

**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°4**

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°1-0815B

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 proposé(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°1-0815B

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)

Aidez vous de l'analyse pour répondre aux questions suivantes

<b>RAPPORT D'ANALYSE N° 00099685</b>		
Référence du client : X		
Catégorie : Gâteaux		
Dénomination : Eclair au chocolat		
Date de prélèvement : 27 06 00		
Température du produit au moment du prélèvement : +8°C		
<i>Analyse microbiologique</i>	<i>Résultats</i>	<i>Normes autorisées</i>
Coliformes à +30°C	190000	1000
Staphylocoques	100	100
Salmonella	Absence	Absence

1- Relever le nom des micro-organismes qui dépassent la norme.

-

2- Citer l'origine de cette biocontamination.

-

3- Relever la température à laquelle était conservée ce produit.

-

4- Donner la température réglementaire de stockage de cette préparation.

-

5- Indiquer le groupe de micro-organismes auquel appartiennent les coliformes, les staphylocoques et les salmonelles.

-

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N°1-0815B

ÉPREUVE

Mise en place de la distribution et service aux clients

S 4/5

---

6- La consommation des éclairs au chocolat analysés peut avoir des conséquences sur la santé.

6-1 Préciser le type de maladie dont il s'agit.

-

6-2 Indiquer 2 exemples de symptômes qui accompagnent ce type de maladie.

-

-

7- Citer 2 aliments susceptibles de véhiculer des salmonelles.

-

-

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

1- Composer un petit déjeuner équilibré pour un adolescent.

2- Contrôler l'équilibre du petit déjeuner proposé en indiquant en face de chaque aliment le groupe auquel il appartient :

Petit déjeuner	Groupe

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N°1-0815B

ÉPREUVE

Mise en place de la distribution et service aux clients

S 5/5

---

3- Indiquer la place du petit déjeuner (en %) dans la ration alimentation quotidienne.

-

4- L'absence du petit déjeuner peut occasionner des troubles au cours de la matinée.  
Citez en deux :

-

-

5- Les céréales proposées dans le commerce sont souvent très riches en glucides simples, (sucres simples) indiquer au moins 2 conséquences sur la santé de leur consommation en excès.

-

-

**Barème : 20 points**