	Académie :	Session:
	Examen:	Série :
Æ	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
CE CADRE	Épreuve/sous épreuve :	
EC	NOM:	
DANS C	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse) Prénoms :	N° du candidat
D/Q	Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)
≅	App	réciation du correcteur
CRU		
NE RIEN ÉCRIRE	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



CAP SERVICES HÔTELIERS	Code:	Session 2010	SUJET 1
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient: 5	Page 1/6

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes nouvellement recruté(e) à l'hôtel du Parc (3 étoiles) à Auxerre. Votre responsable teste vos connaissances.

1ère Partie: TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

- 1. Citer 2 formules de petits déjeuners servis en salle :
 - •
 - •
- 2. A partir de la liste suivante, choisir, selon le mets, la vaisselle et les couverts appropriés :

Liste : coquetier, bol, assiette à entremets, cuillère à café, grande fourchette, cuillère à entremets, grand couteau, couteau à entremets, grande assiette, fourchette à entremets

	Vaisselle à prévoir	Couverts à prévoir
Céréales		
Œuf à la coque		
Assortiment de charcuteries		

CAP SERVICES HÔTELIERS	SUJET 1	Session 2010	ÉPREUVE : EP2-B	Page 2/6

3.	Retrouver	les produits à	l'aide des	définitions	suivantes	:
----	-----------	----------------	------------	-------------	-----------	---

•	Confiture	d'agrumes	très	appréciée	des	anglais:	
---	-----------	-----------	------	-----------	-----	----------	--

> ------

• Charcuterie accompagnant souvent les œufs en Angleterre :

Pétales de maïs servis avec du lait et du sucre en poudre :

> ------

4. Citer deux boissons chaudes servies au petit déjeuner :

•

•

2ème Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

1.	Sur l'emballage du jus de fruits que vous proposez au petit déjeuner, vous repérez l	es
	indications suivantes.	

ORANGE 100% Pur jus pressé
1L Jus d'orange
À consommer de préférence avant le : 26 06 11

1.1. Préciser si la date mentionnée indique une DLUO ou une DLC en cochant la bonne réponse. Justifier votre réponse.

	DLC	DLUO	Justification
Jus de fruits			

12	Indiquer la	signification	des sigles «	DLC » et	« DI LIO »
1.2.	THUMUUT 18	i siui iiiluaiiui		DL() " 51	" DLUC

-	DLC	:
	DLUO	

- 1.3. Indiquer le lieu de stockage de ce produit après ouverture et justifier votre réponse.
 - Lieu de stockage :
 - Justification :

.

D'une DLUO dépassée :

2. Indiquer si les aliments listés dans le tableau portent une DLC ou une DLUO.

1.4. Indiquer la conséquence :

- D'une DLC dépassée

	DLC	DLUO			DLC	DLUO
Framboises surgelées			Yaourts			
Cacao			Céréales			
Confiture			Crème fraîche pasteurisée			
Beurre			Biscuits			
s justifier. Précautions à	respecte	r		Justificat	ion	

	CAP SERVICES HÔTELIERS	SUJET 1	Session 2010	ÉPREUVE : EP2-B	Page 5/6
--	------------------------	---------	--------------	------------------------	----------

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

1. L'hôtel du Parc (3 étoiles) possède 50 chambres. À partir de ce tableau, calculer le chiffre d'affaires des petits déjeuners.

Chiffre d'affaires Petits déjeuners	Total des petits déjeuners servis durant le mois	Tarifs des petits déjeuners	Chiffre d'affaires
Simple	120	8€	
Continental	500	11 €	
Anglais	400	14 €	
TOTAL		C.A. Total des petits déjeuners	

Le chiffre d'affaires des petits déjeuners sur une période de un mois est de €.
2. Citer trois charges que devra payer l'hôtel avec cet argent.
•
•
•
3. Comment s'appelle la somme d'argent qui reste au propriétaire quand celui-ci a payé ses impôts et ses charges ?
•

CAP SERVICES HÔTELIERS	SUJET 1	Session 2010	ÉPREUVE : EP2-B	Page 6/6