

SESSION 2020

---

**CAPLP  
CONCOURS EXTERNE  
ET CAFEP**

**Section : HÔTELLERIE - RESTAURATION  
Option : SERVICE ET COMMERCIALISATION**

**ÉPREUVE DE TECHNOLOGIE PROFESSIONNELLE**

Durée : 5 heures

---

*Calculatrice électronique de poche - y compris calculatrice programmable, alphanumérique ou à écran graphique – à fonctionnement autonome, non imprimante, autorisée conformément à la circulaire n° 99-186 du 16 novembre 1999.*

*L'usage de tout ouvrage de référence, de tout dictionnaire et de tout autre matériel électronique est rigoureusement interdit.*

*Dans le cas où un(e) candidat(e) repère ce qui lui semble être une erreur d'énoncé, il (elle) le signale très lisiblement sur sa copie, propose la correction et poursuit l'épreuve en conséquence.*

*De même, si cela le (la) conduit à formuler une ou plusieurs hypothèses, il lui est demandé de la (ou les) mentionner explicitement.*

**NB : La copie que vous rendrez ne devra, conformément au principe d'anonymat, comporter aucun signe distinctif, tel que nom, signature, origine, etc. Si le travail qui vous est demandé comporte la rédaction d'un projet ou d'une note, vous devrez impérativement vous abstenir de signer ou de porter quelque signe d'identification que ce soit.**



**EFE HSC 1**

CAPLP externe et CAFEP

Section hôtellerie et restauration, option service et commercialisation

Rappel : contrairement à la mention portée sur le sujet, conformément aux prescriptions du matériel candidat, **la calculatrice est rigoureusement interdite.**

La société EvenSports est une entreprise créatrice et organisatrice d'évènements sportifs internationaux de premier plan. Elle possède la maîtrise de l'ensemble des métiers liés à l'organisation, à la médiatisation et la commercialisation de compétitions sportives. Elle a été retenue par la Société du Tour de France pour orchestrer certains évènements tout au long du parcours 2020.

Elle vous emploie en qualité de responsable évènementiel. Dans cette fonction, vous serez amené à travailler avec différents partenaires : conseils régionaux, rectorats, établissements de formation, sponsors, hôtels, restaurants et traiteurs... pour répondre aux cahiers des charges des commanditaires.



Vous êtes en charge des dossiers suivants :

**Dossier 1 - Valorisation des produits et des espaces de vente au fil des étapes.**

**Dossier 2 - Organisation d'un déjeuner à l'arrivée du Tour de France à Paris en partenariat avec un lycée des métiers de la restauration.**

**Dossier 3 - Contrôle de dispositifs de sécurité sur les lieux d'hébergement des cyclistes et des membres de l'encadrement.**

## INFORMATION AUX CANDIDATS

Vous trouverez ci-après les codes nécessaires vous permettant de compléter les rubriques figurant en en-tête de votre copie.

Ces codes doivent être reportés sur chacune des copies que vous remettrez.

► **Concours externe du CAPLP de l'enseignement public :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière															
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%; height: 30px;"><tr><td style="width: 33%; text-align: center;">E</td><td style="width: 33%; text-align: center;">F</td><td style="width: 33%; text-align: center;">E</td></tr></table>	E	F	E	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%; height: 30px;"><tr><td style="width: 25%; text-align: center;">8</td><td style="width: 25%; text-align: center;">5</td><td style="width: 25%; text-align: center;">2</td><td style="width: 25%; text-align: center;">0</td><td style="width: 25%; text-align: center;">J</td></tr></table>	8	5	2	0	J	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%; height: 30px;"><tr><td style="width: 33%; text-align: center;">1</td><td style="width: 33%; text-align: center;">0</td><td style="width: 33%; text-align: center;">1</td></tr></table>	1	0	1	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%; height: 30px;"><tr><td style="width: 25%; text-align: center;">2</td><td style="width: 25%; text-align: center;">0</td><td style="width: 25%; text-align: center;">6</td><td style="width: 25%; text-align: center;">5</td></tr></table>	2	0	6	5
E	F	E																
8	5	2	0	J														
1	0	1																
2	0	6	5															

► **Concours externe du CAFEP/CAPLP de l'enseignement privé :**

Concours	Section/option	Epreuve	Matière															
<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%; height: 30px;"><tr><td style="width: 33%; text-align: center;">E</td><td style="width: 33%; text-align: center;">F</td><td style="width: 33%; text-align: center;">F</td></tr></table>	E	F	F	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%; height: 30px;"><tr><td style="width: 25%; text-align: center;">8</td><td style="width: 25%; text-align: center;">5</td><td style="width: 25%; text-align: center;">2</td><td style="width: 25%; text-align: center;">0</td><td style="width: 25%; text-align: center;">J</td></tr></table>	8	5	2	0	J	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%; height: 30px;"><tr><td style="width: 33%; text-align: center;">1</td><td style="width: 33%; text-align: center;">0</td><td style="width: 33%; text-align: center;">1</td></tr></table>	1	0	1	<table border="1" style="border-collapse: collapse; width: 100%; height: 30px;"><tr><td style="width: 25%; text-align: center;">2</td><td style="width: 25%; text-align: center;">0</td><td style="width: 25%; text-align: center;">6</td><td style="width: 25%; text-align: center;">5</td></tr></table>	2	0	6	5
E	F	F																
8	5	2	0	J														
1	0	1																
2	0	6	5															

## Dossier 1 - Valorisation des produits et des espaces de vente

Nombreux sont les partenaires de la Société EvenSports dans une telle organisation ; parmi eux, le conseil régional de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur et les rectorats des académies de Nice et d'Aix-Marseille. Ces derniers souhaitent impliquer des élèves des lycées hôteliers de la région à l'occasion du départ du tour de France via une contribution à une campagne de communication visant à promouvoir des produits alimentaires d'excellence régionaux.

AOP, IGP, logos AB et autres signes apposés sur les biens de consommation sont autant de gages de qualité qui font la fierté des agriculteurs et des producteurs, et conforte la démarche des consommateurs. Mieux les faire connaître au grand public et aux nombreux touristes à la recherche de produits du terroir sur les étals et marchés d'été, tel est l'ambition de ce projet partenarial.

Il consiste à confier à un groupe d'élèves des établissements hôteliers intéressés, sous la responsabilité des équipes enseignantes, la réalisation d'un support de communication valorisant cinq produits alimentaires d'excellence de la région Provence-Alpes-Côte d'Azur. Ces supports de communication, qui peuvent emprunter différents canaux, seront, selon leur nature, présentés, distribués et diffusés le jour du Grand départ.

**1.1 Élaborer, à l'intention des rectorats concernés qui diffuseront ensuite un message adapté aux lycées hôteliers de la région, une note de présentation du projet ainsi que les grandes lignes du cahier des charges afférent.**

La municipalité de Nice a décidé d'organiser un évènement festif à l'intention des membres des comités de jumelage et des associations de la ville sous la forme d'une pause-déjeuner au palais des congrès le jour du « grand départ ». Les inscriptions se feront sur réservation.

Le nombre de convives sera limité à 1000 personnes, la durée du déjeuner n'excèdera pas deux heures. Trois villes jumelées ont été retenues : Rio de Janeiro, Gdansk, Miami. Pour chacune d'elles une restauration thématique sera proposée dans un espace dédié.

Vous êtes sollicité pour la préparation de cette prestation.

**1.2 Afin de promouvoir cette manifestation, suggérer et justifier le recours à quatre vecteurs de communication numérique.**

**1.3 Présenter des facteurs d'ambiance adaptés à chacune des villes, ainsi qu'un système de distribution du repas différent pour chaque espace.**

Vous vous inspirez du concept de « naturalité » pour développer les camions « juicy » qui parcourront les routes avec la caravane du Tour de France, en privilégiant les fruits et légumes locaux et de saison, en intégrant les dimensions liées à l'environnement et au développement durable. Ces boissons seront destinées au grand public au départ et à l'arrivée de chaque étape.

Les cocktails proposés seront originaux, commercialisables, composés au maximum de quatre ingrédients.

**1.4 Afin d'harmoniser les standards de production sur les différents lieux de distribution, concevoir la fiche technique d'un cocktail non alcoolisé de fruits et légumes représentatifs de la région Occitanie.**

## **Dossier 2 - Organisation d'un repas en partenariat avec un lycée des métiers de l'hôtellerie-restauration à l'arrivée du Tour de France**

L'arrivée du Tour de France 2020 est prévue le dimanche 19 juillet à Paris. Un des sponsors principaux, S.A. Rogue entreprise, prévoit d'inviter pour le déjeuner 300 convives (élus, organisateurs, partenaires, collaborateurs...) et mandate la société EvenSports pour l'organisation de ce repas (document 1).

À cette occasion, un restaurant éphémère sous barnum sera installé à proximité de l'arrivée de la course (voir annexes 1 et 2).

Comme indiqué dans le document 1, le service du repas se fait en partenariat avec un lycée des métiers parisien ; des enseignants encadreront deux groupes d'alternants (stagiaires formation continue et apprentis), du fait de l'indisponibilité des élèves en période de vacances scolaires.

### **2.1 Concevoir et renseigner la fiche banquet attendue pour valider la prestation.**

Cette imposante manifestation nécessite une logistique adaptée en matière de sécurité des personnes, de respect de l'hygiène et d'approvisionnement en énergie.

Vous devez préparer les documents visant à anticiper et à faciliter la circulation des personnes.

### **2.2 Schématiser, sur votre copie, l'implantation du mobilier d'une zone de service.**

### **2.3 Matérialiser, sur l'annexe 1 à rendre avec la copie, les flux de circulation des personnes en respectant les règles professionnelles.**

Cette manifestation nécessite la location de matériels pour assurer le service auprès du prestataire « Paris location ».

### **2.4 Pour garantir l'uniformité du dressage, schématiser, sur votre copie, la mise en place type d'un couvert et préciser les accessoires nécessaires à l'ensemble de la table.**

### **2.5 Renseigner le bon de commande fourni par « Paris location » en tenant compte de la demande du sponsor (annexe 2 à rendre avec la copie).**

### **2.6 Afin que les enseignants du lycée hôtelier préparent la manifestation avec les apprentis et les stagiaires, rédiger l'argumentaire commercial détaillé du menu et des boissons qui seront servis.**

### **2.7 Préciser et justifier l'effectif et la composition de la brigade nécessaire au service de ce repas.**

## **Dossier 3 - Gestion de la sécurité dans les hôtels**

La société EvenSports doit choisir les hôtels susceptibles d'accueillir les équipes cyclistes (coureurs, staff technique et médical, encadrants) à chaque étape. Les établissements retenus doivent respecter scrupuleusement la réglementation en vigueur.

Chaque hôtel réservé sera visité plusieurs semaines à l'avance afin de vérifier les dispositifs de sécurité ainsi que la qualité en matière de literie, de restauration, d'installations sanitaires, de nombre de places de parking.

### **3.1 En tant que représentant de la société EvenSports, recenser les éléments du dispositif de sécurité attendus dans les établissements hébergeant du public.**

## Document 1 - Courriel de la S.A. ROGUE entreprise à la société EvenSports

De : Thierry Rogue  
Envoyé : mardi 8 mars 2020 14:45  
A : société EvenSports 12, rue des lilas 75012 Paris  
Objet : déjeuner dimanche 19 juillet 2020

Monsieur,

Suite à nos différents entretiens téléphoniques, nous vous confirmons que la société EvenSports a été retenue pour organiser un déjeuner à l'intention de 300 personnes, le dimanche 19 juillet 2020 à partir de 12h00. Cette manifestation se déroulera sous un barnum de 500 m<sup>2</sup> loué pour l'occasion et qui sera installé par la municipalité de Paris au parc Monceau (qui sera privatisé pendant cette manifestation en accord avec la ville de Paris).

Votre société est chargée de l'organisation du service en partenariat avec un lycée des métiers parisien ; la production sera assurée par un traiteur local en liaison froide différée.

Le menu choisi au prix de 67 € TTC par personne (vin et café inclus) est le suivant :

Saumon à la Parisienne Médailon de veau forestière, garniture Clamart Assortiment de bries AOP et sa batavia blonde de Paris Paris-Brest	AOC Sauvignon de Saint Bris, 2018 AOC Moulin à Vent, 2016 AOC Coteaux champenois Bouzy, 2015 AOC Crémant de Loire, 2017
---	--

Comme convenu nous procédons au virement de 4 000 € comme acompte de règlement.

Je me tiens à votre disposition pour toute information complémentaire.  
Sincères salutations

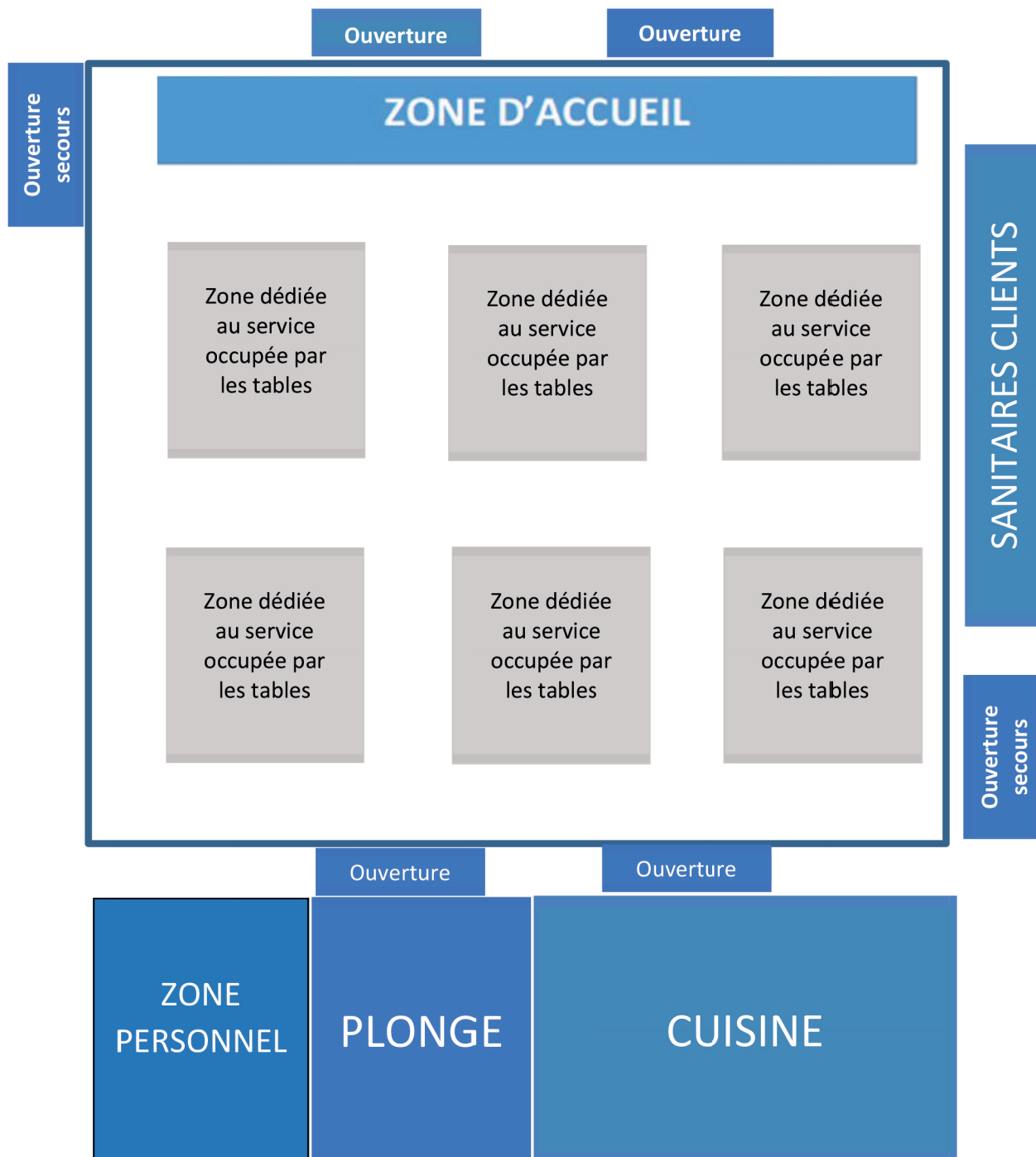
S.A ROGUE entreprise  
Siège social  
234 boulevard Gravaille  
78030 Montans  
☎ : 01.62.05.73.69  
Email : [roqueentreprise@orange.fr](mailto:roqueentreprise@orange.fr)  
N° Siret : 52908042600017 Code APE : 4334X





**NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE**

## Annexe 1 (à rendre avec la copie) - Plan de masse



## Annexe 2 (à rendre avec la copie)

BON DE COMMANDE n°				Paris location							
<b>Client</b>	Nom			6, rue du Bois de la Lirette 78000 Versailles FRANCE Contact direct: Tél : 01 99 90 99 90 Fax : 01 99 90 99 99 info@parislocation.fr Horaires d'ouverture au public 9h - 18h du lundi au vendredi 10h - 18h le samedi							
	Adresse										
	Date de la prestation										
	Lieu de la prestation										
<b>Prestation</b>	Lieu de dépose										
	Heure de livraison										
	Heure de reprise										
	Nombre de convives										
<b>LE BARNUM</b>								<b>LES ARTS DE LA TABLE</b>			
<b>Surfaces</b>	Désignation		Quantité					<b>Assiettes</b>	Désignation		Quantité
			25 m <sup>2</sup>	Présentation							
			50 m <sup>2</sup>	Plate							
			100 m <sup>2</sup>	Creuse							
			300 m <sup>2</sup>	A pain							
			500 m <sup>2</sup>	Entremets							
			.....m <sup>2</sup>	Couteau de base							
<b>LE MOBILIER</b>				<b>Couverts</b>	Fourchette de base						
<b>Sièges</b>	Chaises	Plastique blanc			Cuillère de base						
		Bois teck			Couverts à poisson						
		Velours rouge			Couteau entremets						
	Fauteuils	Velours			Fourchette entremets						
		Plastique noir			Cuillère entremets						
					Cuillère à café						
<b>Tables</b>	Table ronde	8 couverts (Φ150cm)		<b>Verres</b>	Eau		<b>CAFETERIE</b>				
		10 couverts (Φ180cm)			Tasse à café						
		12 couverts (Φ200cm)			Sous-tasse à café						
	Table rectangulaire	120x80			Vin blanc				Tasse à thé		
		240x80			Vin rouge				Sous-tasse à thé		
	Table carrée		80x80		Flûte				Théière		
				Gobelet		Pot crémier					
<b>Divers</b>	Console			Tumbler		Cafetière isotherme					
	Guéridon			<b>LE MATERIEL BOISSON</b>							
	Buffet réfrigéré			Seau		Percolateur					
	Autre		.....	Carafe à vin		Bouilloire électrique					
<b>LE NAPPAGE</b>				Stand à vin							
<b>Molletons</b>	Molletons ronds	8 couverts		Vasque							
		10 couverts		Carafe eau 0.5 l		<b>DIVERS</b>					
		12 couverts		Carafe eau 1 l							
	Molletons rectangulaires	120x80		Panier à vin		Paravent					
		240x80		<b>LE MATERIEL DIVERS</b>							
	Molleton carré		80x80		<b>Table</b>		Portant+Cintre x50				
<b>Nappes</b>	Nappes rondes	8 couverts		Ménages			Nappes papier 20m				
		10 couverts		Beurrer							
		12 couverts		Dessous de carafe							
	Nappes rectangulaires	120x80		Numéro de table							
		240x80		Bougeoir							
	Nappe carrée		80x80		Bougie antique						
<b>Divers</b>	Serviette de table		Métis		Chauffe plat						
			Coton		Photophore						
	Essuie-verres				.....						
Torchon				.....							
				.....							

