

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° de la candidate ou du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation de la correctrice ou du correcteur	
	<input style="width: 150px; height: 50px;" type="text"/>	

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

# Session 2021

## CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

### 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 16 pages, numérotées de 1/16 à 16/16.  
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

**Le sujet est à rendre dans sa totalité.**

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

**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 liés 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 2021	2106-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/16

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**

## Présentation de l'entreprise



### **Le Mas de l'Oliveraie**

Cuisine de terroir  
Vue exceptionnelle sur le village des Baux de Provence



28, boulevard des Cigales  
13520 Les Baux de Provence

☎ : 04 90 90 90 90

[masedeloliveraie@hotelrestaurant.fr](mailto:masedeloliveraie@hotelrestaurant.fr)

Propriétaires : Madame et Monsieur OLEA

### **Hôtel Restaurant Le Mas de l'Oliveraie \*\*\***

Vous venez d'être embauché(e) en tant que personnel polyvalent. Selon les besoins de l'activité, vous serez affecté(e) au service des étages ainsi qu'au service en salle.

Cet établissement indépendant est situé au pied du village des Baux de Provence, dans le département des Bouches-du-Rhône, en région Provence-Alpes-Côte d'Azur.

L'hôtel dispose de 12 chambres, d'une suite, d'une piscine, d'un SPA, d'une salle de fitness et d'un parking privatif gratuit.

Le restaurant climatisé dispose d'une salle de 30 couverts et d'une terrasse ombragée de 20 couverts, il propose une cuisine traditionnelle du terroir.

L'établissement est ouvert toute l'année, 7 jours sur 7.

CAP Commercialisation et Services en hôtel-café-restaurant	Session 2021	2106-CAP CSHCR EP1	<b>SUJET</b>
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient 4	Page 2/16

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous prenez votre poste. Gilbert, votre responsable, vous demande d'apporter votre aide au service des étages. Vous avez récupéré la fiche de commande de monsieur Moulin de la chambre 208.

<b>Hôtel Restaurant Le Mas de l'Oliveraie</b> 28 boulevard des Cigales 13520 Les Baux de Provence ☎ : 04 90 90 90 90 <a href="mailto:masdeloliveraie@hotelrestaurant.fr">masdeloliveraie@hotelrestaurant.fr</a>	
<b>Room-service</b> Commander votre petit déjeuner le soir en appelant le 100 ou accrocher cette fiche à la poignée de votre chambre avant 23 H 30.	
N° de chambre : <i>208</i>	Nombre de personnes : <i>1</i>
Nom : <i>MOULIN Christian</i>	
Servir entre : <i>7 h 00</i> et : <i>7 h 30</i>	
<b>Petit déjeuner simple 3,00 € :</b>	
<input type="checkbox"/> café nature <input type="checkbox"/> café au lait <input type="checkbox"/> thé <input type="checkbox"/> thé citron	<input type="checkbox"/> thé au lait <input type="checkbox"/> chocolat <input type="checkbox"/> lait nature
<b>Petit déjeuner continental : 12,00 € (petit pain, croissant, beurre, confiture)</b>	
<input type="checkbox"/> café nature <input checked="" type="checkbox"/> café au lait <input type="checkbox"/> thé <input type="checkbox"/> thé citron	<input type="checkbox"/> thé au lait <input type="checkbox"/> chocolat <input type="checkbox"/> lait nature <input checked="" type="checkbox"/> jus d'orange
<b>Supplément :</b>	
<u>Jus de fruits 20 cl : 3,00 €</u> <input type="checkbox"/> orange pressée <input type="checkbox"/> tomate <input type="checkbox"/> ananas	<input checked="" type="checkbox"/> œuf à la coque : 4,00 € <input type="checkbox"/> œuf brouillé : 4,50 € <input type="checkbox"/> œuf au bacon : 5,00 € <input type="checkbox"/> salade de fruits : 5,50 €
Nos prix sont exprimés en T.T.C. (prix nets et service compris).	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Pour préparer la facturation du petit-déjeuner de monsieur MOULIN, vous devez déterminer le prix qui lui sera facturé. Pour cela, vous prenez connaissance de sa fiche de commande.

**1. Calculer le prix T.T.C du petit déjeuner qui sera indiqué sur la facture de monsieur MOULIN (en détaillant le calcul) :**

.....







.....

**2. Retrouver le prix H.T. de ce petit déjeuner facturé à monsieur MOULIN (en détaillant le calcul avec arrondi à deux décimales) :**

.....

.....

Votre responsable souhaite connaître le coût de revient d'un plateau de petit déjeuner continental. Vous prenez connaissance du prix d'achat des différents produits.

Composition d'un petit déjeuner continental	
	
0,20 € H.T.	0,40 € H.T.
	
0,10 € H.T.	0,35 € H.T.
	
0,05 € H.T.	0,30 € H.T.

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**3. Calculer le coût de revient H.T. d'un petit déjeuner continental (en détaillant le calcul) :**

.....  
.....

**4. Calculer le coût de revient T.T.C. d'un petit déjeuner continental (en détaillant le calcul avec un arrondi à deux décimales) :**

.....  
.....

Afin de préparer le plateau du petit déjeuner de la chambre 208, vous organisez votre travail.

**5. Dresser la liste du matériel nécessaire à la mise en place du plateau pour satisfaire la demande de monsieur Moulin :**

Liste des matériels

**NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE**


**6. Identifier la liste des produits alimentaires nécessaires à la prestation :**

Liste des produits

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Avant de préparer l'œuf à la coque, vous prenez connaissance des informations inscrites sur la coquille d'œuf.

**7. Préciser ce que signifie le code inscrit sur la coquille de l'œuf présenté ci-dessous :**

Code	Signification	
0		
FR		
ZYX	<i>identification du producteur</i>	
DCR		

**8. Indiquer si cet œuf peut être cuisiné au mois de juin et justifier votre réponse :**

Oui

Non

Justification :

.....  
.....

Un micro-organisme pathogène présent sur la coquille d'œuf peut être responsable de toxi-infection alimentaire.

**9. Identifier le micro-organisme responsable (en cochant la bonne proposition) :**

Staphylocoque	Salmonelle	Listeria	Clostridium Botulinum
<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

**10. Proposer deux mesures de prévention pour éviter la contamination des clients :**

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez maintenant l'œuf à la coque pour monsieur Moulin.

## 11. Organiser votre activité en numérotant de 1 à 4 les actions suivantes :

- Plonger l'œuf délicatement
- Retirer l'œuf et le disposer dans un coquetier
- Porter un grand volume d'eau à ébullition
- Compter 3 minutes de cuisson

Le service des petits déjeuners terminé, Gilbert vous demande de l'aider à ranger d'autres produits :

## 12. Ranger les denrées dans leur lieu de stockage :

Denrées à ranger :

				
Jus de fruit stérilisé ouvert	Pot de confiture entamé	Lait pasteurisé non entamé	Salade de fruits frais	Céréales

● ● ● ● ●

● ● ●

Économat	Chambre froide positive	Chambre froide négative
----------	-------------------------	-------------------------



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Gilbert vous demande de trier les emballages en respectant le tri sélectif.

## 13. Trier les emballages en les plaçant dans le container adapté :

				
●	●	●	●	●

●	●
<b>Plastique, métal</b>	<b>Papier, carton, brique alimentaire</b>
	


●	●
<b>Verre</b>	<b>Ordures ménagères</b>
	

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

En seconde partie de matinée, Gilbert vous sollicite pour finaliser la commande de vin à transmettre au fournisseur.

**14. Compléter le bon de commande ci-dessous à l'aide de la grille tarifaire du fournisseur**

« Les Vins de France » (en page suivante) :

	<p><b>Le Mas de l'Oliveraie</b>  <b>28 boulevard des Cigales</b>  <b>13520 Les Baux de Provence</b></p>	<p><b>Bon de commande</b>  <b>n° 0879</b>  <b>Date : 20-05-2021</b></p>
---	---	---

Réf. fournisseur : Adresse :	98765 <b>Les Vins de France</b> <b>20 rue des Tonneliers</b> <b>13001 Marseille</b>
---------------------------------	--


Référence	Appellation	Contenance	Millésime	Quantité de bouteilles	Prix unitaire hors taxe	Total hors taxe
18944	Cahors rouge	75 cl	2014	12	10,05 €	120,60 €
5647	Bandol rouge	75 cl	2015	48	15,75 €	756,00 €
14A12	Patrimonio rosé Corse	75 cl	2014	12	9,95 €	119,40 €
659	Coteaux des Baux de Provence rosé	75 cl	2014	60		
8944	Costières de Nîmes rouge	75 cl	2016	12		
145B1	Châteauneuf-du-Pape rouge	75 cl	2012	24		

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



## Tarifs




		<b>Les Vins de France</b> 20, rue des tonneliers 13001 Marseille	 <b>04 91 20 20 20</b>	
Référence	Contenance (cl)	Nos vins rouges	Millésime	Tarif P.U. H.T.
894	37,5	A.O.P. Costières de Nîmes CHÂTEAU DE MONTFRIN	2016	4,60 €
8944	75	A.O.P. Costières de Nîmes CHÂTEAU DE MONTFRIN	2016	8,20 €
145B1	75	A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Château de la Gardine	2012	27,50 €
167C1	75	A.O.P. Châteauneuf-du-Pape Domaine du Grand Tinel	2013	22,10 €
564	37,5	A.O.P. Bandol Domaine Ray-Jane	2015	7,95 €
5647	75	A.O.P. Bandol Domaine Ray-Jane	2015	15,75 €
18944	75	A.O.P. Cahors Domaine De Lalande	2014	10,05 €
459	75	A.O.P. Coteaux des Baux de Provence Réserve du Mas	2014	7,85 €
14A10	75	A.O.P. Patrimonio Rappo Orenca de Gaffory Corse	2014	20,35 €
Référence	Contenance (cl)	Nos vins blancs	Millésime	Tarif P.U. H.T.
664	37,5	A.O.P. Bandol Domaine Tempier	2015	10,98 €
665	75	A.O.P. Bandol Domaine Tempier	2015	21,70 €
Référence	Contenance (cl)	Nos vins rosés	Millésime	Tarif P.U. H.T.
AP20141	37,5	A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence Villa Baulieu Cuvée Bérengère	2014	8,00 €
AP20142	75	A.O.P. Coteaux d'Aix-en-Provence Villa Baulieu Cuvée Bérengère	2014	15,00 €
659	75	A.O.P. Coteaux des Baux de Provence Rosé du Mas	2014	7,46 €
13A12	75	A.O.P. Patrimonio San Quilico Corse	2013	10,75 €
14A12	75	A.O.P. Patrimonio San Quilico Corse	2014	9,95 €

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La semaine suivante, Gilbert vous demande de réceptionner la commande de vins passée et d'en contrôler sa conformité à l'aide du bon de commande.









**15. Repérer les anomalies en les reportant dans la rubrique « observations » du bon de livraison :**

<b>Les Vins de France</b> 20 rue des Tonneliers 13001 Marseille Tél 04 91 20 20 20					<b>Bon de livraison n ° 1225</b> Date : 27-5-2021	
Commande :	Du 20-5-2021 n° 879					
Réf. client :	98765					
Adresse :	<b>Le Mas de l'Oliveraie</b> 28 boulevard des Cigales 13520 Les Baux de Provence					
Référence	Appellation	Contenance	Millésime	Quantité de bouteilles		
18944	Cahors rouge	75 cl	2014	10		
564	Bandol rouge	37.5 cl	2015	48		
14A12	Patrimonio rosé Corse	75 cl	2014	8		
659	Coteaux des Baux de Provence rosé	75 cl	2011	60		
8944	Costières de Nîmes rouge	75 cl	2016	12		
145B1	Châteauneuf-du-Pape rouge	75 cl	2012	24		
Observations :						

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Les vins sont traditionnellement conditionnés en carton de 6 bouteilles de 75 cl. Gilbert vous demande de transporter les cartons en respectant les règles de sécurité et d'efforts.

**16. Cocher pour chaque proposition la règle de sécurité conforme :**

Pour soulever un carton de bouteilles de vin	Règle de sécurité	
Les bras doivent être :	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
La position de votre corps par rapport à la charge :	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Votre tête et vos jambes doivent être :	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Vos pieds sont :	 <input type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous stockez maintenant les vins correctement livrés dans la cave centrale du Mas de l'Oliveraie.





## 17. Stocker chaque vin dans le casier correspondant à sa région d'origine.

- Bandol rouge
- Cahors rouge
- Châteauneuf-du-Pape rouge
- Patrimoine rosé Corse

CAVE DU MAS DE L'OLIVERAIE	
Vin rouge de Provence	Vin rouge du Languedoc-Roussillon
Vin rouge du Sud-Ouest	Vin rouge de la Vallée de la Loire
Vin rouge de Bourgogne	Vin rouge des Côtes-du-Rhône
Vin rosé de Provence	Vin rosé de Corse

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

La matinée avançant, Gilbert vous demande de préparer deux assiettes de trois fromages pour le déjeuner. Vous avez à votre disposition une diversité de fromages présentés ci-dessous :

Fromages	Région de production
 A.O.P. Banon	Provence
 A.O.P. Cantal	Auvergne
 A.O.P. Chavignol	Touraine
 A.O.P. Beaufort	Savoie
 A.O.P. Ossau Iraty	Pays-Basque
 A.O.P. Roquefort	Aveyron
 A.O.P. Brie de Meaux	Île-de-France
 A.O.P. Maroilles	Hauts-de-France

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

18. Sélectionner les fromages à positionner sur les deux assiettes ci-dessous en répondant aux exigences suivantes :

