

## TEXTE DE L'ÉPREUVE DESTINÉ AUX CANDIDATS(ES)

### Mise en situation professionnelle

Vous êtes employé(e) polyvalent à l'auberge du « Petit Caillou » à BOUZONVILLE.  
Vous êtes affecté(e) ce jour au service des petits déjeuners.

#### Phase 1 : la prise de commande d'un petit déjeuner

Le client de la chambre 42 vous téléphone pour passer sa commande petit déjeuner. Il dispose de la carte petit déjeuner (document 1).

Vous devez :

- accueillir le client au téléphone ;
- prendre la commande du client et compléter le bon de commande (bon de commande fourni par le jury) ;
- prendre congé.

#### Phase 2 : le réapprovisionnement du buffet petit déjeuner et le service d'une boisson chaude

Vous devez réapprovisionner le buffet petit déjeuner en viennoiseries puis servir des boissons chaudes à la table d'un couple de clients à partir d'un bon de commande (document 2).

- préparer les denrées nécessaires au réapprovisionnement du buffet ;
- disposer harmonieusement les viennoiseries sur le buffet ;
- préparer les boissons chaudes commandées ;
- servir les boissons chaudes aux clients en salle de restaurant.

**Remarque** : Les parties 1 et 2 sont totalement indépendantes.

		<b>Session 2016</b>		
Examen et spécialité				
<b>CAP SERVICES HÔTELIERS</b>				
Intitulé de l'épreuve				
<b>EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)</b>				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
<b>SUJET 24</b>		<b>1h30</b>	<b>5</b>	<b>1/3</b>

## DOCUMENT 1

# Auberge du Petit Caillou

## Carte des petits déjeuners

### Boissons chaudes

Thé, café ou chocolat	2,50 €
Lait	2,00 €

### Jus de fruits et fruits frais

Pur jus d'orange	2,20 €
Jus de fruits : <i>pamplemousse, multifruits</i>	2,20 €
Fruits frais de saison	2,50 €
Compote de fruits allégée	2,20 €

### Viennoiseries - Pains

Pain (blanc ou céréales)	2,50 €
Croissant ou pain chocolat ou brioche ou pain aux raisins	3,00 €

### Céréales

Corn flakes, rice crispies, Muesli	2,00 €
---------------------------------------	--------

### Charcuteries

Assiette de charcuteries régionales <i>selon votre choix</i>	6,00 €
---	--------

### Œufs

brouillés, au plat, omelette, à la coque ou pochés	3,50 €
Suppléments : bacon, saucisses, ou tomates jambon, fromage	2,00 €

### Produits laitiers

Yaourt nature	2,00 €
Yaourt aux fruits	2,00 €
Assiette de fromages	2,50 €
Fromage blanc faisselle fermier	2,00 €

### Petit déjeuner « à la française » 8,00 €

Jus de fruits  
Thé, café ou chocolat  
Corbeille du boulanger  
Beurre  
Confitures



### Petit déjeuner « à l'anglaise » 10,00 €

Jus de fruits  
Thé, café ou chocolat  
Toasts  
2 œufs préparés selon votre désir  
avec jambon, fromage ou bacon  
Beurre et confitures

*Sur demande, un journal à disposition  
(régional, national, international)*

*Prix nets*

## CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

2/3

**DOCUMENT 2**

**N° TABLE : 4  
COUVERTS : 2**

**00051**

**CAFÉTERIE**

***1 café au lait  
1 thé citron***

**23/04/2016**

**CANDIDAT**

**CAP SERVICES HÔTELIERS**

**EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)**

**3/3**