

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° 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 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 ^{ère} Partie : Technologie professionnelle / 7.5 points
▪ 2 ^{ème} Partie : Sciences appliquées / 7.5 points
▪ 3 ^{ème} Partie : Gestion - Économie - Législation / 5.0 points
TOTAL / 20.0 points

CALCULATRICE AUTORISÉE

Sujet

CAP SERVICES HÔTELIERS	Code : 33 408	Session 2017	SUJET 30
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 5	Page 1 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Suite à une annonce parue dans le journal local, vous postulez à un emploi de femme de chambre ou valet de chambre dans l'établissement suivant :

LE GRAND HÔTEL ****

10 place Victor Hugo

25 000 Besançon

☎ 03.81.00.XX.XX 🏠 03.80.00.XX.XX

💻 legrandhotel@besancon.com

La gouvernante de cet hôtel vous demande d'effectuer une période d'essai pour évaluer vos compétences.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1.1 Vous devez mettre en place les tables du petit déjeuner. Lister les matériels que vous mettez en place pour un « service sur table » d'une personne en vous aidant de la liste ci-dessous.

Liste : cuillère à soupe, nappe, assiette à entremets, grande fourchette, fourchette à entremets, serviette de table, couteau à steak, rince-doigts, couteau à entremets, tasse et sous-tasse à déjeuner, fourchette à poisson, cuillère à entremets, petite cuillère, gobelet, molleton, assiette creuse, verre à jus de fruits.

.....

.....

.....

.....

.....

1.2 Vous devez réaliser des œufs brouillés nature au buffet. Le maître d'hôtel vous demande de préparer la mise en place. À partir de la liste suivante, indiquer à l'aide d'une croix le matériel et les produits nécessaires à la préparation des œufs brouillés nature.

LISTE MATERIELS ET PRODUITS

Poêle	Saumon	Jambon	Fouet
Saladier	Assiette à entremets	Beurre	Crème fraîche
Ramequin	Œufs	Tomate	Louche
Moutarde	Vinaigre	Cuillère & fourchette	Assiette creuse
Planche	Couteau à pain	Croissant	Confiture

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.3 Un client vous demande un œuf brouillé.

Sur la boîte d'œufs, il est indiqué « **ultra frais** ». Indiquer la signification de cette appellation :

-

1.4 Un client veut connaître la différence entre un « **café robusta** » et un « **café arabica** ». Expliquer cette différence :

-

1.5 Un client souhaite un café au lait. Donner la composition de cette boisson chaude.

-

1.6 Un client vous demande la différence entre la confiture et la marmelade. Définir sommairement chaque produit.

- - Confiture :
- - Marmelade :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

Le responsable de l'hôtel vous demande de préparer le buffet du déjeuner et de vérifier les dates des divers yaourts que vous allez présenter aux clients.

Extrait d'une étiquette d'un yaourt :

Yaourt aux fraises 100 g
à consommer jusqu'au 21/07/2017
à conserver entre +1°C et +6°C max.

2.1 Préciser si la date mentionnée sur l'étiquette ci-dessus est une DLUO ou une DLC.

Justifier votre réponse.

.....
.....

2.2 Indiquer la signification des sigles DLUO et DLC.

- DLUO :

- DLC :

2.3 Préciser, pour chacun des aliments cités dans le tableau ci-dessous, s'ils portent une DLC ou une DLUO.

ALIMENTS	DLC	DLUO	ALIMENTS	DLC	DLUO
Bacon			Jus d'orange pasteurisé		
Lait UHT			Fraises surgelées		
Sucre			Beurre		
Confiture			Riz		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4 Indiquer la conséquence d'une DLC dépassée.

.....

À l'hôtel, vous avez l'habitude d'utiliser un lait entier UHT.

2.5 Cocher la couleur de l'emballage correspondant à ce lait.

- Rouge
- Vert
- Bleu

2.6 Nommer le traitement que le lait a subi afin d'allonger sa durée de conservation.

.....

2.7 Préciser le lieu de conservation du lait après ouverture.

.....

2.8 Citer un autre traitement permettant la conservation du lait

.....

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

3.1 Votre responsable vous remet les bons d'entrée et de sortie du produit « Yaourt nature », référence PFY01 (document 1).

Compléter la fiche de stock ci-dessous en tenant compte de l'ordre chronologique :

ARTICLE : Yaourt nature		Référence : PFY01		Stock minimum : 12
Date	Libellé (nom et numéro du bon)	Quantité Entrées	Quantité Sorties	Quantité en Stock
01/05	En stock			20

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre entreprise a été destinataire d'un document (document 2). Vous devez répondre aux questions suivantes.

3.2 Citer le nom de ce document.

.....

3.3 Expliquer son rôle.

.....

3.4 Donner le nom du fournisseur.

.....

3.5 Calculer le nombre total de bouteilles de lait.

.....

.....

3.6 Indiquer le taux de la TVA.

.....

3.7 Indiquer le montant de la TVA. Expliquer le calcul.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

DOCUMENT 1

BON D'ENTREE N°18 du 17/05		
Réf.	Désignation	Quantité
PFY01	Yaourt nature	23

BON DE SORTIE N°28 du 2/06		
Réf.	Désignation	Quantité
PFY01	Yaourt nature	18

BON DE SORTIE N°14 du 03/05		
Réf.	Désignation	Quantité
PFY01	Yaourt nature	12

BON D'ENTREE N°22 du 12/05		
Réf.	Désignation	Quantité
PFY01	Yaourt nature	15

DOCUMENT 2

LAIT ET VOUS				FACTURE n° 32 du 12/06/2017			
Lieu dit Le Puits 25170 Mazerolles-le-Salin				Le Grand Hôtel **** 10 place Victor Hugo 25000 BESANÇON			
Tél : 03/81/45/XX/XX Fax : 03/81/45/XX/XX laitetvous@gmail.com							
Réf.	Désignation	Unité	Quantité	Prix unitaire brut	Taux de Remise	Prix unitaire net	Montant
LDE	Lait demi-écrémé	6 bouteilles de 1L	10	4,20	10%	3,78	37,80
LEE	Lait entier	6 bouteilles de 1L	3	4,30	-	4,30	12,90
						TOTAL HT	50,70
						TVA 5,5%	2,79
						TTC	53,49
RCS BESANÇON B 251 133 659							