

CONSIGNES GÉNÉRALES AU JURY

La durée de l'épreuve est de 4 heures :

- le temps de mise en tenue n'est pas compris dans les 4 heures
- un temps de réflexion (écrite) de 15 min compris dans la durée de l'épreuve sera donné au candidat en vue de l'oral avec le jury
- le temps d'échanges avec le candidat n'excèdera pas 15 minutes (compris dans la durée de l'épreuve et dans le respect de l'organisation de travail du candidat).
Il portera sur :
 - les savoirs associés d'une part
 - C39 d'autre part.

Organiser la remise en état des équipements et des locaux en parallèle avec l'épreuve EP3.

(organisation interne à l'établissement sous la responsabilité du chef de centre).

Les protocoles d'utilisation des appareils et d'entretien doivent être à la disposition des candidats.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DURÉE : 04h00	SESSION 2001
EP1 : PRODUCTION DE PRÉPARATIONS FROIDES ET DE PRÉPARATIONS CHAUDES		Coeff. : 6	Page 1 / 1

**EP1- CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION- SESSION 2001- SUJET A
CORRIGE SAVOIRS ASSOCIES**

(oral 15 minutes + 15 minutes de préparation)

S1- MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

Indiquer et justifier la température réglementaire du maintien de la pizza en liaison chaude

- Température : +63°C
- Justification : il y a arrêt de toute multiplication bactérienne à cette température et destruction de la toxine du staphylocoque.

S2- SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

A partir de l'étiquette des champignons, sélectionner les mentions utiles pour le stockage et l'utilisation

- conditions, température, DLUO
- mode d'emploi

S3- CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

Pour la préparation des tartelettes, vous avez saupoudré de la noix de coco sur le chocolat. Justifier cette consigne d'un point de vue organoleptique (10 POINTS)

- esthétique (blanc/noir)
- gustatif (chocolat/noix de coco)
- odeur

PREVENTION SECURITE (10 POINTS)

Un collègue se brûle en sortant la pizza du four. Indiquer le 1^{er} geste de secours pour soulager la douleur. Indiquer la conduite à tenir en cas d'accident en général.

- passer la brûlure sous l'eau froide
- protéger-alerter

**EP1- CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION- SESSION 2001- SUJET B
CORRIGE SAVOIRS ASSOCIES**

(oral 15 minutes + 15 minutes de préparation)

S1- MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1- Préciser l'avantage d'un lait UHT du point de vue microbiologique par rapport à un lait pasteurisé.

Le traitement par chauffage à ultra haute température permet de détruire toutes les bactéries, y compris celles qui sporulent. La durée de conservation d'un lait UHT est donc beaucoup plus longue.

S2- SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

2- Indiquer les gammes correspondantes aux différents ingrédients que vous avez utilisé dans les préparations.

1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème} et 5^{ème}

3- Indiquer les températures de stockage des produits des différentes gammes

- 1^{ère}, 4^{ème}, 5^{ème} : 0 à +3°C
- 2^{ème} : température ambiante
- 3^{ème} : - 18°C

S3- CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

4- Principe de la liaison froide. (10 POINTS)

Mode de distribution différée dans le temps et dans l'espace.

Refroidissement en moins de 2h de +63°C à +10°C à cœur

Conservation entre 0 et +3°C

Consommation à J+3

PREVENTION SECURITE (10 POINTS)

5- Justifier vos déplacements avec les couteaux et les précautions à prendre à la plonge avant lavage.

- pointe des couteaux vers le bas
- ne pas courir
- rangement rationnel des couteaux à la plonge

**EP1- CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION- SESSION 2001- SUJET E
CORRIGE SAVOIRS ASSOCIES**

(oral 15 minutes + 15 minutes de préparation)

S1- MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

- 1- Repérer les facteurs limitant le développement microbien et justifier les conditions de stockage.
- absence d'O₂, traitement thermique (appertisation)
 - conservation à température ambiante, développement microbien stoppé
 - conservation au sec (éviter la rouille)

S2- SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

- 2- Compléter le menu pour un équilibre qualitatif par vérification des groupes d'aliments.
- carottes râpées en vinaigrette : légumes crus / corps gras
 - poulet en sauce : viande/ corps gras
 - purée : féculent
 - -fromage : produit laitier
 -

S3- CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

- 3- Préciser les caractéristiques de la clientèle de brasserie et ses attentes.
- clientèle mobile
 - attentes : rapidité, convivialité

PREVENTION SECURITE (10 POINTS)

- 4- Identifier 2 risques encourus par le professionnel lors de la préparation des carottes râpées.
- taillage à la main ou machine des carottes : risques de coupures (travail avec attention et utilisation de protections)
 - utilisation du robot : risques électriques
 - travail en légumerie : risques de glissades

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION – SESSION 2001
EPI – PRODUCTION DE PRÉPARATIONS FROIDES ET DE
PRÉPARATIONS CHAUDES

Candidat n°
 Date : / /2001
 Noms et signatures des membres du jury :

BARÈME DE NOTATION

Durée : 4 heures max.

Coefficient : 6

Sujet n°

COMPÉTENCES ÉVALUÉES	BARÈME	NOTATION
C11 – Rechercher l'information Sélectionner les différents documents nécessaires au travail demandé Sélectionner les informations utiles au travail demandé	/5	/5
C12 – Décoder l'information technique Lire les documents d'organisation Lire les documents techniques	/5	/5
C21 – Organiser son travail Ordonnancer son travail Gérer son poste de travail	/10	/10
C22 – S'adapter à une nouvelle organisation (s'adapter à une situation non prévue)	Bonus 5	Bonus :
C32 – Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation Vérifier la conformité des produits et leur état Vérifier l'état de fonctionnement et de propreté des matériels	/10	/10
C33 – Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire Préparer des légumes et des fruits frais en vue de leur utilisation Trancher, couper charcuterie, viandes, fromages, pain ... Déconditionner des denrées conservées	/25	/25
C34 – Conduire des techniques culinaires Réaliser les techniques de cuisson Réaliser la préparation d'un appareil ou d'une sauce à partir de produits semi-élaborés Utiliser les pâtes prêtes à l'emploi Conduire des opérations connexes : nappages, sirop, caramel Assembler des produits semi-élaborés ou prêts à l'emploi	/40	/40
C35 – Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide Préparer et dresser des portions individuelles ou des multi portions Fermer des conditionnements alimentaires : operculage, thermoscellage, en atmosphère normale ou modifiée Étiqueter les produits conditionnés Conduire un refroidissement rapide Entreposer des repas ou des préparations suite à un refroidissement rapide	/30	/30
C39 – Contribuer à la qualité des productions culinaires Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes opérations Prélever un échantillon de la production comme plat témoin Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail Vérifier la qualité de sa prestation par rapport au travail demandé (Renseigner les documents d'enregistrement de la qualité) Proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité Être acteur de la prévention des risques professionnels	/30	/30
C43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement Établir des relations professionnelles Transmettre des informations	/5	/5
TOTAL COMPÉTENCES :	/160	/160
SAVOIRS ASSOCIÉS :		
Microbiologie appliquée	/10	/10
Sciences de l'alimentation	/10	/10
Connaissance des milieux professionnels :		
- connaissance de l'entreprise	/10	/10
- ou rationalisation de la production et des services	/10	/10
- prévention et sécurité	/10	/10
TOTAL SAVOIR ASSOCIÉS	/40	/40
TOTAL GÉNÉRAL	/200	/200
TOTAL SUR 20 EN POINTS ENTIERS	/20	/20

Observations du jury :