAL</b>				
Signature :				

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre commande de vins vient d'être livrée. La livraison est complète. M. Lénard vous demande de stocker les vins dans la cave. La cave est organisée par région de production.

### 3. Ranger les bouteilles de vin livrées en fonction de leur région de production.

BORDELAIS	BOURGOGNE	VALLÉE DU RHÔNE
ALSACE	VALLÉE DE LA LOIRE	PROVENCE

Les clients de l'établissement, sensibles au respect de l'environnement, privilégient les vins biologiques.

### 4. Entourer sur l'étiquette le logo qui permet de reconnaître un vin biologique.



Source : [www.einhart.fr/galerie-photo/le-vin/](http://www.einhart.fr/galerie-photo/le-vin/) novembre 2022

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant	Session 2023	2306-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient 4	Page 6/13

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

5. Citer une caractéristique d'un vin biologique.

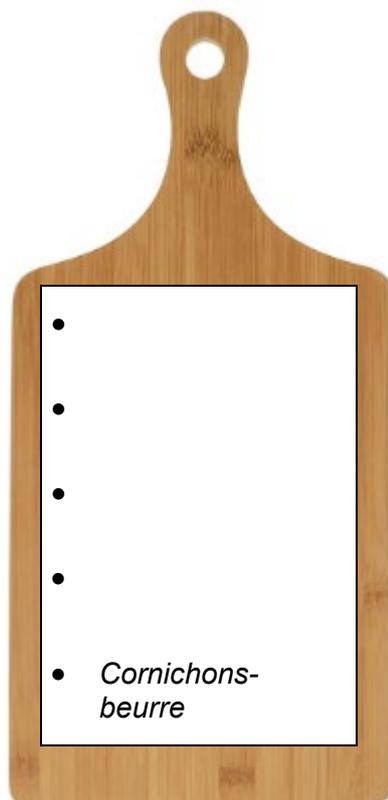
.....

.....

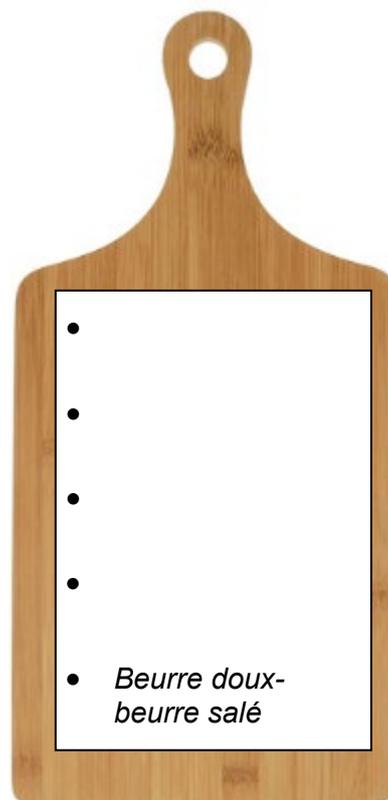
.....

Des planches apéritives vont être proposées aux clients lors du concert. Elles seront composées de charcuterie et de fromages AOP.

6. Proposer quatre produits différents pour chaque planche ci-dessous.



**CHARCUTERIES**



**FROMAGES AOP**

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les vins commandés vont être proposés pour accompagner les planches. Vous êtes soucieux de suggérer le meilleur accord mets et vins.

### CARTE DES VINS

AOC Riesling Henri EHRHART 2019

AOC Muscadet « Cuvée M » Bio 2016

AOC Côtes de Provence « La Petite Rouillère » 2020

AOC Montagne-Saint-Émilion Château Franc-Baudron 2018

AOC Saumur-Champigny Le Petit Saint Vincent Bio 2019

**7. Proposer dans chacune des situations, un vin pour chaque planche en fonction des souhaits des clients.**

SITUATION	VIN PROPOSÉ
Pour accompagner la planche de charcuteries, un client souhaite un vin rouge et léger.	
Pour accompagner la planche de charcuteries, un client préfère un vin rosé et frais.	
Pour accompagner la planche de fromages, un client demande un vin blanc et légèrement fruité.	
Pour accompagner la planche de fromages, un client commande un vin rouge corsé.	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Des produits d'accompagnement des planches apéritives ont été livrés.

Désignation	Unité	Quantité livrée
Beurre doux micropains	Carton de 50 portions individuelles de 10 g	2
Cornichons en conserve	kg	5
Laitue	Pièce	10
Tomate cerise	Barquette 250 g	4
Sorbet tomate pesto	Bac 1 Litre	2

## 8. Citer deux contrôles à effectuer au moment de la livraison.

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

## 9. Stocker les produits livrés dans la zone de stockage adaptée.

Chambre froide positive + 4 °C	Économat + 15 °C	Chambre froide négative - 18 °C	Cave + 12 °C

## 10. Indiquer l'effet des températures des deux chambres froides sur le développement des micro-organismes.

- Chambre froide positive (+ 4 °C) :

.....

- Chambre froide négative (- 18 °C) :

.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous disposez du livre de réservation et du planning d'occupation des chambres.

### Extrait du livre de réservation du jeudi 15 juin 2023

Nom	Nombre	Arrivée	Départ	Type de chambre	Contact
M. et Mme Guérin	2	14/06	16/06	Double	<a href="mailto:guerin.isabelle@orange.fr">guerin.isabelle@orange.fr</a>
M. et Mme Lambert	2	13/06	15/06	Single	06 24 32 12 28
M. et Mme Dubois	2	14/06	16/06	Twin	<a href="mailto:dubois.maurice@wanadoo.fr">dubois.maurice@wanadoo.fr</a>

Le jeudi 15 juin au matin, vous nettoyez les chambres du 1<sup>er</sup> étage (n°100, 101 et 102).

**11. Préciser le type de nettoyage à effectuer pour ces trois chambres et justifier votre réponse.**

### EXTRAIT DU PLANNING D'OCCUPATION DES CHAMBRES DU 12 AU 16 JUIN 2023

Type de chambre	Numéro	Lundi 12 juin	Mardi 13 juin	Mercredi 14 juin	Jeudi 15 juin	Vendredi 16 juin
Single	100		LAMBERT	LAMBERT		
Twin	101			DUBOIS	DUBOIS	
Double	102			GUÉRIN	GUÉRIN	

Numéro de chambre	Type de nettoyage à réaliser		Justification
	À blanc	En recouche	
100	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
101	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	
102	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez votre chariot d'étage pour l'entretien de ces chambres.

**12. Lister le matériel nécessaire à disposer sur le chariot d'étage pour réaliser ce nettoyage des chambres.**



Votre chariot est maintenant prêt, vous commencez la remise en état des chambres.

**13. Remettre dans l'ordre les étapes de nettoyage d'une salle de bain.**

	Étape	Numéro		Étape	Numéro
	Aspirer et laver le sol			Vider les poubelles	
	Ranger le linge sale et les produits d'accueil usagés			Nettoyer la robinetterie avec le produit solvant	
	Changer le rouleau de papier toilette et mettre un ou deux rouleaux en réserve			Nettoyer les toilettes avec le produit détergent, détartrant et désinfectant	
	Nettoyer le miroir avec le produit à vitre			Nettoyer le lavabo et la douche avec le produit détergent	

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

L'établissement utilise différents produits d'entretien. Chacun est rangé en fonction de son action spécifique.

## 14. Relier chaque produit à son action.

- |              |   |   |
|--------------|---|---|
| Solvant      | • | • Élimine le calcaire   |
| Détergent    | • | • Dissout et élimine les salissures                               |
| Détartrant   | • | • Élimine les micro-organismes                                    |
| Désinfectant | • | • Élimine les salissures adhérentes (en particulier les graisses) |

Votre travail dans les étages est terminé. Pour terminer votre journée, vous retournez au bar. Un cocktail de bienvenue sera servi au début du concert. Vous avez décidé de proposer un mojito. Le prix de vente n'a pas encore été calculé.

## 15. Compléter la fiche technique suivante (arrondir à 2 chiffres après la virgule).

Fiche technique « Mojito »				
Quantité : 40 personnes				
Ingrédients	Unité	Quantité	Prix Unitaire H.T	Prix Total H.T
Sucre de canne	Kg	0,20	2,65 €	
Rhum cubain	Litre	1,60	15,52 €	
Jus de citron vert	Litre	1,20	3,65 €	
Perrier	Litre	2,40	0,75 €	
Feuilles de menthe	Bouquet	4	1,80 €	
Citron vert	Kg	2	3,50 €	
Coût matière total				
Coût matière pour 1 mojito				

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous devez maintenant proposer un prix de vente pour un mojito sachant que vous devez appliquer un coefficient multiplicateur de 5.

**16. Calculer le prix de vente HT d'un mojito (détaillez vos calculs).**

.....  
.....

**17. Calculer le prix de vente T.T.C d'un mojito (détaillez vos calculs). TVA : 20 %**

.....  
.....

Le tri sélectif n'est pas maîtrisé par tous les salariés de l'établissement. Vous participez à l'élaboration d'une fiche d'aide au tri.

**18. Indiquer, pour chaque déchet produit lors de la manifestation, l'action à effectuer.**

Déchet	À composter	À recycler	À incinérer
Bouteille de rhum en verre			
Épluchure de citron			
Barquette plastique des tomates cerises			
Emballage de micropain de beurre			
Bouteille de Perrier en plastique			
Serviette en papier			
Conserve de cornichons			
Parure de charcuterie			
Cagette en bois			
Bouteille de vin			