

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous épreuve :	
NOM :	
<small>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur	
<input type="text"/>	
Note :	
<input type="text"/>	

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

CAP Services Hôteliers

EP1- B : Entretien des unités d'hébergement et service du linge (épreuve écrite)

Barème	
▪ Partie Technologie professionnelle / 16 points
▪ Partie Sciences appliquées / 12 points
▪ Partie Gestion - Économie - Législation / 12 points
TOTAL / 40 points

corrigés

CAP SERVICES HÔTELIERS	Code : 33408	Session 2015	CORRIGÉ 22
ÉPREUVE : EP1-B Entretien des unités d'hébergement et service du linge (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 8	Page 1 sur 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

Vous venez d'obtenir votre CAP SERVICES HÔTELIERS et vous êtes en poste au service des étages de l'hôtel-restaurant, Château de la Grange des Prés, Chemin de la Bastille à Gruissan. Celui-ci est situé dans le Languedoc-Roussillon. Il offre 50 chambres.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

1.1. Donner les termes professionnels d'après les définitions. /4 points (4 x 1 point)

Chambres communicantes	Chambres côte à côte, ayant une porte d'accès entre les deux
Chambre single	Chambre occupée par une personne
Chambre twin	Chambre équipée de deux lits d'une personne
Chambre à l'italienne	Deux petits lits réunis pour en former un grand

1.2. Lister trois produits d'accueil disposés en chambre. /3 points (3 x 1 point)

- Corbeille de fruits
- Chocolats
- Papier à lettres

1.3. Citer cinq qualités que doit avoir une femme (ou valet) de chambre.

/5 points (5 x 1 point)

- Résistance physique
- Sens de la propreté et du rangement
- Ponctualité
- Tenue vestimentaire professionnelle irréprochable
- Honnêteté, discrétion ...

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.4. Replacer les fibres suivantes dans le tableau : laine, coton, polyester, acrylique, lin, soie.

/3 points (6 x 0.5 point)

Deux fibres naturelles d'origine animale	Deux fibres naturelles d'origine végétale	Deux fibres synthétiques
laine	lin	polyester
soie	coton	acrylique

1.5. La chambre comporte plusieurs sortes de linge. Indiquer le nom qui regroupe le linge de la salle de bains.

/1 point

- **Les éponges ou le linge éponge**

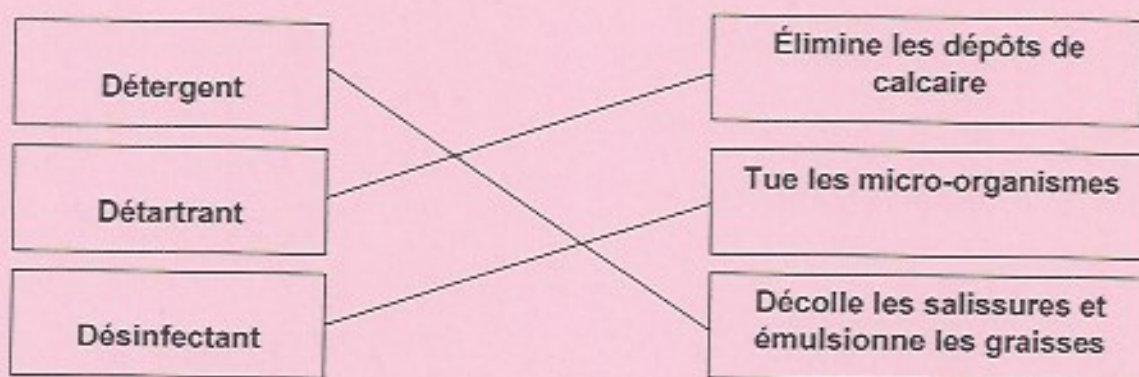
NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

Pour réaliser l'entretien des chambres, vous utilisez les produits d'entretien mis à votre disposition.

2.1. Déterminer l'action de chaque produit en le reliant à son mode d'action.

/3 points (3 x 1 point)



2.2. Certains produits combinent deux actions, il s'agit de détergents/désinfectants.

Indiquer deux avantages liés à l'utilisation de ce type de produit dans les hôtels :

/2 points (2 x 1 point)

- Gain de temps
- Moins de stockage, plus d'économie
- éviter usage

2.3. Citer deux facteurs d'efficacité des détergents/désinfectants.

/2 points (2 x 1 point)

- Respect du dosage
- Respect du temps d'action, respect de la température, action mécanique

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.4. Indiquer une précaution d'emploi à respecter lors de l'utilisation de ces produits.

/1 point

- **Port de gants, tenue professionnelle adaptée, lire la notice, respecter les dosages**

2.5. Les chambres d'hôtel sont des milieux favorables au développement des micro-organismes. Nommer deux familles de micro-organismes.

/2 points (2 x 1 point)

- **Bactéries**
- **Virus, champignons**

2.6. Certains micro-organismes sont **pathogènes**. Définir le terme « pathogène ».

/1 point

- **Micro-organismes capables de provoquer des maladies chez l'homme ou autres réponses pertinentes**

2.7. Citer deux paramètres favorables au développement des bactéries.

/1 point (2 x 0.5 point)

- **Présence d'eau**
- **Présence de nutriments**
- **Température adaptée**
- **pH adapté**
- **Présence ou non de dioxygène**

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

Première partie

Situation : La gouvernante de l'Hôtel « Château de la Grange des Prés » vous demande d'effectuer une période d'essai pour évaluer vos compétences. Vous avez acquis, pendant votre formation, les notions nécessaires sur le droit du travail afin de mieux gérer votre avenir professionnel.

DOCUMENT N° 1

La période d'essai peut-elle être rompue ?

Pendant l'essai, le contrat de travail peut être librement rompu par le salarié ou par l'employeur, sans qu'il soit besoin de motiver cette rupture, et sans indemnité (sauf disposition conventionnelle contraire). Les règles de procédure concernant le licenciement ne s'appliquent pas.

L'employeur et, dans certains cas, le salarié, doivent toutefois respecter un délai de prévenance.

Ainsi, lorsqu'il est mis fin, par l'employeur, au contrat en cours ou au terme de la période d'essai définie aux articles L. 1221-19 à L. 1221-24 du Code du travail (voir ci-dessus), le salarié est prévenu dans un délai qui ne peut être inférieur à :

- => vingt-quatre heures en deçà de 8 jours de présence ;
- => Quarante-huit heures entre 8 jours et 1 mois de présence ;
- => Deux semaines après 1 mois de présence ;
- => Un mois après 3 mois de présence.

Pour sa part, le salarié qui met fin à la période d'essai respecte un délai de prévenance de 48 heures. Ce délai est ramené à 24 heures si la durée de présence du salarié dans l'entreprise est inférieure à 8 jours.

<http://travail-emploi.gouv.fr> 10 juillet 2012

Travail à réaliser : à partir de vos connaissances et du document n°1, répondez aux questions ci-dessous sur la réglementation de la période d'essai.

3.1. Indiquer l'utilité de la période d'essai pour les deux parties du contrat de travail.

- Pour le salarié : savoir si le travail correspond à ses attentes, s'il est satisfait. /2 points
- Pour l'employeur : savoir si le salarié correspond aux attentes de l'entreprise, s'il est compétent. /2 points

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3.2. Après 20 jours de présence dans l'entreprise, l'employeur décide de mettre fin à votre période d'essai. Préciser le délai de prévenance que devra respecter l'employeur ? Justifier votre réponse.

/2 points

Il doit respecter un délai de 48 heures car l'employé est dans l'entreprise depuis plus de 8 jours mais moins d'un mois.

Deuxième partie

Votre responsable vous charge de vérifier la note d'hôtel (document n°2). Pour cela, vous devez répondre aux questions ci-dessous.

DOCUMENT N°2

Château de la Grange des Prés Chemin de la Bastille 11430 GRUISSAN RCS Narbonne B 346 211 653					
Le 09/05/2015					
Chambre n° 6 Nom : Monsieur DURAND Thierry			Date arrivée : 05/05/2015 Date départ : 09/05/2015 Nombre de nuits : 4		
Libellé	Prix unitaire	Remise	Prix net	Quantité	Total
Chambre 1 personne	74	5 %	70,30	4	281,20
Petit déjeuner	10	0 %	10	4	40,00
Taxe de séjour	0,80	0 %	0,80	4	3,20
Total TTC					324,40
Dont TVA (taux 10 %) : 32,12 €					
Paiement : par chèque					

3.3. Justifier par le calcul le montant de la prestation « chambre pour 1 personne » soit 281,20 €.

/3 points

Il faut calculer le prix net.

$$74 \times 0,05 = 3,70$$

$$74 - 3,70 = 70,30$$

Le prix net s'élève à 70,30 €

Pour obtenir le montant total de 281,20 €, il faut multiplier le prix net par la quantité, soit $70,30 \times 4$.

/3 points

3.4. Calculer le montant de la TVA sur les quatre petits déjeuners facturés.

$$40 / 1,10 = 36,36$$

$$40 - 36,36 = 3,64$$

Le montant de la TVA s'élève à 3,64 €.

CAP SERVICES HÔTELIERS	CORRIGÉ 22	Session 2015	ÉPREUVE : EP1-B	Page 7 sur 7
------------------------	------------	--------------	-----------------	--------------