

Session 2020

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE

**COMMERCIALISATION ET SERVICES
EN HÔTEL-CAFÉ-RESTAURANT**

Épreuve EP1
Organisation des prestations
en hôtel-café-restaurant

Durée : 2 heures
Coefficient : 4

Le corrigé se compose de 11 pages, numérotées de 1/11 à 11/11.

L'usage de la calculatrice, avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

Compétences visées :

- Compétence 1 : **Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises** dans le respect de la réglementation en vigueur et en appliquant les techniques de prévention liés à l'activité.
- Compétence 2 : **Collecter les informations et ordonnancer ses activités** dans le respect des consignes et du temps imparti.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	Session 2020	C 2006-CAP CSHCR EP1	CORRIGÉ
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/11

Compétences évaluées et savoirs associés correspondants

N° question	Compétence	Travail demandé	Savoirs associés	Culture professionnelle		
				Pratique professionnelle	Sciences appliquées	Gestion appliquée
1 2	1	1.1 Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks.	3.2 - Les documents commerciaux. 1.5 - La qualité : principe de labellisation.			
3	1	1.3 Appliquer les procédures de stockage.	1.7 - Les principales régions de production des vins.			
4 5 6	1	1.2 Utiliser les supports et outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.	1.1 - Les principales familles de produits alimentaires.			
7	2	2.3 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité.	9.2 - Les différents types de prestation en café-brasserie. 10.2 - Les fiches d'approvisionnement en matériel.			
8 9	2	2.1 Prendre connaissance des documents liés aux prestations.	6.1 - La notion de prix d'achat. 6.2 - Les notions de coût de revient et de prix.			
10	2	2.3 Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité.	7.3 - Les équipements, mobiliers, matériels.			
11	2	2.2 Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation.	9.2 - Les différents types de prestations en café brasserie.			
12	2	2.4 Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte	9.1 - Les différents types de prestations en hôtellerie. 10.1 La fiche de procédure			
13 14 15	2	2.4 Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte l'activité.	8.1 - Les points de vigilances et les mesures préventives.			



Aide aux correcteurs

- Pour les questions 1 et 2

Compétence évaluée : 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Critères de performance	Critères de positionnement
Exactitude des réponses <ul style="list-style-type: none">• Repérage et signalement des anomalies (dénomination des produits et quantités)• Conformité quantitative et qualitative des produits reçus	TBM++ : Toutes les réponses sont exactes. MS+ : 3 anomalies repérées et réponse à la question n°2 correcte. MF- : 2 anomalies repérées et réponse à la question n°2 insuffisante. MI-- : Moins de 2 anomalies trouvées et réponse à la question n°2 insuffisante ou fausse.

1. Contrôler la livraison à partir du bon de commande (document 1) et noter les anomalies sur le bon de livraison (document 2).

Anomalies constatées :

- * Erreur de dénomination de produit : Côte-de-Nuits livrés au lieu de Côte-de-Beaune commandés.
- * Erreur de quantité :
 - 2 cartons de Saint-Émilion livrés au lieu de 1 carton commandé ;
 - 1 carton de Saint-Nicolas-de-Bourgueil livré au lieu de 2 commandés.
- * Erreur sur la désignation du Saint-Nicolas-de-Bourgueil : manque le label AB.

2. Préciser la spécificité du produit identifié par ce label d'origine et de qualité.

Ce produit est issu de l'agriculture biologique : respectueuse de l'environnement, des animaux et qui favorise les ressources locales.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	Session 2020	C 2006-CAP CSHCR EP1	CORRIGÉ
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 3/11



Aide aux correcteurs

- Pour la question 3

Compétence évaluée : 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Exactitude du classement des vins en fonction des régions de production	TBM++ : 5 bonnes réponses MS+ : 2 erreurs MF- : 3 erreurs MI-- : plus de 3 erreurs

3. Indiquer la région de production de chacun des vins afin de respecter l'organisation de la cave.

Vins reçus	Région de production
AOC Riesling	Alsace
AOC Saint-Nicolas-de-Bourgueil	Vallée de Loire
AOC Saint-Émilion	Bordeaux
AOC Gewurztraminer	Alsace
AOC Bandol	Provence



Aide aux correcteurs

- Pour les questions 4, 5 et 6

Compétence évaluée : 1 Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Critères de performance

- Pertinence des informations collectées
- Choix cohérent des produits sélectionnés
- Pertinence du lieu de stockage

Critères de positionnement

TBM++ : Toutes les réponses sont exactes.
MS+ : 2 réponses exactes
MF- : Une seule réponse exacte
MI-- : Absence de réponses ou réponses erronées

4. Identifier pour chaque fromage, le type de lait.

Liste des fromages AOP reçus	Type de lait	Famille de pâtes			Origine
		Pâte molle à croûte naturelle	Pâte pressée cuite	Pâte persillée	
Roquefort	Brebis			X	Midi-Pyrénées
Comté	Vache		X		Franche-Comté
Valençay	Chèvre	X			Centre-Val-de-Loire
Selles-sur-Cher	Chèvre	X			Centre-Val-de-Loire
Beaufort	Vache		X		Rhône-Alpes
Sainte-Maure-de-Touraine	Chèvre	X			Centre-Val-de-Loire
Fourme d'Ambert	Vache			X	Auvergne

5. Repérer les trois fromages AOP, parmi la liste ci-dessus, à disposer sur votre plateau en respectant la consigne (famille de pâtes et type de lait différents).

Roquefort

Sainte-Maure-de-Touraine

Comté

ou Selles-sur-Cher

ou Beaufort

ou Valençay

6. Identifier le lieu de stockage des fromages non utilisés.

Stockage en chambre froide positive en respectant les conditions d'hygiène et de sécurité.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	Session 2020	C 2006-CAP CSHCR EP1	CORRIGÉ
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 5/11



Aide aux correcteurs

- Pour la question 7

Compétence évaluée : 2. Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Choix adapté des matériels	TBM++ : Les matériels sélectionnés sont adaptés MS+ : Une erreur MF- : Deux erreurs MI-- : Plus de deux erreurs

7. Identifier le matériel nécessaire pour renouveler une table en brasserie en complétant la fiche de matériel ci-dessous.

Fiche de matériel - Brasserie	
Couvert à entremets	
Couvert de base	X
Couvert à poisson	
Couteau à steak	
Assiette à entremets	
Assiette de base	
Verre à vin	
Verre à eau	X
Verre à bière	
Serviette	X
Set de table	X



Aide aux correcteurs

- Pour les questions 8 et 9

Compétence évaluée : 2. Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Pertinence des calculs effectués	TBM++ : Tous les calculs sont corrects MS+ : calcul du cout matière incorrect mais bonne application du coefficient et du taux de TVA MF- : Calcul du coût matière correct mais application incorrecte du coefficient ou du taux de TVA MI-- : Aucune réponse ou les calculs sont incorrects.

8. Calculer le coût matière du cocktail pour 25 personnes à partir de la fiche technique ci-dessous.

FICHE TECHNIQUE				
Cocktail : Barbotage Quantité : 25 personnes				
PRODUIT	UNITÉ	PRIX UNITAIRE HT	QUANTITÉ	COUT TOTAL HT
Grenadine	1 litre	2,25	0,10	0,22
Jus de citron	1litre	2,57	0,25	0,64
Jus d'orange	1 litre	3,10	0,75	2,33
Champagne	0,75 cl	15	4	60,00
Coût matière total HT				63,19

9. Calculer le prix de vente toutes taxes comprises (TTC) du cocktail pour 25 personnes sachant que le coefficient multiplicateur est de 4.

Prix de vente hors taxe (HT) du cocktail pour 25 personnes sachant que le coefficient multiplicateur appliqué dans l'entreprise est de 4	Prix de vente TTC du cocktail pour 25 personnes
$63,19 \times 4 = 252,76 \text{ €}$	$252,76 \times 1,20 = 303,31 \text{ €}$



Aide aux correcteurs

- Pour la question 10

Compétence évaluée : 2 Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Pertinence des produits sélectionnés• Choix adapté des matériels et exactitude des quantités	TBM++ : Toutes les réponses sont exactes MS+ : Le choix du matériel et les quantités correspondantes sont exactes pour au moins 2 plats MF- : Le choix du matériel et les quantités correspondantes sont exactes pour 1 plat MI-- : Le choix du matériel et les quantités correspondantes sont inexactes pour tous les plats

10. Indiquer les types et les quantités de couverts à préparer pour servir ce menu aux 25 convives.

Menu	Type de couverts	Quantité
Friture d'éperlan	Couteau à poisson	25
	Fourchette à poisson	25
Andouillette grillée	Couteau de base	25
	Fourchette de base	25
Fondant au chocolat	Cuillère à entremets	25
	Fourchette à entremets	25







Aide aux correcteurs

- Pour la question 11

Compétence évaluée : 2 Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Pertinence des produits sélectionnés	TBM++ : Toutes les réponses sont exactes MS+ : Composition de 3 boissons correctes MF- : Composition de 2 boissons correctes MI-- : Composition de moins de 2 boissons correctes

11. Dresser la liste des produits à préparer pour servir les boissons suivantes.

Boissons proposées à la carte	Composition
<p>PANACHÉ</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Bière• Limonade
<p>MONACO</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Bière• Limonade• Sirop de grenadine
<p>KIR</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Crème de cassis• Vin blanc
<p>KIR ROYAL</p> 	<ul style="list-style-type: none">• Crème de cassis• Champagne



Aide aux correcteurs

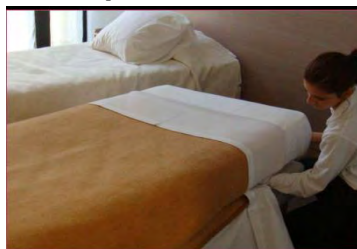
- Pour la question 12

Compétence évaluée : 2 Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Choix cohérent de la planification	TBM++ : L'ordre des étapes est correct. MS+ : 2 étapes inversées. MF- : 3 étapes inversées. MI-- : Autres cas.

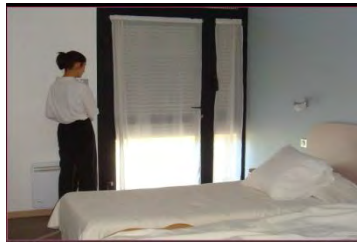
12. Remettre dans l'ordre les différentes étapes de l'entretien d'une chambre d'hôtel.

Étapes :



Faire le lit au carré

3



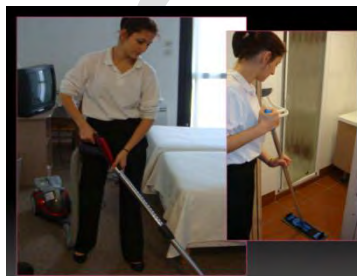
Eteindre le chauffage, aérer la chambre

1



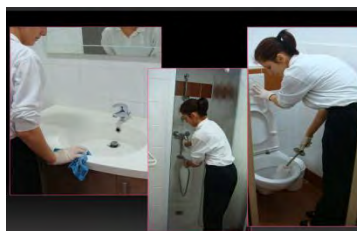
Appliquer les produits de nettoyage et de désinfection dans la salle de bain.

2



Passer l'aspirateur sur la moquette et dans la salle de bain
Nettoyer le sol de la salle de bain

5



Nettoyer la salle de bain (lavabo, douche, baignoire et toilettes)

4

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	Session 2020	C 2006-CAP CSHCR EP1	CORRIGÉ
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 10/11



Aide aux correcteurs

- Pour les questions 13 ,14 et 15

Compétence évaluée : 2 Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Choix adapté de la protection• Pertinence de la justification• Identification des points de vigilance	TBM++ : Toutes les réponses sont correctes et justifiées. MS+ : Protection et points de vigilance bien identifiés mais justification insuffisante. MF- : Justification pertinente mais moyen de protection ou point de vigilance incorrect. MI-- : Absence de réponse ou réponses erronée

13. Expliquer pourquoi l'action bactéricide et fongicide de ce produit est indispensable pour l'entretien de la salle de bain.

Ce produit permet d'éliminer les micro-organismes du client précédent et de ne pas contaminer le client suivant (bio-contamination).

14. Indiquer un moyen de protection à prendre pour utiliser ce produit d'entretien et justifier la réponse.

Moyen de protection	Justification
Porter des gants	Le produit est corrosif (ça ronge ou ça brûle)

15. Indiquer un point de vigilance à respecter lors de l'utilisation de ce produit.

Éviter les projections dans les yeux.

Respecter les consignes du fabricant.

Ne pas mélanger deux produits ensemble.

Accepter toute réponse cohérentes.

CAP Commercialisation et Services en Hôtel-Café-Restaurant	Session 2020	C 2006-CAP CSHCR EP1	CORRIGÉ
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 11/11