

## SUJET A

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une brasserie dans laquelle vous servez le menu du jour. Vous n'êtes pas aujourd'hui chargé de la remise en état de la salle.

### MENU

**Carottes râpées  
Poulet en sauce  
et sa garniture  
Dessert  
Café**

#### Consignes de travail :

- 1- Prendre connaissance des tarifs du menu du jour en annexe 1.
- 2- Dresser une table de 4 personnes.
- 3- Prendre la commande à l'aide de la fiche qui vous sera donnée.
- 4- Servir les carottes déjà dressées sur assiettes individuelles.
- 5- Dresser le plat chaud sur assiette individuelle et servir.
- 6- Préparer et servir le café.
- 7- Compléter la fiche " addition " pour une table. (voir en annexe 2).

#### SAVOIRS ASSOCIÉS (oral de 15 min)

##### S1 - Microbiologie appliquée

- 1- Citer la température de maintien du poulet en sauce et la justifier du point de vue microbiologique.

##### S2 - Sciences de l'alimentation

- 2- Citer les groupes d'aliments auxquels appartiennent les préparations servies.
- 3- Citer les principaux constituants pour chacun des groupes.

##### S3- Connaissances des milieux professionnels

- 4- Dans la brasserie, le niveau sonore est élevé. Préciser les risques encourus par le consommateur.
- 5- Repérer et citer les différents dispositifs de sécurité incendie de la salle de restaurant.

DATE : .....

PRIX

SERVEUR : .....

**ENTRÉE** au choix ..... F

- froides : • Carottes râpées

•

- chaudes : •

•

**PLAT DU JOUR** au choix ..... F

• Poulet en sauce et sa garniture

•

**DESSERT** au choix ..... F

•

•

•

**BOISSONS** au choix ..... F

• Café

• Eau minérale

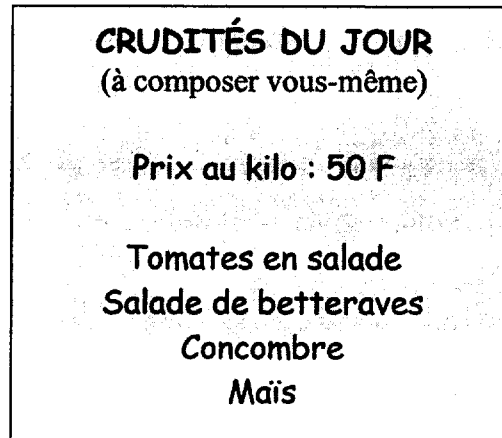
## FICHE ADDITION SERVICE APR

<b>Date :</b>			
<b>Nombre de personnes :</b>			
<b>Désignations</b>	<b>Quantités</b>	<b>Prix unitaire</b>	<b>Prix total</b>
<b>Entrées</b>			
<b>Plat principal</b>			
<b>Desserts</b>			
<b>Boissons</b>			
<b>TOTAL</b>			

## SUJET C

Vous êtes employé(e) dans une saladerie. Vous êtes chargé(e) de la mise en place de la distribution des crudités pour la vente à emporter.

Vous n'êtes pas aujourd'hui chargé de la remise en état du stand.



### Consignes de travail :

- 1- Mettre en place le tarif du stand crudités.
- 2- Prendre la commande.
- 3- Servir 4 clients. Dresser la commande en barquettes individuelles. Fermer les - barquettes.
- 4- Peser, étiqueter avec les mentions obligatoires et le prix.
- 5- Approvisionner le stand en crudités.
- 6- Fermer le stand.

### SAVOIRS ASSOCIÉS (oral de 15 min)

#### S1 - Microbiologie appliquée

- 1- Justifier du point de vue microbiologique les règles d'hygiène à respecter lors de la manipulation des crudités.

#### S2 - Sciences de l'alimentation

- 2- Identifier le groupe alimentaire auxquelles appartiennent les crudités et citer trois constituants principaux de ce groupe.

#### S3- Connaissances des milieux professionnels

- 3- Citer les différentes formes de restauration hors foyer.
- 4- Préciser la conduite à tenir dans le cas où un consommateur aurait un malaise au stand.

## SUJET D

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une brasserie dans laquelle vous servez le menu du jour. Vous n'êtes pas aujourd'hui chargé de la remise en état de la salle.

### MENU

Pizza  
Salade verte  
Tartelette au chocolat

#### Consignes de travail :

- 1- Prendre connaissance des tarifs du menu du jour en annexe 1.
- 2- Dresser deux tables de 2 personnes.
- 3- Prendre la commande à l'aide de la fiche jointe.
- 4- Servir les plats maintenus en température. Dresser en assiette les parts de pizza.
- 5- Préparer et servir le café.
- 6- Compléter la fiche " addition " pour une table. (annexe 2).

#### SAVOIRS ASSOCIÉS (oral de 15 min)

##### S1 - Microbiologie appliquée

- 1- À partir de l'arrêté du 13/03/77, article 2 (annexe 3), présenter les mesures réglementaires relatives à l'état de santé du personnel appelé à manipuler des denrées alimentaires. Justifier la nécessité de l'une de ces mesures.

##### S2 - Sciences de l'alimentation

- 2- Indiquer 3 précautions à prendre en matière d'entreposage des produits alimentaires.

##### S3- Connaissances des milieux professionnels

- 3- En cas de réclamation du client, justifier la démarche et le comportement à adopter.
- 4- Citer 2 causes de chutes et de glissades en salle et proposer des solutions préventives.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DURÉE : 02H00	SESSION 2001
EP2 – MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT	SUJET D	COEFF. : 5	PAGE 1 / 4

DATE : .....

PRIX

**ENTRÉE** ..... F

- froides : • Salade verte

•

- chaudes : •

•

**PLAT DU JOUR** ..... F

• Pizza

•

**DESSERT** ..... F

• Tartelette au chocolat

•

**BOISSONS** ..... F

• Café

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DURÉE : 02H00	SESSION 2001
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION	SUJET D	COEFF. : 5	PAGE 2 / 4

<b>Date :</b>			
<b>Nombre de personnes :</b>			
<b>Désignations</b>	<b>Quantités</b>	<b><u>Prix unitaire</u></b>	<b>Prix total</b>
<b>Entrées</b>			
<b>Plat principal</b>			
<b>Desserts</b>			
<b>Boissons</b>			
<b>TOTAL</b>			

**ARRETE DU 10 MARS 1977**  
(Journal officiel du 31 mars 1977)

**relatif à l'état de santé et l'hygiène du personnel adapté à manipuler les denrées animales ou d'origine animale**

Le ministre de l'Agriculture, le ministre de la Santé et le secrétaire d'Etat auprès du ministre de l'Equipement (Transports),

Vu le code de la santé publique, et notamment son article L. 11 ;

Vu le décret n° 67-296 du 31 mars 1967 portant règlement d'administration publique pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'organisation et au fonctionnement de l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, et notamment l'article 6 de ce décret ;

Vu le décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 pris pour l'application des articles 258, 259 et 262 du code rural et relatif à l'inspection sanitaire et qualitative des animaux vivants et des denrées animales ou d'origine animale, et notamment les articles 21, 25 et 26 de ce décret,

Arrêtent :

**Art. 1<sup>er</sup>.** — Sont susceptibles de contaminer les denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1<sup>er</sup> du décret du 21 juillet 1971 susvisé :

1° Toute personne atteinte de l'une des maladies transmissibles figurant sur la liste établie en application de l'article L. 11 du code de la santé publique.

2° Les sujets reconnus porteurs :  
De salmonelles ;  
De shigelles ;  
D'*Escherichia coli* ;  
De staphylocoques présumés pathogènes ou de streptocoques hémolytiques A.

3° Les sujets reconnus porteurs de parasites :

- a. Formes végétatives ou kystiques d'amibes ;
- b. Ténias et helminthiases diverses.

**Art. 2.** — Tout sujet appelé à la manipulation des denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1<sup>er</sup> du décret du 21 juillet 1971 doit subir lors de son admission les examens de dépistage suivants :

Une coproculture comportant la recherche des salmonelles, des shigelles et un examen parasitologique des selles, notamment pour la recherche des formes végétatives et kystiques d'amibes dysentériques ;

Une recherche de staphylocoques présumés pathogènes dans le rhinopharynx et les fosses nasales ;

Une recherche de streptocoques hémolytiques A dans le pharynx.

**Art. 3.** — Les exploitants des établissements mentionnés à l'article 7 du décret n° 71-636 du 21 juillet 1971 sont tenus de faire assurer dans les conditions ci-après une surveillance médicale de tout agent qui en raison de son emploi est appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1<sup>er</sup> du décret susvisé du 21 juillet 1971 :

a. Mesures à l'entrée dans la profession ou au retour dans la profession après une interruption de travail d'une durée supérieure à six mois.

Le postulant à l'emploi est soumis aux examens de dépistage visés à l'article 2.

b. Mesures périodiques.

L'employé fait l'objet au moins une fois par an d'un examen clinique comportant un interrogatoire en vue du dépistage éventuel de l'une des affections visées à l'article 1<sup>er</sup>.

c. Mesures complémentaires éventuelles.

L'employé est soumis à l'un ou plusieurs des examens de dépistage visés à l'article 2 dans les cas suivants :

Lorsque l'examen médical périodique permet de suspecter l'existence de l'une des affections visées à l'article 1<sup>er</sup> ;

Lorsque l'analyse des denrées prévues par le décret du 31 mars 1967 laisse suspecter une contamination de ces denrées par le personnel de l'entreprise ;

Lors de la reprise du travail après congé de maladie pour une affection du tube digestif ou des voies respiratoires.

**Art. 4.** — Tout exploitant d'établissement procédant lui-même à la manipulation des denrées animales ou d'origine animale mentionnées à l'article 1<sup>er</sup> du décret du 21 juillet 1971 doit se soumettre, à ses propres frais, à des examens de dépistage dans les conditions prévues à l'article 3 (b. et c.).

**Art. 5.** — Toute personne reconnue atteinte d'une maladie transmissible ou porteuse de germes ou de parasites à la suite des examens ou interrogatoires visés à l'article 3 ne peut être affectée à l'emploi considéré ou maintenue dans un tel emploi tant que le résultat des examens reste positif.

**Art. 6.** — A l'issue de chaque examen de dépistage, le médecin en consigne les résultats sur un registre établi spécialement à cet effet selon le modèle annexé au présent arrêté.

Les mentions figurant sur le registre sont reproduites sur une carte qui doit être remise à l'intéressé lorsque celui-ci quitte l'entreprise. Elle est présentée au nouvel employeur lors de l'embauchage.

**Art. 7.** — Le présent arrêté sera publié au *Journal officiel* de la République française.

Fait à Paris, le 10 mars 1977.

*Le ministre de l'Agriculture,*  
Christian BONNET

*Le ministre de la Santé,*  
*Pour le ministre et par délégation :*  
*Le directeur général de la santé,*  
Pierre DENOIX

*Le secrétaire d'Etat*  
*auprès du ministre de l'Equipement (Transports),*  
Marcel CAVAILLE