

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

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

Session 2025

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant

Épreuve EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant

Durée : 2 heures
Coefficient : 4

Le sujet se compose de 19 pages, numérotées de 1/19 à 19/19.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

La totalité du sujet est à rendre en fin d'épreuve.

Compétences visées :

- Compétence 1 : **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liées à l'activité.
- Compétence 2 : **Collecter les informations et ordonnancer ses activités** dans le respect des consignes et du temps imparti.

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1 MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Présentation de la situation professionnelle contextualisée

LA GOURMANDIÈRE

Propriétaires : M. Julien Hubert 35 ans, et Mme Aurélie Hubert, 30 ans

Statut juridique : SARL

Capital social : 75 000 € (détenu par monsieur et madame Hubert)

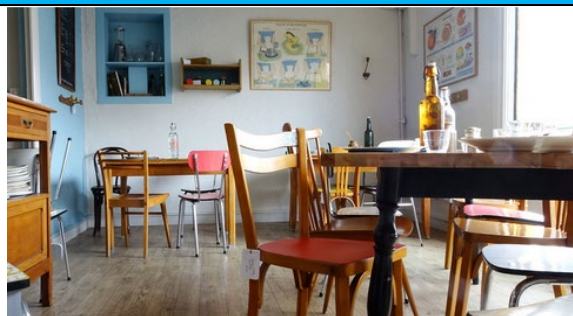
N° RCS : Bordeaux B 124 456 790

Adresse : 3 avenue du Maréchal Leclerc, 33000 BORDEAUX

Téléphone : 05 40 13 76 XX – Fax : 05 40 13 65 XX

Mail : contact@lagourmandiere.fr

Le Bistrot Gourmand - Restaurant Bistronomique



Dans cet **Hôtel - Restaurant**, tout est pensé pour la planète.

La décoration et les meubles sont issus de la récupération et de l'économie circulaire.

L'établissement s'inscrit dans une démarche éco-responsable, le chef propose également des plats végétariens et de saison.

Côté restauration, certains plats sont servis dans des bocaux en verre. Les pailles sont en pâte alimentaire, en bambou ou en inox.

Et ici, surtout pas de gaspillage. Le marc de café, les épluchures de légumes et certains emballages sont compostés dans le jardin de l'établissement. On y cultive des légumes pour la production des plats qui figurent à la carte.

L'établissement fait don de ses invendus aux associations qui viennent en aide aux personnes démunies.

Préserver l'environnement, sa santé et être solidaire en se régalant, c'est possible !

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 2/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Le Bistrot gourmand

Restaurant Bistronomique

Horaires : ouvert tous les jours de 12 h à 14 h et de 19 h à 22 h

Capacité : 40 couverts

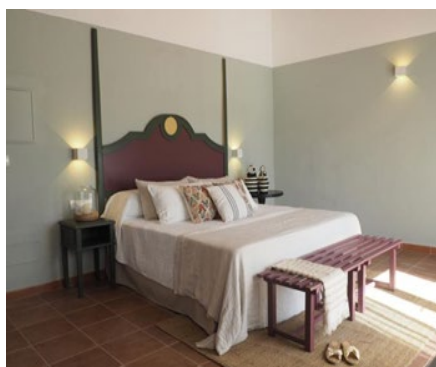
Menus

Formule : Entrée + Plat ou Plat + Dessert ----- 29 €

Menu complet : Entrée – Plat – Dessert ----- 40 €

Menu enfant : ----- 14 €

Hôtel



Hôtel de 14 chambres classé 3 étoiles

Toutes les chambres disposent de leur salle de bain privée et d'un mini-bar. Elles sont réparties comme suit :

- 2 suites de 2 chambres doubles communicantes ;
- 10 chambres doubles ;
- 2 chambres simples ;

Bar

Ouvert aux clients de l'hôtel et aux clients extérieurs.

Carte des cocktails, vins, boissons chaudes et froides.

Fermeture annuelle en février

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 3/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

SITUATION PROFESSIONNELLE

En votre qualité de personnel polyvalent, vous travaillez à l'hôtel – restaurant « La Gourmandière ».

Aujourd'hui, samedi 24 mai 2025, vous accueillez madame et monsieur Bellanger avec leurs deux jeunes enfants de 4 et 6 ans qui ont réservé pour une nuit. Leur arrivée est prévue à 16 h 00.

1. Identifier une chambre disponible pour monsieur et madame Bellanger et leurs enfants à l'aide du document 1 de l'extrait du planning de réservation.

Numéro de la chambre choisie :

Justification du choix (deux arguments attendus) :

-
.....
-
.....

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 4/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 1 : extrait du planning de réservation de chambre

Planning de réservation de chambre – Mai 2025									
N° de chambre	Type de chambre	Capacité	Mar. 20-mai	Mer. 21-mai	Jeu. 22-mai	Ven. 23-mai	Sam. 24-mai	Dim. 25-mai	Lun. 26-mai
1	Suite double N°1 (2 chambres communicantes)	4	Grantine Bernard						
2	Suite double N°2 (2 chambres communicantes)	4							
3	Double	2					Salomé Titouan		
4	Double	2							
5	Double	2			Barbier Philippe				
6	Double	2	Collereau Yvon						
7	Double	2							
8	Double	2			Joucquet Emilie				
9	Double	2							
10	Double	2	Paugam Jean-Marie						
11	Double	2							
12	Double	2			Gomez Juan				
13	Simple	1							
14	Simple	1	Bernardin Florent						

Avant l'arrivée des clients votre responsable vous demande d'aider l'employé d'étage. Il vous charge de nettoyer la salle de bain.

2. Remettre dans l'ordre les étapes de nettoyage de la salle de bain en les numérotant de 1 à 6.

Étapes	Numéro d'ordre	Étapes	Numéro d'ordre
Aspirer et laver le sol.		Évacuer le linge sale et les produits d'accueil usagés.	1
Vider la poubelle.		Nettoyer le miroir et la robinetterie avec un produit solvant.	
Nettoyer les toilettes avec un produit désinfectant et détartrant.		Nettoyer le lavabo, la douche ou la baignoire avec le produit détergent et désinfectant.	

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 5/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Afin de préserver votre santé et éviter les douleurs dorsales, vous êtes attentif à votre posture lors des activités professionnelles.

3. Indiquer si la posture de la personne représentée sur l'image est correcte et justifier votre réponse.



Posture correcte ☐

Posture incorrecte ☐

Justification (2 arguments attendus)

-
-

Source : <https://www.shutterstock.com/image-photo/young-girl-uniform-rubber-gloves-washes-1704032650>

Pour réaliser l'entretien de la salle de bain, vous utilisez différents produits.

4. Relier chaque produit utilisé à son mode d'action.

Produit	Action
Solvant	Produit qui élimine le calcaire.
Détergent	Produit qui tue ou inactive les micro-organismes.
Désinfectant	Produit qui élimine les salissures adhérentes visibles.
Détartrant	Produit capable de dissoudre une salissure.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Inscrit dans une démarche éco-responsable, l'établissement a fait le choix d'utiliser des produits d'entretien respectueux de l'environnement.

5. Repérer en entourant sur l'étiquette du produit utilisé pour les toilettes, le label montrant qu'il s'agit d'un produit respectueux de l'environnement.



Source : <https://www.hygiene.action-pin.fr/produits/le-vrai-professionnel-actipur-desinfectant-sanitaires-concentre/>

6. Justifier l'utilisation de ce produit pour les sanitaires (1 justification attendue).

.....

.....

.....

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 7/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Sur l'étiquette de ce produit figure le pictogramme suivant :



7. Indiquer la signification de ce pictogramme et en déduire l'action adaptée à mettre en place pour une utilisation en toute sécurité.

Signification :

Action à mettre en place :

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 8/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Afin d'améliorer le confort dans les chambres, des produits d'accueil sont proposés aux clients de l'hôtel.

8. Sélectionner en les cochant, les produits d'accueil que cet établissement éco-responsable peut proposer.

 Brosse à dents en bambou ☐	 Bouteille d'Evian 1L en plastique ☐	 Gel douche individuel – Tube en plastique ☐	 Capsule de café en carton compostable ☐
 Sachet de thé compostable ☐	 Capsule de café en aluminium ☐	 Gobelet en carton ☐	 Chaussons en matière biodégradable ☐
 Gel douche Bouteille 1 L rechargeable ☐	 Kit de coloriage en bois ☐	 Gobelet en plastique ☐	 Bouteille d'Evian 1L en verre ☐

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Votre responsable vous demande de vérifier la commande reçue du fournisseur de linge de lit.

9. Vérifier la conformité de la livraison à partir du bon de commande (document 2) et du bon de livraison du fournisseur La Compagnie du Linge (document 3). Compléter la rubrique observations du bon de livraison si nécessaire.

Document 2 : bon de commande

LA GOURMANDIÈRE
3 avenue du Maréchal Leclerc
33000 BORDEAUX

Tel : 05 40 13 76 XX
SARL au capital de 75 000 €
RCS Bordeaux B 124 456 790

La Compagnie du Linge
Avenue du Palais
33000 Bordeaux

BON DE COMMANDE n°212
À Bordeaux, le 16/05/2025

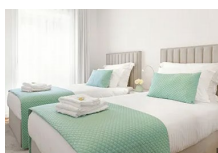
Livraison : le 24/05/25 Par route en franco de port
Remise de 5%
Règlement à 30 jours

Référence et désignation	Unité	Quantité commandée
3256 Housse de couette blanche	Carton de 6	4
3259 Housse de taie d'oreiller blanche	Carton de 6	3
3265 Drap housse blanc	Carton de 6	2

Signature :
La Gourmandière

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Document 3 : bon de livraison



LA COMPAGNIE DU LIT
Avenue du Palais
33000 BORDEAUX

LA GOURMANDIÈRE
3 avenue du Maréchal Leclerc
33000 BORDEAUX

BON DE LIVRAISON n° 6
Bordeaux, le 24/05/2025
Votre commande n°212 du 16/05/2025

Référence et désignation	Unité	Quantité livrée
3256 Housse de couette blanche	Carton de 6	2
3260 Housse de taie d'oreiller verte	Carton de 6	3
3265 Drap housse blanc	Carton de 6	2

Observations :

Date et signature :
Le 24 /05/2025
La Gourmandière

La famille Bellanger arrive à l'hôtel, elle prend possession de sa chambre.

L'établissement propose un goûter au bar composé d'une boisson chaude et d'une spécialité régionale. La famille décide de s'y rendre.

10. Proposer trois boissons chaudes.

-
-
-

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 11/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

11. Sélectionner, en les entourant, les 3 spécialités de la région aquitaine qui pourraient accompagner la boisson chaude.

			
Cannelé	Kouglof	Tarte aux noix	Tarte au sucre

			
Paris Brest	Gâteau Basque	Tarte aux myrtilles	Riz au lait

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

La famille Bellanger a réservé une table pour 4 personnes au Bistrot gourmand. Vous présentez les cocktails proposés à la carte.

12. Relier chaque cocktail à sa famille et à son alcool de base.

ABA
(Apéritif à base d'alcool)



☐ Mojito ☐

☐ Rhum

Eau de vie de plantes



☐ Américano ☐

☐ Vermouth

Vin



☐ Spritz ☐

☐ Vin blanc

ABV
(Apéritif à base de vin)



☐ Kir ☐

☐ Bitter

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 13/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Vous profitez de la venue de cette famille pour tester un nouveau cocktail sans alcool : le p'tit bordelais. Les enfants ont apprécié.

Votre responsable valide votre proposition et il vous demande de proposer un prix de vente à partir de la fiche technique ci-dessous.

Cocktail sans alcool : le p'tit bordelais Réalisation au Shaker – Tumbler Glaçon				<u>Fiche technique</u> Nombre de personnes : 1
Denrées	Unité	Quantité	Prix Unitaire	Montant HT
Sirop de fraise	litre	1 cl	7,40	0,07
Jus d'orange	litre	10 cl	2,00	0,20
Jus d'ananas	litre	5 cl	2,50	0,13
Nectar de poire	litre	5 cl	3,00	0,15
Jus de goyave	litre	5 cl	3,35	0,17
Fraise tagada	pièce	3	0,10	0,30
Parapluie	pièce	1	0,05	0,05
Paille alimentaire	pièce	1	0,10	0,10
Coût matière HT				1,17

13. Calculer le prix de vente TTC de ce cocktail en appliquant un coefficient multiplicateur de 6 à partir de la fiche technique.

Intitulé	Calculs	Résultat
Coût matière HT du cocktail		
Coefficient multiplicateur		
Prix de vente HT		
Montant TVA (taux à 10%)		
Prix de vente TTC		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

14. Sélectionner, en les entourant, les matériels nécessaires à la réalisation de ce cocktail sans alcool.

					
Shaker	Verre à cocktail	Doseur	Cuillère à mélange	Limonadier	Tumbler

					
Stick et Paille	Pilon	Passoire	Couteau d'office	Verre old fashioned	Parapluie

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Vous apportez l'ardoise à la famille, monsieur Bellanger est végétarien mais s'autorise le poisson et les œufs.



15. Proposer un menu adapté à son régime alimentaire à partir de l'ardoise.

Entrée	
Plat	
Dessert	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Le chef utilise les légumes cultivés au printemps dans son jardin et les fruits de saison.

16. Identifier, en les entourant, les 4 fruits et légumes de printemps que vous allez réceptionner.



Navets



Cerises



Mandarines



Poireaux



Asperges



Potirons



Fraises



Endives



Raisin



Radis



Prunes



Poire

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 17/19

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Pour terminer leur repas, monsieur et madame Bellanger ont choisi une salade de fruits frais, les enfants un sorbet maison. Vous allez chercher ces desserts dans leur zone de stockage.

17. Indiquer le lieu de stockage des deux desserts en justifiant votre réponse.

Desserts	Lieu de stockage	Justification
Salade de fruits frais		
Sorbet maison		

En fin de service, soucieux de la gestion des déchets vous êtes vigilant au tri. Certains déchets sont compostés.

18. Sélectionner en cochant dans la liste suivante les déchets qui sont compostables.

Produits	À composter
Bocaux en verre	
Marc de café	
Coquilles d'œufs	
Os de côte de bœuf	
Épluchures	
Assiettes cassées	
Bouteille d'eau en verre	
Sachets de thé usagés	
Emballage en carton	
Huile de friture usagée	
Coquilles d'huître	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CE CADRE

Certains plats du restaurant sont servis dans des bocaux en verre.

19. Proposer trois avantages à l'utilisation des bocaux en verre au restaurant.

-
-
-

Pour limiter le gaspillage alimentaire, l'établissement fait don de ses invendus aux associations.

20. Proposer deux autres mesures pour lutter contre le gaspillage alimentaire.

-
.....
-
.....

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2025	25-CAP-CSHCR-EP1-MEAG 1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 19/19