

TEXTE DE L'ÉPREUVE DESTINÉ AUX CANDIDATS

Mise en situation professionnelle

Vous venez d'être recruté comme employé polyvalent au sein de l'établissement ci-dessous. Vous êtes affecté ce matin au service des petits déjeuners.

HÔTEL LES CHARMES DE PROVENCE****
20 avenue de la mer
06100 NICE

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

Les deux clients de la chambre 43 se présentent dans la salle des petits déjeuners.

Vous devez :

- accueillir les clients, les accompagner à une table et les aider à s'installer,
- présenter et argumenter la carte des petits déjeuners de l'hôtel (document 1),
- répondre aux demandes des clients,
- prendre la commande des clients et compléter le bon de commande (carnet de bons fourni par le jury).

Phase 2 : la préparation et le service du petit déjeuner

Les deux clients de la chambre 28 se présentent en salle pour prendre leurs petits déjeuners continentaux. Ils ont déjà commandé leurs petits déjeuners à la réception la veille. Vous trouverez le bon de commande (en annexe 1).

Vous devez :

- vérifier la mise en place de la table du petit déjeuner,
- accueillir les clients et les accompagner à leur table,
- valider la commande des clients avec le bon de commande en annexe 1 et le compléter si besoin,
- préparer les denrées et boissons nécessaires à la commande,
- effectuer la mise en place des plateaux petits déjeuners,
- servir les plateaux,
- débarrasser les plateaux et la vaisselle sale,
- assurer le nettoyage et le rangement de la vaisselle.

Vous remettrez tous les documents (annexes, sujet, brouillons) aux membres du jury, et penserez à restituer tout matériel mis à votre disposition lors de cette épreuve.

Remarque : Les parties 1 et 2 sont totalement indépendantes.

	Session 2018			
Examen et spécialité	CAP SERVICES HÔTELIERS			
Intitulé de l'épreuve	EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)			
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
SUJET 36		1h30	5	1/3

DOCUMENT 1



Hôtel Les Charmes de Provence****
20 avenue de la mer
06100 NICE
charmesdeprovence@nice.com

Carte des petits déjeuners

Petit déjeuner
continental
12,00 €

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

Petit déjeuner
anglais
19,00 €

Jus de fruits
Thé, café ou chocolat
Toasts
2 prestations à la carte au choix
Beurre et confitures

Carte

Boissons chaudes

- Thé, café ou chocolat 3,00 €
- Lait 2,50 €

Eaux minérales

- bouteille 33 cl 2,00 €

Jus de fruits et fruits frais

- Pur jus de fruits (orange, pomme ou pamplemousse) 3,00 €
- Salade de fruits frais 3,50 €
- Compote de fruits allégée 3,00 €

Pains et viennoiseries

- Pain blanc ou aux céréales 2,50 €
- Croissant, pain au chocolat, pain aux raisins, brioche au lait 3,00 €

Charcuteries

- Assiette de charcuteries régionales (jambon cru, jambon cuit, saucisson) 4,50 €

Produits laitiers

- Yaourt nature ou fruits 2,50 €
- Assiette de fromages régionaux 4,00 €
- Fromage blanc en faisselle 3,00 €

Céréales

- Corn flakes, Rice crispies, Muesli 3,00 €

Œufs

- Brouillés, au plat, à la coque, dur ou en omelette 3,00 €
- Suppléments (bacon, jambon, saucisses) 1,50 €



Prix nets – Service compris

CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

2/3

ANNEXE 1

Table : chambre 28 / table 4
Couverts : 2

2 petits déjeuners formule continentale
Avec 1 thé citron
1 grand café au lait

Supplément à facturer :

Date :

Signature :

CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 A : Service du petit déjeuner (partie pratique)

3/3