

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)		N° de la candidate	
Prénoms :		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			
	<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 40px; margin: 0 auto;"> <p>Note :</p> </div>			

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

Session 2024

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 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17.
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.

Les réponses sont à noter sur votre copie.

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 2024	2406-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Présentation de l'entreprise



Hôtel-Restaurant
« Aux pieds dans l'eau »
4 Pont de Clichy
92600 Asnières-sur-Seine

SARL au capital de 125 000 €
RCS : CAEN B 173 321 734
APE : 5610A

Établissement ouvert **7 jours sur 7**
Fermeture annuelle : Février
Nombre de chambres : 43

Idéalement situé sur les bords de Seine, l'hôtel dispose de 43 chambres alliant simplicité, confort et équipements modernes.

Notre agréable salon-bar vous permettra de passer un moment de détente après une journée de travail ou de visite de la capitale, Paris.

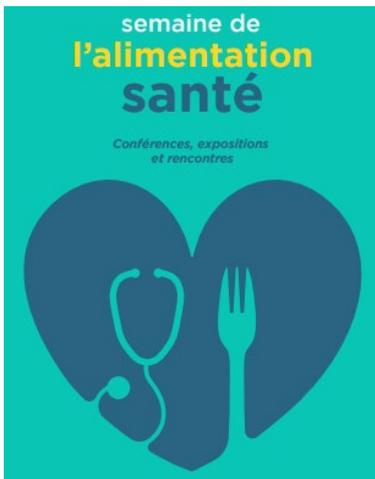
Le restaurant propose une cuisine régionale privilégiant des produits frais issus de l'agriculture locale et durable.

De plus, l'établissement offre un cadre idéal pour l'organisation de séminaires et événements spéciaux dans une salle d'une capacité de 40 places assises.

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2024	2406-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 2/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation professionnelle



Aujourd'hui, le 11 avril 2024, dans le cadre de la semaine de l'alimentation, « Bleu santé », la mutuelle d'Île-de-France, organise un colloque intitulé « Le bien-être est dans l'assiette » pour un panel de 40 seniors.

Vous travaillez à l'hôtel/restaurant en qualité de personnel polyvalent. Aujourd'hui, vous êtes affecté au service des séminaires.

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2024	2406-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 3/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Sujet

Votre responsable vous remet la fiche d'organisation du séminaire du jour (**DOCUMENT 1**) afin d'organiser l'ensemble de vos activités.

DOCUMENT 1

FICHE DE SÉMINAIRE	Hôtel-Restaurant « Aux pieds dans l'eau » 4 Pont de Clichy 92600 Asnières-sur-Seine	
---------------------------	--	---

Prestation : Colloque « Le bien-être est dans l'assiette »	Date : 11 avril 2024
Prestataire : Mutuelle Bleu Santé	Nombre de personnes : 40

Horaires : Heure d'arrivée : 08 h 00 Heure pause : 10 h 00 (à préparer 30 minutes avant) Heure du repas : 12 h 30 Heure de départ : 18 h	Info Repas : Lieu : Salle de restaurant Nombre de repas : 40 Mise en place : 8 h 30 Tables rondes : 5x8 couverts Nappes carrées bleues Serviettes beiges
Menu : Velouté de lentilles vertes, chips de lard fumé Queue de lotte rôtie, poêlée de légumes primeurs Croustillant de brie truffé, jeunes pousses à l'huile de noix Nougat glacé au Calvados	

DISPOSITION DE LA SALLE SÉMINAIRE

En « U » ouvert <input checked="" type="checkbox"/>	En « école » <input type="checkbox"/>
En « U » fermé <input type="checkbox"/>	Buffet de pause <input checked="" type="checkbox"/>

MATÉRIEL MIS À DISPOSITION

Table d'accueil sur estrade <input checked="" type="checkbox"/>	Visio projecteur + Écran <input checked="" type="checkbox"/>	Sonorisation micro <input checked="" type="checkbox"/>
Tableau papier & Marqueurs <input type="checkbox"/>	Ordinateur PC <input type="checkbox"/>	Accueil VIP <input type="checkbox"/>

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2024	2406-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 4/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous prenez connaissance de la fiche de séminaire.

1. Compléter la fiche d'organisation de travail pour le service du colloque.

Fiche d'organisation de travail		Check-List
Date de la prestation :		
Nombre de clients :		
Dénomination du prestataire :		
Lieu de déjeuner :		
Horaires	Étapes de travail	
	Accueillir les participants au colloque.	
	Mettre en place le buffet de pause.	
	Mettre en place la salle de restaurant pour le déjeuner.	
	Servir la pause.	
	Servir le déjeuner.	
	Prendre congé des participants.	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous préparez ensuite le buffet de pause et consultez la fiche technique (**DOCUMENT 2**).

DOCUMENT 2

FICHE TECHNIQUE « BUFFET DE PAUSE »		
Produits	Conditionnement	Besoin
Café noir	Thermos d'un litre	1 pour 5 pers
Thé	Pièce	1 pour 2 pers
Lait	Bouteille d'un litre	1 pour 20 pers
Sucre	Pièce	1 par pers
Mini- viennoiseries	Pièce	3 par pers
Jus de fruits	Bouteille de deux litres	1 litre pour 8 pers
Eau minérale plate	Bouteille de 50 cL	1 par pers

2. Repérer les produits nécessaires à la préparation du buffet de pause des 40 convives puis calculer les quantités.

Produits	Calculs	Quantités nécessaires
Exemple : Café noir	1 litre pour 5 pers 40 pers donc $40 \div 5 = 8$	8 litres donc 8 thermos

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous interrogez sur les lieux de stockage des produits.

3. Relier les produits servis sur le buffet à leur lieu de stockage.

PRODUITS		LIEU DE STOCKAGE
Sachet de thé	•	
Bouteille de lait pasteurisé	•	• Réserve épicerie
Mini-viennoiseries surgelées	•	• Chambre froide positive
Bouteille d'eau minérale	•	• Chambre froide négative
Bouteille de jus de fruits UHT	•	

Votre responsable vous sollicite pour la réception des marchandises.

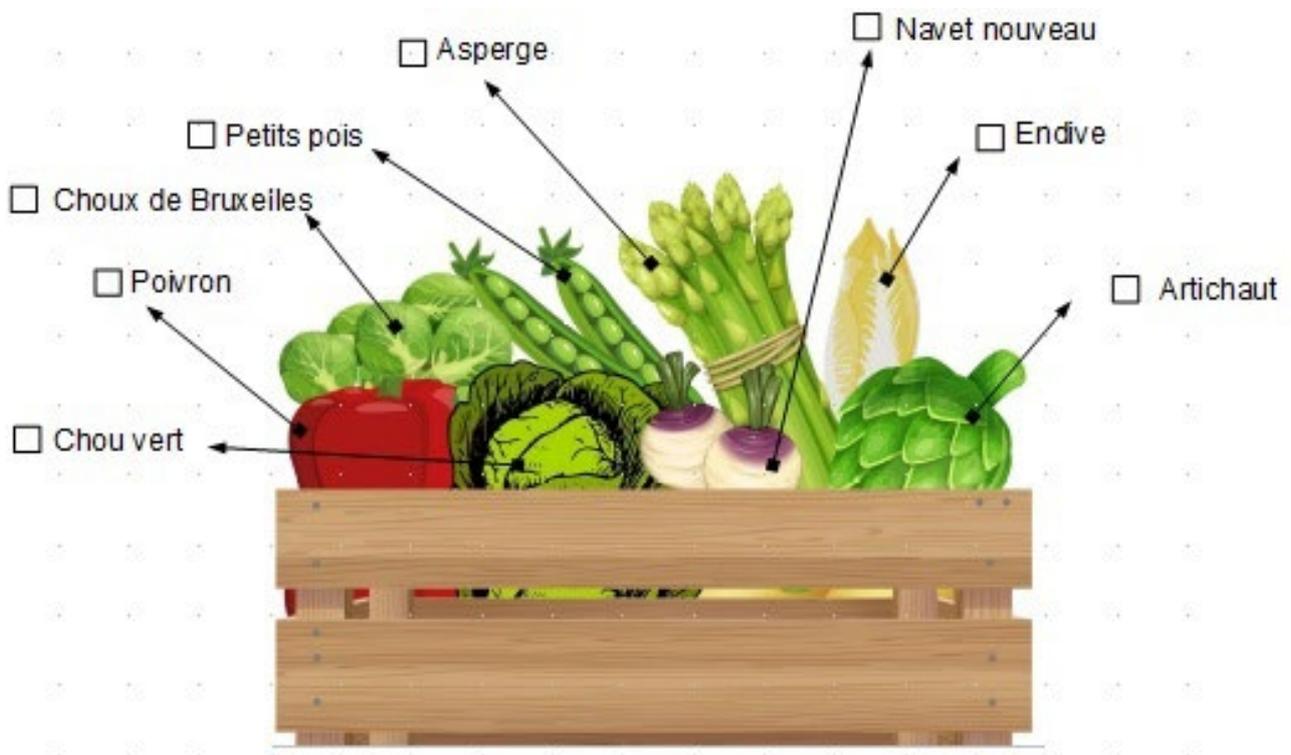
4. Identifier les zones de production des produits livrés ce jour en les reliant à leur région d'origine.

Lentille verte du Puy	•	• Île-de-France
Brie de Meaux	•	• Auvergne-Rhône-Alpes

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable vous demande maintenant de sélectionner les légumes de saison pour la poêlée de légumes primeurs du déjeuner du 11 avril.

5. Sélectionner les légumes de saison qui entreront dans la poêlée printanière (cocher les bonnes réponses).



Source : Document créé par l'auteur

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2024	2406-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 8/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Le restaurant souhaite s'approvisionner auprès d'un maraîcher produisant des fruits et légumes issus de l'agriculture biologique. On vous demande de commander 20 kg de légumes pour le repas du jour. Vous comparez les offres de deux fournisseurs.

6. Compléter le tableau de comparaison des offres suivantes :

Attention, vous devez détailler vos calculs.

TABLEAU DE COMPARAISON DES OFFRES				
Nom du fournisseur	Mon bio maraîcher  21 route de Bretagne 44000 Nantes		La Ferme des 4 saisons  Hameau des girandières 92600 Asnières-Sur-Seine	
Article	Panier de 10 kilos de fruits et légumes de saison		Panier de 20 kilos de fruits et légumes de saison	
Prix Unitaire brut	23,80 €		45,60 €	
Quantité à commander	
Montant total brut	
Remise	10 %	20 %
Montant total net	
Frais de transport	0		15,00 €	
Coût d'achat HT	

7. Indiquer le nom du fournisseur que vous allez choisir pour vos prochaines commandes. Justifier votre choix.

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À l'issue de la réception et du stockage des marchandises, vous procédez à l'entretien de la réserve. Vous observez les deux protocoles de bionettoyage (**DOCUMENT 3**) affichés au mur.

DOCUMENT 3

Les protocoles de nettoyage et de désinfection	
Protocole en 3 points	Protocole en 5 points
Pré-nettoyage	Pré-nettoyage
Nettoyage et désinfection avec un détergent désinfectant	Nettoyage avec un détergent
Rinçage	Rinçage
	Désinfection avec un désinfectant
	Rinçage

8. Indiquer la méthode retenue et justifier votre choix.

.....

.....

.....

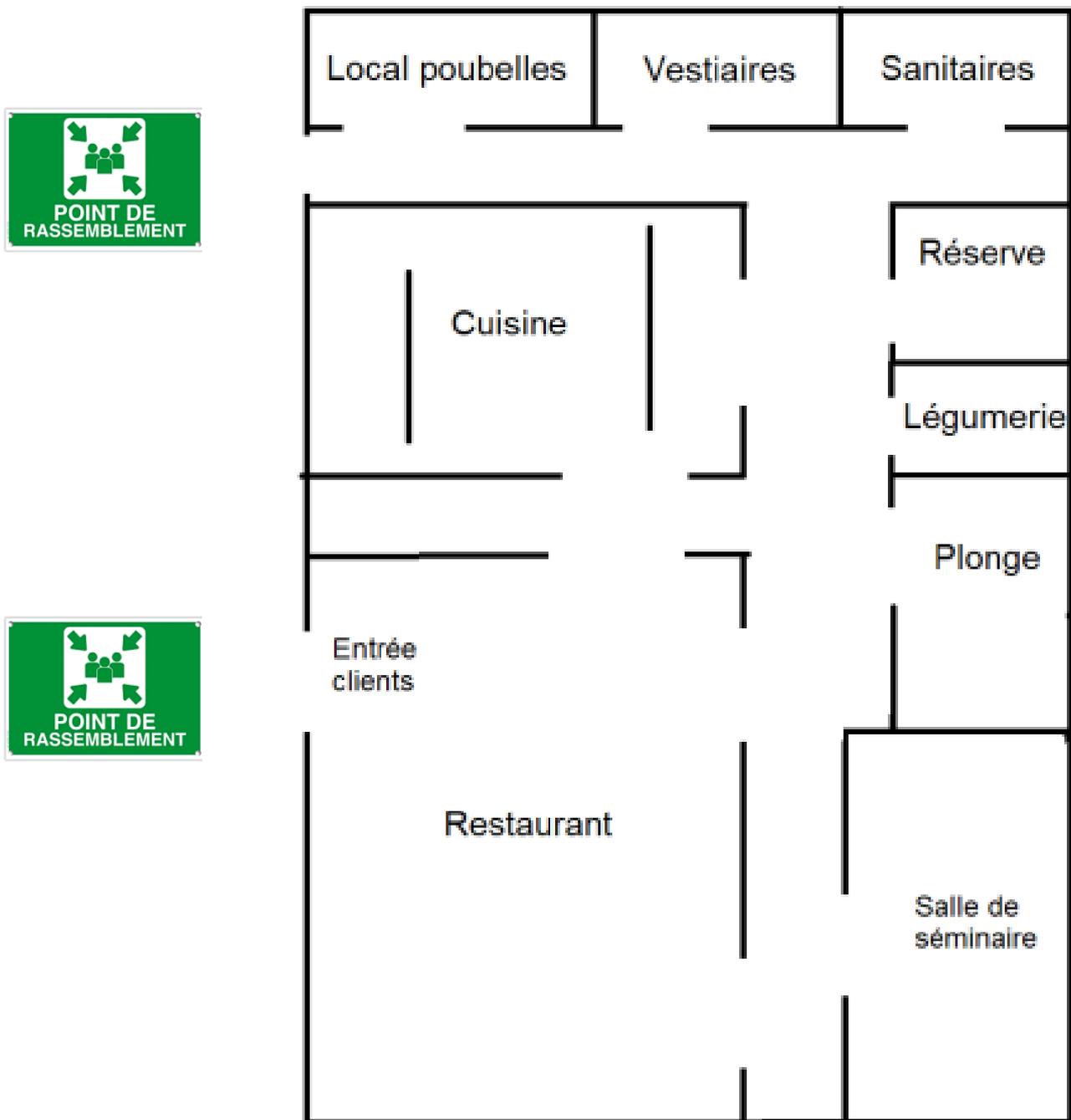
.....

.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous vous situez actuellement dans la réserve lorsque l'alarme incendie retentit.

9. Repérer la réserve sur le plan à l'aide d'une croix et tracer le chemin à prendre pour évacuer les lieux en toute sécurité à l'aide de la consigne de sécurité indiquée sur le plan.



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Après l'entretien de la réserve, vous devez appliquer la procédure de tri de vos déchets. Vous consultez le guide de tri des déchets de la ville d'Île-de-France. (**DOCUMENT 4**)

DOCUMENT 4



Source : Guide du tri à Paris.com

10. Trier les déchets ci-dessous en les reliant à la poubelle appropriée.

Fruits et légumes abîmés, non consommables



Boîte de conserve



Bouteille de vin



CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2024	2406-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 12/17

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous réalisez ensuite la mise en place de la salle de restaurant pour le déjeuner des 40 convives.

11. Identifier les besoins en matériel du déjeuner pour les 40 convives à partir du menu du jour.

Menu	Type d'assiettes et quantités	Type de couverts et quantités
Velouté de lentilles vertes, Chips de lard fumé		
Queue de lotte rôtie, Poêlée de légumes primeurs		
Croustillant de brie truffé, Jeunes pousses à l'huile de noix		
Nougat glacé		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Votre responsable souhaite connaître les éléments constitutifs du coût de revient du dessert du jour : le nougat glacé vendu 10,00 € TTC (Toute Taxe Comprise).

Décomposition du prix de vente du nougat glacé au calvados : 10,00 € TTC



12. Calculer le coût de revient du nougat glacé en complétant le tableau ci-dessous.

Éléments	Montant
Total coût de revient	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

À la fin de votre service, le chef de rang vous demande de réaliser l'inventaire de boissons et de le comparer avec les fiches de stock tenues régulièrement par le restaurant. Vous disposez des fiches d'inventaire de trois boissons.

Fiches d'inventaire

Fiche d'inventaire n°12
Réf : 210 Nom de la boisson : <i>Jus d'ananas</i>
Cave : 10 bouteilles

Fiche d'inventaire n°14
Réf : 248 Nom de la boisson : <i>Jus de pomme</i>
Cave : 11 bouteilles

Fiche d'inventaire n°18
Réf : 352 Nom de la boisson : <i>Sirop de citron vert</i>
Cave : 15 bouteilles

13. Réaliser l'inventaire en complétant le compte-rendu ci-dessous.

Compte-rendu de l'inventaire (extrait)				
Désignation	Unité	Quantité comptée dans le stock	Quantité inscrite sur les fiches de stock	Écart quantité
Jus d'ananas	La bouteille		12	
Jus de pomme	La bouteille		10	
Sirop de citron vert	La bouteille		15	

14. Donner deux explications possibles à ces écarts.

.....

.....

.....

.....

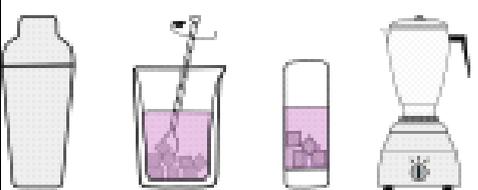
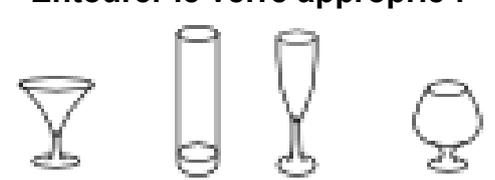
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Lors du service du midi, vous êtes en charge de l'élaboration du cocktail du jour. Afin d'organiser votre travail, vous utilisez une fiche technique d'élaboration de cocktail.

15. À partir des informations de la recette (DOCUMENT 5), compléter la fiche cocktail.

DOCUMENT 5

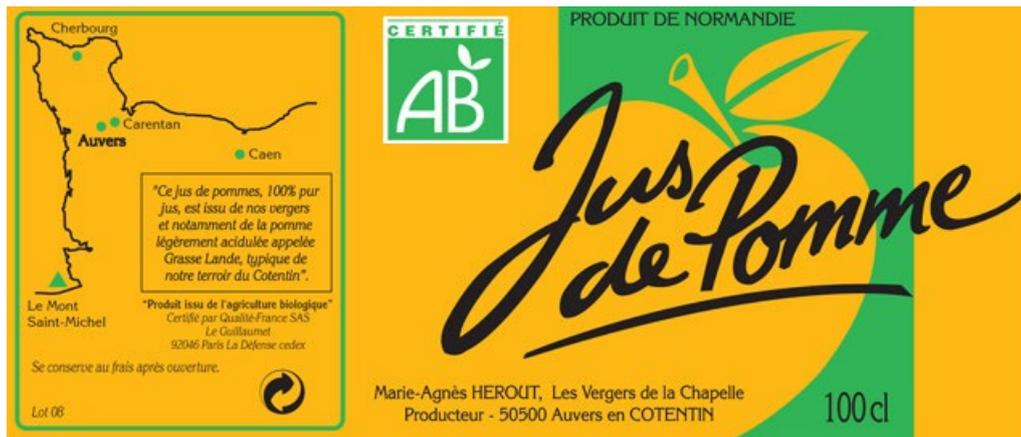
RECETTE : Cocktail Détox	
<p><u>Ingrédients pour 1 personne – 14 cL</u></p> <p>4 cL de jus de pommes 5 cL de jus d'ananas 1/4 concombre 1/4 branche de céleri 5/6 feuilles de basilic frais 1 cL de sirop de citron vert</p>	<p><u>Préparation :</u></p> <p>Presser le citron, réserver. Éplucher le concombre et le céleri et les couper en morceaux. Laver les pommes et coupez-les en quartiers. Passer le concombre, le céleri, les pommes et le basilic au blender. Ajouter le jus de citron et le jus d'ananas. Bien mélanger et servir avec des glaçons dans un tumbler. Décorer d'une demi-tranche de citron vert.</p>

FICHE COCKTAIL (pour 1 personne)					
<p>Lister les ingrédients et leur quantité :</p> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr style="background-color: #e0e0e0;"> <th style="width: 15%; padding: 5px;">Quantité</th> <th style="padding: 5px;">Ingrédients</th> </tr> </thead> <tbody> <tr style="height: 100px;"> <td style="width: 15%;"></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>	Quantité	Ingrédients			<p>Entourer la méthode d'élaboration :</p> <div style="text-align: center;">  </div> <p>Cocher la contenance :</p> <p><input type="checkbox"/> Short Drink (7 cL) <input type="checkbox"/> Long drink (12 cL à 25 cL)</p>
Quantité	Ingrédients				
<p>Entourer le verre approprié :</p> <div style="text-align: center;">  </div>	<p>Citer l'élément de décor :</p>				

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous consultez l'étiquette du jus de pomme (**DOCUMENT 6**) utilisé pour l'élaboration du cocktail du jour. Il possède un label de qualité.

DOCUMENT 6



Source : www.maisonherout.com

16. Identifier le label de qualité.

- Label rouge
- Indication géographique protégée
- Produit issu de l'agriculture biologique

17. Relier chaque définition au signe officiel correspondant.

Définitions	Signes officiels
Protection européenne apportée garantissant l'origine et la qualité d'un produit en provenance d'une région au savoir-faire traditionnel.	<ul style="list-style-type: none"> • Label Rouge
Signe attestant qu'un produit possède un niveau de qualité supérieure par rapport au produit courant.	<ul style="list-style-type: none"> • Agriculture biologique
Méthode de production agricole qui améliore la qualité du sol, de l'eau, des végétaux et des animaux et exclut le recours aux OGM.	<ul style="list-style-type: none"> • Appellation d'origine protégée

CAP Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant	Session 2024	2406-CAP CSHCR EP1	SUJET
EP1 – Organisation des prestations en hôtel-café-restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 17/17