

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
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 points
TOTAL / 20 points

sujets

CAP SERVICES HÔTELIERS	Code :	Session 2010	SUJET 1
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 5	Page 1/6

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes nouvellement recruté(e) à l'hôtel du Parc (3 étoiles) à Auxerre. Votre responsable teste vos connaissances.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Citer 2 formules de petits déjeuners servis en salle :

-
-

2. A partir de la liste suivante, choisir, selon le mets, la vaisselle et les couverts appropriés :

Liste : coquetier, bol, assiette à entremets, cuillère à café, grande fourchette, cuillère à entremets, grand couteau, couteau à entremets, grande assiette, fourchette à entremets

	Vaisselle à prévoir	Couverts à prévoir
Céréales		
Œuf à la coque		
Assortiment de charcuteries		

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3. Retrouver les produits à l'aide des définitions suivantes :

- **Confiture d'agrumes très appréciée des anglais :**

▶ -----

- **Charcuterie accompagnant souvent les œufs en Angleterre :**

▶ -----

- **Pétales de maïs servis avec du lait et du sucre en poudre :**

▶ -----

4. Citer deux boissons chaudes servies au petit déjeuner :

-
-

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

1. Sur l'emballage du jus de fruits que vous proposez au petit déjeuner, vous repérez les indications suivantes.

ORANGE

100%

**Pur jus
pressé**

1L

Jus d'orange

À consommer de préférence avant le :

26 06 11

1.1. Préciser si la date mentionnée indique une DLUO ou une DLC en cochant la bonne réponse.
Justifier votre réponse.

	DLC	DLUO	Justification
Jus de fruits			

1.2. Indiquer la signification des sigles « DLC » et « DLUO ».

- DLC :

- DLUO :

1.3. Indiquer le lieu de stockage de ce produit après ouverture et justifier votre réponse.

- Lieu de stockage :

- Justification :

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Indiquer la conséquence :

- D'une DLC dépassée :
- D'une DLUO dépassée :

2. Indiquer si les aliments listés dans le tableau portent une DLC ou une DLUO.

	DLC	DLUO		DLC	DLUO
Framboises surgelées			Yaourts		
Cacao			Céréales		
Confiture			Crème fraîche pasteurisée		
Beurre			Biscuits		

3. Indiquer trois précautions à respecter dans le traitement des denrées alimentaires conservées au froid (positif ou négatif).
Les justifier.

Précautions à respecter	Justification

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

1. L'hôtel du Parc (3 étoiles) possède 50 chambres. À partir de ce tableau, calculer le chiffre d'affaires des petits déjeuners.

Chiffre d'affaires Petits déjeuners	Total des petits déjeuners servis durant le mois	Tarifs des petits déjeuners	Chiffre d'affaires
Simple	120	8 €	
Continental	500	11 €	
Anglais	400	14 €	
TOTAL		C.A. Total des petits déjeuners	

Le chiffre d'affaires des petits déjeuners sur une période de un mois est de €.

2. Citer trois charges que devra payer l'hôtel avec cet argent.

-
-
-

3. Comment s'appelle la somme d'argent qui reste au propriétaire quand celui-ci a payé ses impôts et ses charges ?

-

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 points
TOTAL / 20 points

corrigés

		Session 2010		
Examen et spécialité				
CAP SERVICES HÔTELIERS				
Intitulé de l'épreuve				
EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)				
Type	Date et heure	Durée	Coefficient	N° de page/total
CORRIGE 1		30 mn	5	1/6

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous êtes nouvellement recruté(e) à l'hôtel du Parc (3 étoiles) à Auxerre. Votre responsable teste vos connaissances.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1. Citer deux formules de petits déjeuners servis en salle. (1 point)
(0.5 point par bonne réponse)
- Petit déjeuner continental.

 - Buffet.

 - Au plateau.
2. À partir de la liste suivante, choisir, selon le mets, la vaisselle et les couverts appropriés. (3 points)
(0.5 point par bonne réponse)

Liste : coquetier, bol, assiette à entremets, cuillère à café, grande fourchette, cuillère à entremets, grand couteau, couteau à entremets, grande assiette, fourchette à entremets.

	Vaisselle à prévoir	Couverts à prévoir
Céréales	Bol	Cuillère à entremets
Œuf à la coque	Coquetier Assiette à entremets	Cuillère à café Couteau à entremets
Assortiment de charcuteries	Grande assiette ou assiettes à entremets	Grand couteau Grande fourchette ou couverts à entremets

CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)

2/6

3. Retrouver les produits à l'aide des définitions suivantes.

(1.5 point)

(0.5 point par bonne réponse)

- Confiture d'agrumes très appréciée des anglais :
Marmelade.
- Charcuterie accompagnant souvent les œufs en Angleterre :
Bacon.
- Pétales de maïs servis avec du lait et du sucre en poudre :
Corn flakes ou céréales.

4. Citer deux boissons chaudes servies au petit déjeuner :

(2 points)

- Café.
- Thé...

CAP SERVICES HÔTELIERS	
EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)	3/6

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

1. Sur l'emballage du jus de fruits que vous proposez au petit déjeuner, vous repérez les indications suivantes.

ORANGE
100%
Pur jus
pressé

1L
Jus d'orange

À consommer de préférence avant le :
26 06 11

1.1. Préciser si la date mentionnée indique une DLUO ou une DLC en cochant la bonne réponse. Justifier votre réponse. *(0,5 x 2)*

(1 point)

	D.L.C	D.L.U.O	Justification
Jus de fruits		X	Car il est inscrit : « de préférence avant »

1.2. Indiquer la signification des sigles « DLC » et « DLUO ». *(0,5 x 2)*

(1 point)

- DLC : **Date Limite de Consommation**
- DLUO : **Date Limite d'Utilisation Optimale**

1.3. Indiquer le lieu de stockage de ce produit après ouverture et justifier votre réponse.

(0,5 x 2) (1 point)

- Lieu de stockage : **réfrigérateur ou chambre froide**
- Justification : **pour ralentir la multiplication des microorganismes**

1.4. Indiquer la conséquence :

(0,5 x 2)

(1 point)

- D'une DLC dépassée : **risque d'intoxication alimentaire**
- D'une DLUO dépassée : **qualités gustatives non garanties**
modif. nut / modif des propriétés organoleptiques.

CAP SERVICES HÔTELIERS	
EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)	4/6

2. Indiquer si les aliments listés dans le tableau portent une DLC ou une DLUO.

9x0,25pts
(2 points)

	DLC	DLUO		DLC	DLUO
Framboises surgelées		X	Yaourts	X	
Cacao		X	Céréales		X
Confiture		X	Crème fraîche pasteurisée	X	
Beurre	X		Biscuits		X

3. Indiquer trois précautions à respecter dans le traitement des denrées alimentaires conservées au froid (positif ou négatif).

Les justifier.

(1,5 point)

Précautions à respecter	Justification
Vérifier à la réception que les emballages ne sont pas abimés	→ Les emballages garantissent une bonne conservation du produit
Ne pas tarder à mettre au réfrigérateur (chambre froide positive) ou au congélateur (chambre froide négative) les denrées périssables : fromages, charcuteries, pâtisseries, sandwiches, œufs, produits laitiers frais... ;	→ Il est important de ne jamais conserver un aliment périssable plus de deux heures à la température de la pièce car c'est la température idéale de croissance des bactéries.
Ne pas laisser les portes du réfrigérateur trop longtemps ouvertes	→ Pour ne pas élever la température intérieure
Ne pas placer d'aliments chauds dans le réfrigérateur	→ Pour ne pas élever la température intérieure
Contrôler la température du réfrigérateur pour que celle-ci soit de : - 0° à 4°C dans la partie la plus réfrigérée réservée aux denrées les plus fragiles (charcuterie, ...) - 4° à 8°C dans la partie la moins réfrigérée réservée aux denrées les moins fragiles (légumes, produits laitiers ...)	→ Pour placer les denrées à la température adéquate
Éviter de surcharger le réfrigérateur	→ Pour ne pas bloquer la circulation de l'air froid
...	...

CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)

5/6

3^{ème} partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

1. L'hôtel du Parc (3 étoiles) possède 50 chambres. À partir de ce tableau, calculer le chiffre d'affaires des petits déjeuners.

(2 points)

Chiffre d'affaires Petits déjeuners	Total des petits déjeuners servis durant le mois	Tarifs des petits déjeuners	Chiffre d'affaires
Simple	120	8 €	960 € (1/2 pt)
Continental	500	11 €	5500 € (1/2 pt)
Anglais	400	14 €	5600 € (1/2 pt)
TOTAL		C.A. Total des petits déjeuners	12060 € (1/2 pt)

Le chiffre d'affaires des petits déjeuners sur une période de un mois est de 12060 €.

1 point

2. Citer trois charges que devra payer l'hôtel avec cet argent.

1.5 point

- *Le personnel,*
- *L'achat de marchandises, matières premières,*
- *Les impôts, etc.*

3. Comment s'appelle la somme d'argent qui reste au propriétaire quand celui-ci a payé ses impôts et ses charges ?

0.5 point

- *Le bénéfice*

CAP SERVICES HÔTELIERS

EP2 B : Service du petit déjeuner (partie écrite)

6/6