

DANS CE

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
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>

NE RIEN

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 / 5.0 points
TOTAL / 20 points

sujets

CAP SERVICES HÔTELIERS	Code : 33 408	Session 2015	SUJET 22
ÉPREUVE : EP2-B Service du petit déjeuner (partie écrite)	Durée : 30 mn	Coefficient : 5	Page 1 sur 7

Produits	Éléments qui composent le petit déjeuner continental
Bacon frit	...
Biscottes	...
Café noir	...
Céréales	...
Confiture	...
Croissant	...
Jus d'orange	...
Miel	...
Oeuf à la coque	...
Pain baguette	...
Beurre	...
Pomme	...
Sucre en morceaux emballés	...
Yaourt aux fruits	...

1.1. Parmi la liste des produits suivants, cocher les éléments qui composent le petit déjeuner continental.

1^{ère} Partie : TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE

Vous avez répondu à une offre d'emploi du Château de la Grange des Prés, situé à Grissan dans le Languedoc-Roussillon pour le poste d'employé(e) au service du petit déjeuner. Pour valider votre période d'essai, le responsable du service de restauration vous questionne sur vos connaissances technologiques et professionnelles.

MISE EN SITUATION PROFESSIONNELLE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

1.2. Nommer le matériel nécessaire pour la préparation des produits suivants.

Produits	Matériels nécessaires
Pain grillé
Orange pressée
Café Express
Eau chaude pour le thé

1.3. Définir le terme « Muesli ».

.....
.....
.....

1.4. Indiquer le document permettant au client de commander un petit déjeuner dans sa chambre.

.....

1.5. Traduire le terme « room service ».

.....

	Température en ° C	
Placard	Chambre froide positive	

2.2. Indiquer, dans le tableau ci-dessous, les températures de chaque lieu de rangement des denrées alimentaires :

		Lait pasteurisé non entamé
		Sucre
		Sachets de thé
		Sel, Poivre
		Cuirs
	X	Pain grillé en paquet
		Confiture d'agrumes
		Beurre
		Bouteille de jus d'orange stérilisée entamée
	Chambre froide positive	Denrées alimentaires
Placard	Lieux de rangement	

2.1. Cocher le lieu de rangement adapté à la conservation des différentes denrées alimentaires nécessaires à l'élaboration de ce petit déjeuner :

Jus d'orange
Toasts avec beurre et confiture d'agrumes
Croissants
Cuirs à la coque
Thé au lait

Le client de la chambre 204 a commandé le petit déjeuner suivant :

2^{ème} Partie : SCIENCES APPLIQUÉES

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

2.3. Les croissants ont été livrés surgelés. Citer la température de conservation à respecter lors du stockage de ces croissants surgelés.

.....

2.4. Donner une précaution à prendre lors de la manipulation de denrées alimentaires surgelées.

.....

Les œufs, dont l'étiquette est présentée ci-dessous, sont utilisés pour réaliser une cuisson à la coque.



Source : http://www.educlic.fr/fiche_de_preparation-sequence/82/Les-paysages-et-espaces-agricoles

2.5 Préciser, en cochant la réponse exacte, si ce produit porte une :

DLC

DLUO



2.7. Indiquer deux mentions obligatoires devant figurer sur une étiquette de boîte d'œufs.

2.6. Citer le risque encouru en cas de dépassement de cette date.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

3^{ème} Partie : GESTION ÉCONOMIE LÉGISLATION

Après avoir lu le document ci-dessous, répondez aux questions, sachant que le prix de la chambre est de 74 €.

La responsabilité de l'hôtelier

Les articles 1953 et 1954 du Code civil font référence à la présomption de responsabilité des hôteliers en cas de vols ou de dommages causés aux bagages, vêtements et autres objets apportés dans l'établissement par le client.

Le client n'a pas besoin de démontrer la faute de l'hôtelier pour être indemnisé. La responsabilité présumée de ce dernier se limite à hauteur de :

- 100 fois le prix de la chambre pour les vols survenus à l'intérieur de celle-ci ;
- 50 fois le prix de la chambre pour les vols survenus dans le parking de l'établissement.

Source : <http://www.l-expert-comptable.com/>

- 3.1. Mme Bore s'est fait voler, dans sa chambre fermée à clé, ses bijoux d'une valeur de 8000 €. Indiquer le montant de l'indemnisation que va recevoir la cliente. Justifier votre calcul.

.....

.....

.....

- 3.2. M. Plase s'est fait dérober son ordinateur portable dans sa voiture qui était stationnée sur le parking de l'hôtel, l'ordinateur portable était estimé à 300 €. Préciser le montant de l'indemnisation que va recevoir le client. Justifier votre calcul.

.....

.....

.....

- 3.3. Le portefeuille de M. Bertier a été volé dans sa chambre qu'il n'avait pas fermée à clé, le montant du vol est estimé à 150 €. Calculer le montant de l'indemnisation que va recevoir le client. Justifier votre réponse.

.....

.....

.....

DATE	NO.	NAME	ADDRESS	CITY
------	-----	------	---------	------

I hereby certify that the above is a true and correct copy of the original as the same appears in the records of the Board of Health of the City of New York, and that the same has been compared with the original and found to be a true and correct copy.

In testimony whereof, I have hereunto set my hand and the seal of the Board of Health of the City of New York, at New York, this _____ day of _____, 19____.

 Health Officer

This certificate is valid for the purpose for which it is issued, and it is not to be construed as a guarantee of the accuracy of the information furnished hereon.

Approved by the Board of Health of the City of New York, this _____ day of _____, 19____.

LIBRARY OF THE CITY OF NEW YORK