



RÉGION ACADÉMIQUE
NOUVELLE-AQUITAINE

MINISTÈRE
DE L'ÉDUCATION NATIONALE,
DE L'ENSEIGNEMENT SUPÉRIEUR
ET DE LA RECHERCHE



CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
Commercialisation et Services en
Hôtel Café Restaurant



ÉPREUVE EP1

ORGANISATION DES PRESTATIONS EN HCR

Identification du centre d'épreuve

LP Jean CAPELLE
Lycée des métiers de l'hôtellerie, de la gastronomie
et des services en Périgord
Avenue du Maréchal Leclerc
24100 BERGERAC



Aucun document ou matériel autorisé

Nom/Prénom de l'élève :

Date :

ÉVALUATION SIGNIFICATIVE N° 1

CULTURE TECHNOLOGIQUE

Professeur : M. Rivet

Pôle 1 - Organisation des prestations en HCR

Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises *dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.*

Compétence 2 - Collecter les informations et ordonnancer ses activités *dans le respect des consignes et du temps imparti.*

*Le sujet se compose de 8 pages, numérotées de 1/8 à 8/8
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité

**HOTEL
RESTAURANT**



Contexte professionnel

Vous entrez en formation dans le secteur de l'Hôtellerie Restauration et découvrez votre environnement professionnel.

A l'issue d'une première période de stage filé le vendredi, vous réalisez votre première PFMP en qualité d'employé d'hôtel Restaurant au Kyriad en Périgord.

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

Effectif : 120 personnes
Capacité commerciale : 100 couverts par jour
Moyenne d'activité : 60 couverts par jour
Ticket moyen : 30 €
Ouverture 7 jours sur 7
de 12 h à 14 h 00 et de 19 h à 22 h

PERSONNEL

1 Directeur de restaurant
1 Responsable de salle
2 serveurs
2 employés d'hôtel restaurant (dont vous)
2 apprentis
1 plongeur

Concept de restauration du restaurant

De 6h à 9h, l'hôtel vous propose une formule buffet très complète pour composer un petit-déjeuner plein de saveurs et de vitalité.

Rendez-vous au restaurant **La Cocotte**

Au menu : de savoureuses recettes traditionnelles et régionales ainsi que toute la créativité de notre cuisinier.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

Dossiers	Compétences ciblées	Savoirs associés ciblés Thèmes abordés	Barème 60 points
Dossier ❶ Le matériel de restaurant	Compétence 2 - Collecter les informations et ordonnancer ses activités <i>dans le respect des consignes et du temps imparti.</i>	Thème 7 – Les locaux, les équipements et matériels	/20
Dossier ❷ Les prestations proposées au restaurant La Cocotte	Compétence 2 - Collecter les informations et ordonnancer ses activités <i>dans le respect des consignes et du temps imparti.</i>	Thème 9 – Les différents types de prestations	/20
Dossier ❸ Les produits d'accueil et le linge	Compétence 1 - Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <i>dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention des risques liées à l'activité.</i>	Thème 2 – Les autres produits 2.1 Les produits d'accueil 2.2 Le linge (nappage, draps, tapis de bain, etc.)	/20
Commentaire sur le profil de compétence :		Total/3 Note sur 20	<div style="border: 1px solid black; width: 100px; height: 100px; margin: 0 auto;"></div>

► La situation :

Votre employeur vous présente les locaux de l'établissement, le mobilier et le matériel utilisés, ainsi que leurs fonctions.

► Votre rôle :

Vous devez identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité.

1°) Replacer sous chaque illustration les noms des matériels ci- dessous :

Limonaier/sommelier- Carafe à décanter- Cures à homard - Liteau – Réchaud à gaz -
Stand à vin - Chafing dish – Cloche.

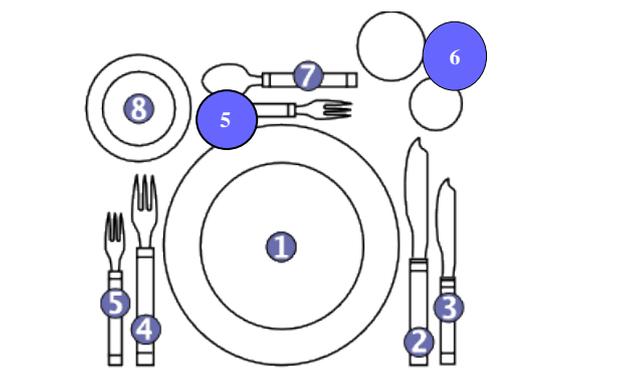
			

2°) A l'aide des illustrations précédentes et de vos connaissances personnelles, indiquer les matériels nécessaires pour réaliser ce qui est demandé.

Situations	Matériel
Sur la carte des desserts, le restaurant propose des crêpes flambées.	
Transporter des plats chauds et du matériel propre.	
Les mets sur le buffet doivent être gardés chauds.	
Les clients ont besoin de retirer la chair de la pince du crustacé.	
Vous devez ouvrir une bouteille de vin.	
Vous déposez un seau à vin près de la table du client.	
Vous devez garder les mets à température.	
Pour certains vins de la carte, le sommelier réalise un décantage.	

3°) Identifier le matériel de mise en place ci-dessous :



1

2

3

4

5

6

7

8

► **La situation :**

Votre responsable de salle vous fait découvrir la carte du restaurant qui propose des plats traditionnels et des en-cas, très appréciés par une clientèle d'habités et de passage.

► **Votre rôle :**

Vous dressez une liste prévisionnelle de plats servis au restaurant ainsi que ceux, préparés et servis par le room-service.

5°) **Reporter sous chaque photo du tableau ci-dessous, les noms des mets présentés.**

Croque-monsieur - Pot-au-feu - Coupe de fruits frais - Truite aux amandes - Quiche Lorraine – Paninis - Choucroute – Assiette de fromages - Mousse au chocolat - Omelette aux champignons et sa salade - Entrecôte frites salade - Assiette anglaise - Crème brûlée - Bœuf Bourguignon

6°) **Indiquer parmi les plats cités ci-dessus, ceux qui sont servis par le room-service.**

-
-
-
-
-
-

Dossier 3 Les produits d'accueil et le linge (20 points)**► La situation :**

La responsable des chambres et de la lingerie vous présente les pièces de linge utilisés au restaurant et à l'hôtel ; elle vous explique également l'importance des produits d'accueil dans un hôtel.

► Votre rôle :

Vous êtes chargé de l'approvisionnement et du stockage du linge et des produits d'accueil.

1°) Ranger les pièces de linge suivantes, selon leurs fonctions respectives, dans le tableau ci-dessous.

Housse de couette – Draps - Protège-matelas – Lavette - Torchon - Essuie-verres – Serviette de table - Tapis de bain – Serviettes - Couvre-lit - Taie d'oreiller - Centre de table – Nappe – Molleton – Serpillère - Sac à pain.

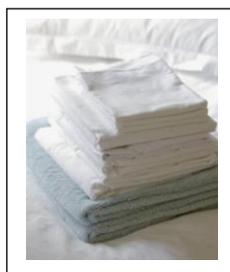
	Les pièces de linge d'étage	Fonctions
Le linge d'étage		Épais tapis de sol pour la sortie du bain et de la douche.
		Serviettes pour l'hygiène du client (une grande = drap de bain et une petite).
		Épaisse pièce couvrant intégralement le lit.
		Habille les oreillers.
		Habille le lit, en supplément d'un drap unique pour le matelas.
		Habillent le lit (méthode classique).
Le linge de restaurant		Protège le matelas de la transpiration.
		Pièce de linge individuelle pour l'hygiène du client.
		Décore la table (alternative à la surnappe).
		Habille principalement la table.
Le linge d'office et d'entretien		Augmente le confort du client et absorbe les bruits.
		Permet le nettoyage de sols.
		Garde le pain à l'abri de la lumière, évite les miettes.
		Permettent l'entretien général. Elles sont utilisées en fonction des couleurs : rose ou rouge pour les WC – jaune pour les lavabos – bleu pour le mobilier – verte pour les plans de travail (en cuisine, à l'office).
		Permet le nettoyage des assiettes au vinaigre et les autres actions d'entretien salissantes.
	Permet l'entretien des verres et de la petite vaisselle rincés à l'eau.	

2°) Classer dans le tableau ci-dessous les produits d'accueil disposés dans la salle de bain, ceux disposés dans la chambre, et les produits d'accueil supplémentaire pour les clients V.I.P.

Gel douche – Chausse-pied – Lingette rafraîchissante - Corbeille de fruits - Bloc-notes - Stylo – Bouteille de champagne – Fleurs – Lait hydratant — Shampoing – Décapsuleur – Journaux.

Dans la salle de bain	En chambre	Pour les clients V.I.P.

3°) Indiquer si le rangement du linge ci-dessous est conforme. Surligner la bonne réponse et donner une justification.



Rangement conforme	Oui		Non		Oui		Non	
Justification								

4°) En effectuant l'inventaire des gels douche dans la pièce de stockage, vous avez trouvé 4 cartons et 1 carton ouvert contenant encore 30 gels douche. Calculer le nombre de gels douche restants dans le tableau d'inventaire ci-dessous. Expliquer votre calcul.

Désignation	Conditionnement	Inventaire
Gels douche	Carton de 50 gels douches	