

**SPECIALITE :** CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

**SESSION 2001**

**ÉPREUVE :** EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients

Durée : 1h30

Coefficient : 5

Instruments de calcul autorisés : OUI NON

(rayer la mention inutile) S 1/5

---

**SUJET N°3**

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
  - C12 Décoder l'information technique
  - C21 Organiser son travail
  - C22 S'adapter à une nouvelle organisation
  - C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution
  - C37 Encaisser les prestations
  - C39 Contribuer à la qualité du service
  - C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
  - C42 Accueillir, informer, conseiller et servir le client
  - C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement
-

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814B

ÉPREUVE

Mise en place de la distribution et service aux clients

S 2/5

---

## 1<sup>ère</sup> PARTIE : RÉALISATION PRATIQUE

Durée : 50 minutes

Vous devez vous informer sur le fonctionnement du service de restauration, puis assurer les tâches de distribution cochées ci-dessous.

### TACHES DE DISTRIBUTION

- Installer la salle de restauration (meublier, pichets, décorations...)
- Approvisionner l'espace « sauces et condiments »
- Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes
- Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service
- Conduire la remise en température de préparations élaborées à l'avance
- Afficher le ou les menus proposés(s)
  
- Approvisionner le libre-service en couverts, verres, plateaux, serviettes
- Approvisionner le libre-service en pain
- Approvisionner le libre-service en entrées et en desserts
- Approvisionner le libre-service en plats chauds
- Prélever un échantillon témoin
  
- Réapprovisionner le libre-service en couverts, verres, plateaux, serviettes
- Réapprovisionner le libre-service en pain
- Réapprovisionner le libre-service en entrées et en desserts
- Réapprovisionner le libre-service en plats chauds
  
- Distribuer le plat chaud
- Distribuer les entrées ou les desserts
  
- Traiter les restes
  
- Encaisser les prestations

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814B

ÉPREUVE

Mise en place de la distribution et service aux clients

S 3/5

### 2<sup>ème</sup> PARTIE : ENTRETIEN ORAL

Durée : 10 minutes

Justifier oralement devant le jury les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie mises en œuvre.

### 3<sup>ème</sup> PARTIE : ÉCRIT

Durée : 30 minutes

Les questions portent sur les savoirs associés

#### MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

1- Utiliser le texte ci-dessous pour répondre aux trois questions suivantes.

##### INTOXICATION DE BRIGNAC (19)

## **Une présence importante de staphylocoques**

**B** RIVE. – Les premiers résultats des analyses réalisées par les services vétérinaires de la Corrèze, à partir des prélèvements effectués sur les reliefs\* du repas des chasseurs de Brignac-la-Plaine qui avait intoxiqué le 25 juin dernier 92 convives, ont démontré la présence de staphylocoques. Ces bactéries ont été retrouvées en nombre très important (entre 150 et 220 millions par gramme) aussi bien dans la salade de riz que sur la viande.

\* reliefs : restes      source : journal « La Montagne » juin 2000

1-1 Donner le type de la maladie indiquée dans le texte

-

1-2 Indiquer le nom du micro-organisme responsable

-

1-3 Citer les aliments contaminés

-

-

1-4 Proposer 4 situations qui ont pu être à l'origine de la contamination de ces aliments.

-

-

-

-

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814B

ÉPREUVE

Mise en place de la distribution et service aux clients

S 4/5

- 2 - Le bionettoyage séparé fait partie des moyens de prévention des biocontaminations.  
Compléter le tableau ci-dessous

N°	Etape	But
1	Pré nettoyage	Elimination des déchets et des salissures non adhérentes
2	Lavage	Elimination des salissures adhérentes
3		
4		
5		

### SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

- 1- Relier les produits alimentaires ci-dessous à la gamme à laquelle ils appartiennent par une flèche

Carottes cuites sous vide	•	•	1 <sup>ère</sup> gamme
Carottes en conserve	•	•	2 <sup>ème</sup> gamme
Carottes fraîches	•	•	3 <sup>ème</sup> gamme
Carottes râpées sous vide	•	•	4 <sup>ème</sup> gamme
Carottes surgelées	•	•	5 <sup>ème</sup> gamme

- 2- Citer 2 modifications de la composition nutritionnelle lors de la cuisson des carottes.

-

-

- 3- Utiliser l'étiquette ci-dessous pour répondre aux questions suivantes.

### **Saveur de coquille saint-jacques avec corail - 300 g**

Préparation de surimi aromatisée à la coquille saint-jacques cuite surgelée

INGREDIENTS : surimi 42 % (chair de poissons, stabilisant sorbitol), eau, blanc d'œuf, amidon, huile végétale, extrait et arôme de coquille saint-jacques, sel, assaisonnement, vin blanc, exhausteur de goût : glutamate monosodique, paprika.

PREPARATION : Laisser décongeler quelques heures à température ambiante ou 24 heures dans le réfrigérateur à 5° C.

UTILISATION : **Froide** : Toutes salades festives

**Chaud** : A la Provençale, sauce Dieppoise, pâtes aux fruits de mer ...

CONSERVATION : \* 24 heures dans un réfrigérateur.

\*\* 3 jours dans le compartiment à glace d'un réfrigérateur.

\*\*\* Plusieurs mois dans un congélateur ou dans le compartiment à -18° C d'un réfrigérateur.

**Ne jamais recongeler un produit décongelé.**

Produit congelé distribué par POMONA - 21, rue du Pont-Neuf, 75001 PARIS



POIDS NET : 300 g

Origine : FRANCE

Date de congélation 13 06 00

A consommer de préférence avant fin 07 2002

EMB 35288 Y

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814B

ÉPREUVE

Mise en place de la distribution et service aux clients

S 5/5

---

3-1 Relever la DLUO de ce produit.

-

3-2 Préciser la signification de ce sigle.

D.....

L.....

U.....

O.....

3-3 Indiquer l'ingrédient principal de ce produit.

-

3-4 Donner le nom du constituant alimentaire principal de cet ingrédient.

-

3-5 Repérer sur l'étiquette 2 mentions obligatoires.

-

-

**Barème : 20 points**