



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 HOTEL-CAFÉ- RESTAURANT



ÉPREUVE EP1

Commercialisation et services en hôtel-café-restaurant

Évaluation significative

Culture professionnelle CS en HCR

Identification du centre d'épreuve

Lycée des métiers Condorcet Arcachon



Évaluation significative n°1

Date 7 février 2018

Champs de culture professionnelle visé(s) (cochez de 1 à 3 champs)

Gestion appliquée

Sciences appliquées

CS en HCR

X

Aucun document ou matériel autorisé

Compétences visées :

Pôle 1

« Organisation des prestations en HCR »

C1 - 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.

C2 - Collecter l'ensemble des informations et ordonnancer ses activités dans le respect des consignes et du temps imparti.

*Le sujet se compose de 9 pages, numérotées de 1/9 à 9/9
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.*

Ce sujet sera rendu dans sa totalité

PRÉSENTATION DU SUJET



Contexte professionnel

Vous travaillez depuis un mois tous les week-ends en extra au bistrot du centre situé 15, boulevard de la plage à La Teste de Buch. Cet établissement dispose d'une brasserie et propose également des plats à emporter ou à retirer sur place de type snack : sandwiches, plats du jour, salades composées, desserts...

Fiche de présentation de l'entreprise

CAPACITÉ DE SERVICE

Effectif : 6
Capacité commerciale : 100 couverts par jour
Moyenne d'activité : 60 couverts par jour
Ticket moyen : 20 €
Ouverture 7 jours sur 7
de 12 h à 13 h 30 et de 19 h à 22 h

PERSONNEL DE RESTAURANT

1 Responsable de salle

1 chef de rang
2 commis de salle

Concept(s) de restauration du restaurant «le Bistrot du centre »

Hôtel-restaurant situé au cœur de la commune de La teste de Buch sur le bassin d'Arcachon, le bistrot du centre possède un pôle hébergement constituée d'une dizaine de chambres ainsi qu'un pôle restauration sous forme de brasserie qui propose une gamme de plats simples et régionaux. L'établissement propose aussi une activité snacking.

PRÉSENTATION DES DOSSIERS

| Dossiers | Thèmes abordés | Référence aux supports proposés | Compétences ciblées | Savoirs-Associés ciblés |
|------------------------------------------------|------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|
| Dossier 1 | <i>Le contrôle des commandes lors de la réception de marchandises</i> | Document 1 Bon de commande et bon de livraison Annexe 1 Tableau de contrôle des écarts | <input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <input type="checkbox"/> - C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | <i>Thème 3 - Les fournisseurs</i> <i>3.2 Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison, fiche de stock...)</i> |
| Dossier 2 | <i>Le stockage des marchandises</i> | Annexe 2 Les zones de stockage. | <input checked="" type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <input type="checkbox"/> - C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | <i>Thème 5- Les stocks et les approvisionnements</i> <i>5.5 Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation.</i> |
| Dossier 3 | <i>La prévision de service</i> | Annexe 3 | <input type="checkbox"/> - C1 – Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises <input checked="" type="checkbox"/> - C2 – Collecter les informations et ordonnancer ses activités | <i>Thème 10- Les supports et les documents liés aux prestations.</i> <i>10.2 Les fiches d'approvisionnement (linge, matériel, etc...)</i> |
| Commentaire sur le profil de compétence | | | Proposition de note sur 20 | |

Dossier 1**Le contrôle des commandes lors de la réception de marchandises****► La situation :**

Les propriétaires madame et monsieur Rochereau vous demandent de réceptionner la marchandise pour les préparations du jour.

► Votre rôle :

Vous devez vérifier que toute la marchandise commandée a bien été livrée. Pour cela, vous disposez du bon de commande et du bon de livraison pour comparer les écarts (document 1). Après lecture du document 1, compléter le tableau des écarts en annexe 1.

Dossier 2**Le stockage des marchandises****► La situation :**

Après réception des marchandises, madame et monsieur Rochereau vous demandent de stocker les différentes marchandises.

► Votre rôle :

Vous rangez les marchandises reçues au bon endroit. Compléter l'annexe 2 en vous référant à la liste des marchandises reçues dans le document 1.

Dossier 3**La prévision de service****► La situation :**

En milieu de matinée madame Rochereau vous fait part d'une réservation de 10 personnes. Ils informent madame Rochereau de leur choix : 10 formules du jour, 10 verres de vin et 10 cafés inclus.

► Votre rôle :

Elle vous demande de prévoir le matériel, le mobilier et le linge nécessaire pour dresser les tables et accueillir ce groupe. Compléter les tableaux en annexe 3 à l'aide du document 2.

*Bistrot du centre*BON DE COMMANDE

Date : 05/02/2018

15, boulevard de la Plage
33260 La Teste de Buch
Tél : 05/56/83/75/..

N°123

| DESCRIPTION | QUANTITE | CONDITIONNEMENT |
|---------------------------|----------|-----------------|
| Œufs durs | 20 | pièce |
| Pain de mie tranché | 2 | paquet |
| Bacon tranches | 1 | Barquette |
| Vinaigre balsamique | 1 | litre |
| Huile d'olive | 1 | litre |
| Mayonnaise | 3 | flacon |
| Oignons | 0.800 | kg |
| Salade mélangée sous vide | 1 | poche |
| Tomates | 1.5 | kg |
| Glace vanille | 1 | bac |
| Tatin individuelle | 16 | pièce |
| Filet de poulet *150g | 10 | pièce |
| Sel | 1 | poche |
| Poivre | 1 | poche |
| Serviettes snack | 3 | paquet |
| Mini tiges en bois | 1 | paquet |
| Château Les Tuilières | 2 | Carton *6 |
| Jus d'orange | 6 | litre |

BON DE LIVRAISON

Information fournisseur : rupture de stock sur les serviettes snack, livraison prévue le 09 février 2018.

| DESCRIPTION | QUANTITE | CONDITIONNEMENT |
|---------------------------|----------|-----------------|
| Œufs durs | 20 | pièce |
| Pain de mie tranché | 2 | paquet |
| Bacon tranches | 1 | Barquette |
| Vinaigre balsamique | 1 | litre |
| Huile d'olive | 1 | litre |
| Mayonnaise | 2 | flacon |
| Oignons | 1.2 | kg |
| Salade mélangée sous vide | 1 | poche |
| Tomates | 1.5 | kg |
| Glace vanille | 1 | bac |
| Tatin individuelle | 16 | pièce |
| Filet de poulet *150g | 10 | pièce |
| Sel | 1 | poche |
| Poivre | 1 | poche |
| Serviettes snack | RUPTURE | paquet |
| Mini tiges en bois | 1 | paquet |
| Château Les Tuilières | 4 | Carton *6 |
| Jus d'orange | 6 | litre |

Barème : /20 1 point par ligne +2 si observation correcte

| MARCHANDISE | Quantité commandée | Quantité livrée | Ecart | Reste à livrer | Observation éventuelle |
|---------------------------|--------------------|-----------------|--------|----------------|----------------------------------------------------|
| Œufs durs | 20 | 20 | | | |
| Pain de mie tranché | 2 | 2 | | | |
| Bacon tranches | 1 | 1 | | | |
| Vinaigre balsamique | 1 | 1 | | | |
| Huile d'olive | 1 | 1 | | | |
| Mayonnaise | 3 | 3 | | | |
| Oignons | 0.800 | 1.2 | +0.400 | 0.400 | A signaler au fournisseur |
| Salade mélangée sous vide | 1 | 1 | | | |
| Tomates | 1.5 | 1.5 | | | |
| Glace vanille | 1 | 1 | | | |
| Tatin individuelle | 16 | 16 | | | |
| Filet de poulet *150g | 10 | 10 | | | |
| Sel | 1 | 1 | | | |
| Poivre | 1 | 1 | | | |
| Serviettes snack | 3 | 0 | -3 | 3 | Rupture provisoire, livraison prévue le 09 février |
| Mini tiges en bois | 1 | 1 | | | |
| Château Les Tuilières | 2 | 4 | +2 | 0 | 2 cartons à rendre 12 bouteilles en trop |
| Jus d'orange | 6 | 6 | | | |

Barème : /20 1 point par denrée listée Tout juste +2

Chambre froide positive



Œufs
Bacon
Mayonnaise
Salade
Tomates
Tatins individuelles
Filets de poulet
Jus d'orange

Chambre froide négative



Glace vanille

Cave du jour



Château Les Tuilières

Réserve sèche
épicerie



Oignons
Pain de mie
Vinaigre balsamique
Huile d'olive
Sel
Poivre

Réserve petit matériel

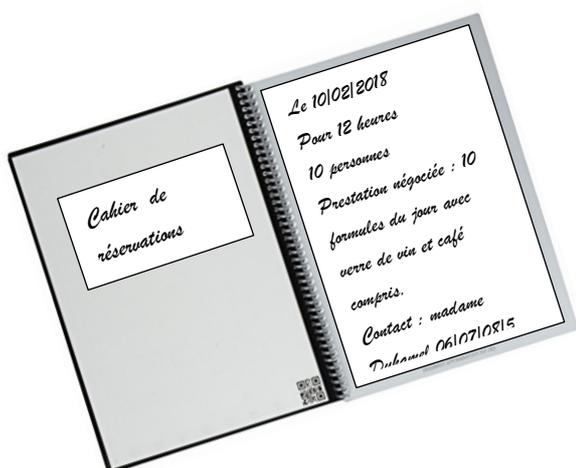


Serviettes
Mini tiges en bois

Barème : / 20 1 point par ligne juste + 1 point si tout l'exercice juste

| MATERIEL | Cocher le matériel utile pour le service | Quantité |
|-----------------------|------------------------------------------|----------|
| Couteau de base | x | 10 |
| Fourchette de base | x | 10 |
| Cuillère de base | | |
| Couteau à poisson | x | 10 |
| Fourchette à poisson | x | 10 |
| Couteau à entremet | x | 10 |
| Fourchette à entremet | x | 10 |
| Cuillère à entremet | x | 10 |
| Cuillère à café | | |
| Cuillère à moka | x | 10 |
| Ménages | x | 3 |
| Dessous de carafe | x | 3 |
| Carafe | x | 3 |

| Mobilier et linge | Quantité |
|----------------------------|----------|
| Table carrée pour 2 | 1 |
| Table rectangulaire pour 4 | 2 |
| Nappe à carreaux pour 2 | 1 |
| Nappe à carreaux pour 4 | 2 |
| Serviettes clients | 10 |
| Liteaux | 2 |



CAFÉ, BAR & BRASSERIE
LE BISTROT
du **CENTRE**

