

# CAP Services Hôteliers

EP2- B : Service du petit déjeuner  
(épreuve écrite)

Barème	
▪ Partie Technologie professionnelle	..... / 15 points
▪ Partie Sciences appliquées	..... /15 points
▪ Partie Gestion - Économie - Législation	..... /10 points
<b>TOTAL</b>	<b>..... /40 points</b>

# sujets

		Session 2009		
Examen et spécialité				
<b>CAP SERVICES HÔTELIERS</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>SUJET 1</b>		<b>30 mn</b>	<b>5</b>	<b>1/6</b>

## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous travaillez à l'hôtel « Le Grand Balcon » à Toulouse (4 étoiles, 120 chambres). Vos fonctions sont polyvalentes dans le service des étages et celui du petit déjeuner. Votre responsable vous demande de l'aider à mettre en place une nouvelle formule « Brunch » le dimanche.

### 1<sup>ère</sup> Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1- Définir la formule « Brunch ». (2 points)



2- Citer la forme de présentation la plus courante du « Brunch ». (1 point)



3- Dans la liste des produits énumérés ci-dessous, cocher ceux qui correspondent à une formule « Brunch ». (6 points)

Liste des Produits	Produits sélectionnés pour la formule Brunch (x)
Assiette de charcuteries	
Compote de pommes	
Faux filet grillé	
Pêches flambées	
Salade de fruits	
Plateau de fromages affinés	
Foie gras poêlé	
Salade composée	
Omelette aux fines herbes	
Nougat glacé	

## CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)

2/6

**4- Citer deux moyens pour un client d'hôtel 3 ou 4 étoiles de passer commande d'un petit déjeuner en chambre.** (2 points)



**5- Nommer quatre préparations à base d'œufs pouvant être proposées au petit déjeuner.** (4 points)



1. Vous utilisez le produit dont l'étiquette figure ci-dessous pour la préparation du brunch.



1.1. Pour ce produit, indiquer si la mention « À consommer jusqu'au 13/06/09 » est caractéristique d'une DLC ou d'une DLUO. Cocher la bonne réponse. (1,5 point)

- DLC                       DLUO

1.2. Indiquer la signification exacte de ces deux sigles. (1,5 point)

- DLC : .....
- DLUO : .....

1.3. Indiquer le lieu de stockage où ce produit doit être conservé avant le service. (1,5 point)

- .....

1.4. Indiquer ce que vous devez faire si cette date est dépassée. Justifier votre réponse.

(1,5 point)

- .....  
.....

1.5. Cette salade composée doit être conservée au froid positif, en veillant au maintien de la « chaîne du froid ». Expliquer cette expression.

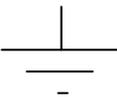
(3 points)

- .....  
.....

**2. Les appareils électriques sont équipés de dispositifs figurés, sur leurs plaques signalétiques, par des symboles.**

2.1. Indiquer la signification des symboles ci-dessous en complétant le tableau et préciser le rôle de ces dispositifs.

(3 points)

Symboles	Signification	Rôle
		
		

2.2. Indiquer deux précautions à prendre lors du nettoyage des appareils électriques.

(3 points)

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

Vous prenez connaissance du document ci-dessous.

Hôtel « Le Grand Balcon » **** 9 rue des Roses 31000 TOULOUSE				
France Ustensile 3 Impasse des mimosas 84000 ORANGE				
Le 16 février 2009				
<b>BON de COMMANDE</b>				
Règlement : 30 jours en fin de mois			Echéance : à compter de la livraison	
Condition de transport : franco			Délai de livraison : 3 semaines	
Référence	Désignation	Unité	Quantité	PUHT
88 BRD	Beurrier doré	Le beurrier	150	55 €
456 LT	Chauffe-plat alcool	Le Chauffe-plat	50	290 €
896 PM	Couvert en argent	Le couvert	400	38 €

1- Nommer ce document.

2 points



2- Indiquer le nom du client.

2 points



3- Citer le nom du fournisseur.

2 points



4- Indiquer l'échéance de règlement si la livraison est effectuée le 8 mars 2009.

2 points



5- Donner la signification du sigle PUHT.

2 points



**CAP SERVICES HÔTELIERS**

EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)

6/6