

Session 2021

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 14 pages, numérotées de 1/14 à 14/14.

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 2021	2106-CAP CSHCR EP1	CORRIGÉ
EP1 Organisation des prestations en Hôtel-Café-Restaurant	Durée : 2 h	Coefficient : 4	Page 1/14

Compétences évaluées et savoirs associés correspondants

N° de question	Compétences	Travail demandé	Savoirs associés	Culture professionnelle		
				H.C.R.	SA	GA
1	2	Prendre connaissance des documents liés aux prestations.	6.2 – Les notions de coût de revient et de prix de vente.			X
2	2	Prendre connaissance des documents liés aux prestations.	6.2 – Les notions de coût de revient et de prix de vente.			X
3	2	Prendre connaissance des documents liés aux prestations.	6.2 – Les notions de coût de revient et de prix de vente.			X
4						X
5	2	Identifier et sélectionner les matériels nécessaires à l'activité.	7.3 – Les équipements, mobiliers, matériels.	X		
6	2	Dresser la liste prévisionnelle des produits.	9.1 – Les différents types de prestations en hôtellerie.	X		
7	1	Réceptionner les livraisons et contrôler les stocks.	4.3 – La réglementation en vigueur concernant l'hygiène sécurité.		X	
8					X	
9	2	Planifier et organiser son activité en fonction des éléments de contexte.	8.4 – Les principaux micro-organismes.		X	
10			8.5 – Les risques de bio-contaminations.		X	
11			9.1 – Les différents types de prestations en hôtellerie.	X		
12	1	Appliquer les procédures de stockage, de tri sélectif et de consignation.	5.5 – Les protocoles de conditionnement et les procédures de conservation.		X	
13			5.2 – Le tri sélectif et le traitement des emballages consignés.		X	
14	1	Utiliser les supports et les outils nécessaires à l'approvisionnement et au stockage.	3.2 – Les documents commerciaux (bon de commande, bon de livraison).			X
15						X
16	1	Appliquer les procédures de stockage.	4.4 – La prévention des risques liés à l'activité physique.		X	
17			1.7 – Les principales régions de production de vin.		X	
18	2	Dresser la liste prévisionnelle des produits nécessaires à la prestation.	1.1 – Les principales familles de produits.	X		
			9.3 – Les différents types de prestations en restauration.	X		



Aide aux correcteurs

- Pour les questions 1 et 2

Compétence évaluée 2 : Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Pertinence des informations collectées et des calculs effectués	TBM++ : toutes les réponses sont exactes MS+ : le prix de vente T.T.C. est correct mais erreur d'arrondi dans le calcul H.T. MS- : le prix de vente T.T.C. est correct mais erreur de taux de T.V.A. dans le calcul H.T. MI-- : autres cas

1. Calculer le prix T.T.C du petit déjeuner qui sera indiqué sur la facture de monsieur MOULIN (en détaillant le calcul) :

$$12,00 + 4,00 = 16,00 \text{ euros T.T.C.}$$

2. Retrouver le prix H.T. de ce petit déjeuner facturé à monsieur MOULIN (en détaillant le calcul avec un arrondi à deux décimales) :

$$16,00 / 1.10 = 14,54545454545455 \text{ soit } 14,55 \text{ euros H.T.}$$



Aide aux correcteurs

- Pour les questions 3 et 4

Compétence évaluée 2 : Collecter les informations et ordonnancer ses activités

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Pertinence des informations collectées et des calculs effectués	TBM++ : toutes les réponses sont exactes MS+ : le coût de revient H.T. est correct mais erreur dans le calcul T.T.C. MI-- : autres cas

3. Calculer le coût de revient H.T. d'un petit déjeuner continental (en détaillant le calcul) :

$$0,20 + 0,40 + 0,10 + 0,35 + 0,05 + 0,30 = 1,40 \text{ € H.T.}$$

4. Calculer le coût de revient T.T.C. d'un petit-déjeuner continental (en détaillant le calcul avec un arrondi à deux décimales) :

$$1,40 \text{ € H.T.} \times 1,10 = 1,54 \text{ € T.T.C.}$$

$$(1,40 \text{ € H.T.} \times 0,10 = 0,14 \text{ € puis } 1,40 \text{ € H.T.} + 0,14 \text{ € de T.V.A.} = 1,54 \text{ € T.T.C.})$$



Aide aux correcteurs

- Pour la question 5

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++ : toutes les réponses sont exactes MS+ : les matériels choisis sont adaptés (au moins 6) MF- : au moins 4 matériels adaptés MI-- : autres cas

5. Dresser la liste du matériel nécessaire à la mise en place du plateau pour satisfaire la demande de monsieur Moulin :

Liste des matériels
Ménagère (sel, poivre)
Corbeille de pain
Sous tasse, tasse
3 cuillères à café
1 couteau à entremets
Cafetière
Pot à lait
Verre à jus de fruits
Sous tasse, coquetier



Aide aux correcteurs


- Pour la question 6

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++ : le candidat liste la totalité des produits MS+ : le candidat oublie un produit MF- : le candidat oublie deux ou trois produits MI-- : le candidat oublie quatre produits et plus


6. Identifier la liste des produits alimentaires nécessaires à la prestation :

Liste des produits
Petit pain
Croissant
Beurre
Confiture
Café
Lait
Jus d'orange
Œuf

 Aide aux correcteurs	
<ul style="list-style-type: none"> Pour la question 7 	
Compétence évaluée 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises	
Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none"> Conformité qualitative du produit Contrôle de la traçabilité 	TBM++ : toutes les réponses sont exactes MS+ : le candidat connaît 2 significations MF- : le candidat connaît 1 signification MI-- : le candidat ne connaît aucune signification

7. Préciser ce que signifie le code inscrit sur la coquille de l'œuf présenté ci-dessous :

Code	Signification
0	Mode d'élevage bio
FR	Pays d'origine ici France
ZYX	Identification du producteur
DCR	Date de consommation recommandée





Aide aux correcteurs

- Pour les questions 8

Compétence évaluée 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Conformité qualitative du produit• Contrôle de la traçabilité	TBM++ : le candidat a indiqué « Non » et a proposé la bonne justification MS+ : le candidat a indiqué « Non » et n'a pas su justifier MI-- : autres situations

8. Indiquer si cet œuf peut être cuisiné au mois de juin et justifier votre réponse :

Oui

Non

Justification : **La DCR est dépassée**



Aide aux correcteurs

- Pour les questions 9, 10 et 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 mesures de prévention• Organisation cohérente de son activité	TBM++ : toutes les réponses sont correctes MS+ : le candidat propose deux mesures pertinentes et organise son activité avec cohérence MF- : le candidat propose une organisation cohérente et une mesure de prévention pertinente MI-- : autres réponses

9. Identifier le micro-organisme responsable (en cochant la bonne proposition) :

Staphylocoque	Salmonelle	Listeria	Clostridium Botulinum
<input type="checkbox"/>	<input checked="" type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>	<input type="checkbox"/>

10. Proposer deux mesures de prévention pour éviter la contamination des clients :

- **Utiliser des ovo produits**
- **Respecter les dates de péremption**
- **Vérifier l'état apparent de l'œuf (le jury accepte porteur sain, tous milieux et matériels souillés...)**
- **Stocker en chambre froide positive (BOF)
Accepter toute réponse pertinente**

11. Organiser votre activité en numérotant de 1 à 4 les actions suivantes :

- 2** Plonger l'œuf délicatement
- 4** Retirer l'œuf et le disposer dans un coquetier
- 1** Porter un grand volume d'eau à ébullition
- 3** Compter 3 minutes de cuisson



Aide aux correcteurs

- Pour les questions 12 et 13

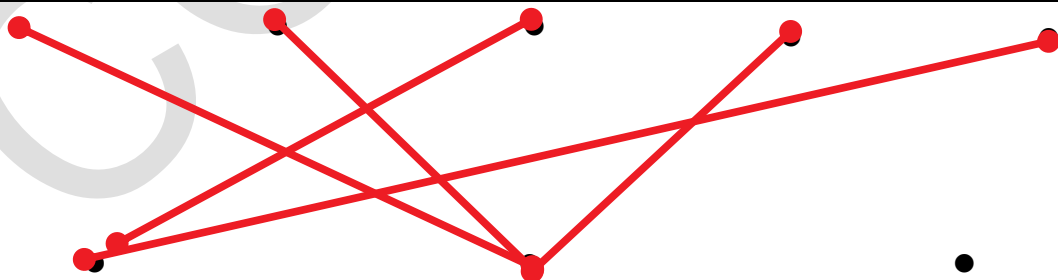
Compétence évaluée 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none"> • Stockage réalisé dans le respect des règles d'hygiène et de sécurité en vigueur • Conformité du tri des emballage 	<p>TBM++ : Le candidat est capable de stocker la totalité des denrées sans risque sanitaire et le tri sélectif est conforme.</p> <p>MS+ : au moins 4 denrées stockées dans un lieu adapté et au moins 4 emballages placés dans les containers adaptés</p> <p>MS+ : au moins 3 denrées stockées dans un lieu adapté et au moins 4 emballages placés dans les containers adaptés</p> <p>MI-- : autres réponses</p>

12. Ranger les denrées dans leur lieu de stockage :

Denrées à ranger :

				
Jus de fruit stérilisé ouvert	Pot de confiture entamé	Lait pasteurisé non entamé	Salade de fruits frais	Céréales



Économat	Chambre froide positive	Chambre froide négative
----------	-------------------------	-------------------------

13. Trier les emballages en les plaçant dans le container adapté :






Aide aux correcteurs

- Pour les questions 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"> • Exactitude des informations relevées et des calculs effectués • Conformité quantitative et qualitative des produits livrés • Repérage et signalement conforme des anomalies 	<p>TBM++ : Le candidat est capable de repérer les 3 prix unitaires et les 4 anomalies</p> <p>MS+ : Le candidat est capable de repérer 2 prix unitaires et au moins 3 anomalies</p> <p>MF- : Le candidat est capable de repérer les 2 prix unitaires et 2 anomalies</p> <p>MI-- : Autres situations</p>

14. Compléter le bon de commande à l'aide de la grille tarifaire du fournisseur « Les Vins de France » :

	Le Mas de l'Oliveraie 28 boulevard des Cigales 13520 Les Baux de Provence	Bon de commande n° 0879 Date : 20-5-2021
--	--	---

Réf. fournisseur :	98765					
Adresse :	Les Vins de France 20 rue des Tonneliers 13001 Marseille					
Référence	Appellation	Contenance	Millésime	Quantité de bouteilles	Prix unitaire hors taxe	Total hors taxe
18944	Cahors rouge	75 cl	2014	12	10,05 €	120,60 €
5647	Bandol rouge	75 cl	2015	48	15,75 €	756,00 €
14A12	Patrimonio rosé Corse	75 cl	2014	12	9,95 €	119,40 €
659	Coteaux des Baux de Provence rosé	75 cl	2014	60	7,46 €	447,60 €
8944	Costières de Nîmes rouge	75 cl	2016	12	8,20 €	98,40 €
145B1	Châteauneuf-du-Pape rouge	75 cl	2012	24	27,50 €	660,00 €

15. Repérer les anomalies en les reportant dans la rubrique « observations » en pied du bon de livraison :

Les Vins de France 20 rue des Tonneliers 13001 Marseille Tél 04 91 20 20 20					Bon de livraison n ° 1225 Date : 27-5-2021	
Commande : Réf. client : Adresse :	Du 20-5-2021 n° 879 98765 Le Mas de l'Oliveraie 28 boulevard des Cigales 13520 Les Baux de Provence					
Référence	Appellation	Contenance	Millésime	Quantité de bouteilles		
18944	Cahors rouge	75 cl	2014	10		
564	Bandol rouge	37.5 cl	2015	48		
14A12	Patrimonio rosé Corse	75 cl	2014	8		
659	Coteaux des Baux de Provence rosé	75 cl	2011	60		
8944	Costières de Nîmes rouge	75 cl	2016	12		
145B1	Châteauneuf-du-Pape rouge	75 cl	2012	24		
Observations : Cahors rouge manque 2 bouteilles Erreur sur la commande Bandol rouge (référence 5647 / contenance inscrite 37,5 cl au lieu de 75 cl) Patrimonio rosé Corse manque 4 bouteilles Millésime des Coteaux des Baux de Provence inscrit 2011 au lieu de 2014						











Aide aux correcteurs

- Pour les questions 16 et 17

Compétence évaluée 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Stockage réalisé dans le respect des règles de sécurité en vigueur• Identification des régions de production des vins	TBM++ : toutes les réponses sont correctes MS+ : le candidat est capable d'indiquer au moins 3 bonnes positions et d'identifier au moins 3 régions de production MF- : le candidat est capable d'indiquer au moins 2 bonnes positions et d'identifier au moins 2 régions de production MI-- : autres cas

16. Cocher pour chaque proposition la règle de sécurité conforme :

Pour soulever un carton de bouteilles de vin	Règle de sécurité	
Les bras doivent être :	 <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>
La position de votre corps par rapport à la charge :	 <input checked="" type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Votre tête et vos jambes doivent être :	 <input checked="" type="checkbox"/>	 <input type="checkbox"/>
Vos pieds sont :	 <input type="checkbox"/>	 <input checked="" type="checkbox"/>

17. Stocker chaque vin dans le casier correspondant à sa région d'origine :

- Bandol rouge
- Cahors rouge
- Châteauneuf-du-Pape rouge
- Patrimonio rosé Corse

CAVE DU MAS DE L'OLIVERAIE	
Vin rouge de Provence Bandol rouge	Vin rouge du Languedoc-Roussillon
Vin rouge du Sud-Ouest Cahors rouge	Vin rouge de la Vallée de la Loire
Vin rouge de Bourgogne	Vin rouge des Côtes-du-Rhône Châteauneuf-du-Pape rouge
Vin rosé de Provence	Vin rosé de Corse Patrimonio rosé



Aide aux correcteurs

- Pour la question 18

Compétence évaluée 1 : Réceptionner, contrôler et stocker les marchandises

Critères de performance	Critères de positionnement
<ul style="list-style-type: none">• Identification du type de lait et de pâte des fromages• Pertinence des produits sélectionnés	TBM++ : toutes les réponses sont pertinentes MS+ : Le candidat identifie les types de lait et de pâte avec 1 ou 2 erreurs MF-- : Le candidat n'identifie pas les types de lait ou les types de pâte (3 ou 4 erreurs) MI-- : Plus de 5 erreurs

18. Sélectionner trois fromages à positionner sur chacune des deux assiettes ci-dessous en répondant aux exigences suivantes :

