

DANS CE

NE RIEN

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° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

Appréciation du correcteur

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 <sup>ère</sup> Partie : Technologie professionnelle	..... / 7.5 points
▪ 2 <sup>ème</sup> Partie : Sciences appliquées	..... / 7.5 points
▪ 3 <sup>ème</sup> Partie : Gestion - Économie - Législation	..... / 5.0 points
<b>TOTAL</b>	..... / 20 points

# *sujets*

CAP SERVICES HÔTELIERS	Code : 33 408	Session 2015	SUJET 22
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 5	Page 1 sur 7

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous avez répondu à une offre d'emploi du Château de la Grange des Prés, situé à Gruissan dans le Languedoc-Roussillon pour le poste d'employé(e) au service du petit déjeuner. Pour valider votre période d'essai, le responsable du service de restauration vous questionne sur vos connaissances technologiques et professionnelles.

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

1.1. Parmi la liste des produits suivants, cocher les éléments qui composent le petit déjeuner continental.

Produits	Éléments qui composent le petit déjeuner continental
Bacon frit	...
Biscottes	...
Café noir	...
Céréales	...
Confiture	...
Croissant	...
Jus d'orange	...
Miel	...
Œuf à la coque	...
Pain baguette	...
Beurre	...
Pomme	...
Sucre en morceaux emballés	...
Yaourt aux fruits	...

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

1.2. Nommer le matériel nécessaire pour la préparation des produits suivants.

<b>Produits</b>	<b>Matériels nécessaires</b>
Pain grillé	.....
Orange pressée	.....
Café Express	.....
Eau chaude pour le thé	.....

1.3. Définir le terme « Muesli ».

.....

.....

.....

1.4. Indiquer le document permettant au client de commander un petit déjeuner dans sa chambre.

.....

1.5. Traduire le terme « room service ».

.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 2<sup>ème</sup> Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

Le client de la chambre 204 a commandé le petit déjeuner suivant :

Jus d'orange

Toasts avec beurre et confiture d'agrumes

Croissants

Œufs à la coque

Thé au lait

2.1. Cocher le lieu de rangement adapté à la conservation des différentes denrées alimentaires nécessaires à l'élaboration de ce petit déjeuner :

Denrées alimentaires	Lieux de rangement	
	Chambre froide positive	Placard
Bouteille de jus d'orange stérilisée entamée		
Beurre		
Confiture d'agrumes		
Pain grillé en paquet		X
Œufs		
Sel, Poivre		
Sachets de thé		
Sucre		
Lait pasteurisé non entamé		

2.2. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, les températures de chaque lieu de rangement des denrées alimentaires :

Lieu de rangement	Chambre froide positive	Placard
Température en ° C		

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

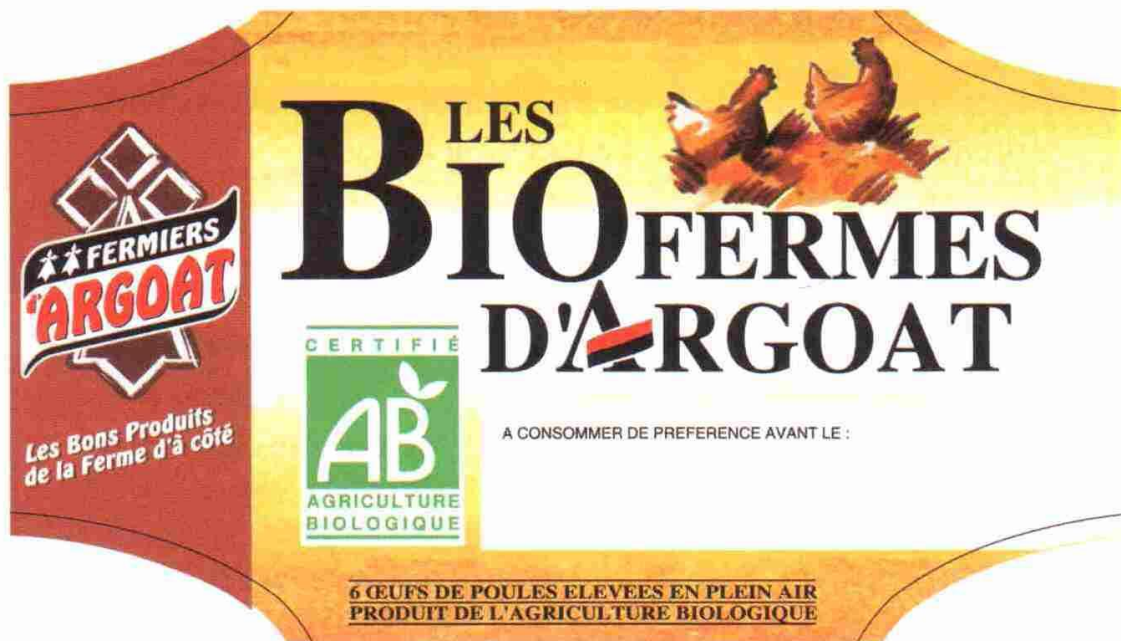
2.3. Les croissants ont été livrés surgelés. Citer la température de conservation à respecter lors du stockage de ces croissants surgelés.

.....

2.4. Donner une précaution à prendre lors de la manipulation de denrées alimentaires surgelées.

.....

Les œufs, dont l'étiquette est présentée ci-dessous, sont utilisés pour réaliser une cuisson à la coque.



Source : [http://www.educliv.fr/fiche\\_de\\_preparation-sequence/82/Les-paysages-et-espaces-agricoles](http://www.educliv.fr/fiche_de_preparation-sequence/82/Les-paysages-et-espaces-agricoles)

2.5 Préciser, en cochant la réponse exacte, si ce produit porte une :

DLC

DLUO

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

2.6. Citer le risque encouru en cas de dépassement de cette date.

-.....

2.7. Indiquer deux mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette de boîte d'œufs.

-.....

-.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 3<sup>ème</sup> Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

Après avoir lu le document ci-dessous, répondez aux questions, sachant que le prix de la chambre est de **74 €**.

### La responsabilité de l'hôtelier

Les articles 1953 et 1954 du Code civil font référence à la présomption de responsabilité des hôteliers en cas de vols ou de dommages causés aux bagages, vêtements et autres objets apportés dans l'établissement par le client.

Le client n'a pas besoin de démontrer la faute de l'hôtelier pour être indemnisé. La responsabilité présumée de ce dernier se limite à hauteur de :

- 100 fois le prix de la chambre pour les vols survenus à l'intérieur de celle-ci ;
- 50 fois le prix de la chambre pour les vols survenus dans le parking de l'établissement.

Source : <http://www.l-expert-comptable.com/>

- 3.1. Mme Bore s'est fait voler, dans sa chambre fermée à clé, ses bijoux d'une valeur de 8000 €. Indiquer le montant de l'indemnisation que va recevoir la cliente. Justifier votre calcul.

.....

.....

.....

- 3.2. M. Plase s'est fait dérober son ordinateur portable dans sa voiture qui était stationnée sur le parking de l'hôtel, l'ordinateur portable était estimé à 300 €. Préciser le montant de l'indemnisation que va recevoir le client. Justifier votre calcul.

.....

.....

.....

- 3.3. Le portefeuille de M. Bertier a été volé dans sa chambre qu'il n'avait pas fermée à clé, le montant du vol est estimé à 150 €.  
Calculer le montant de l'indemnisation que va recevoir le client. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....