

**MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 points)**

1 La température est un facteur qui influence le développement microbien

1-1 Indiquer la température de stockage des préparations froides et chaudes sur la banque de distribution et l'action de ces températures sur le développement des bactéries

	Température de stockage	Action sur le développement des bactéries
Préparations froides		
Préparations chaudes		

1-2 Classer, dans le tableau ci-dessous, les différents facteurs suivant leur action favorable ou défavorable sur le développement bactérien :

température ambiante - présence de substances nutritives - température de - 18°C - pH neutre  
présence de dioxygène - pH acide.

ACTIONS FAVORABLES	ACTIONS DEFAVORABLES

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0332A
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients</b>		
Type <b>SUJET N° A</b>	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40
		Coefficient 5
		N° de page / total S 1/5

2- Un contrôle microbiologique a été réalisé sur un échantillon de « fraises melba ».  
Voici les résultats

GERMES RECHERCHES	RESULTATS	CRITERES
Micro-organismes aérobies 30°/g	120 000	300 000
Coliformes 30°/g	13 500	1 000
Coliformes fécaux par g	50	10
Recherche de salmonella /25g	Absence	Absence

**En fonction de ces résultats :**

2-1 Nommer le ou les micro-organismes présents en excès dans cette préparation

2-2 Indiquer l'origine possible de la contamination.

3 - Monsieur Lucien travaille dans une cuisine centrale. Il est déclaré « porteur sain ».

3-1 Définir un porteur sain

3-2 Nommer 3 précautions que doit prendre Monsieur Lucien en lien avec son activité professionnelle.

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0332A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients</b>	S 2/5

## Sciences de l'alimentation (10 points)

1 – Voici la liste des aliments proposés au libre service d'une école primaire

- Pamplermousse ou salade de lentilles ou cervelas vinaigrette
- Poulet ou poisson
- Haricots verts ou frites
- Compote de poires ou une banane ou petits suisses ou beignet au chocolat

1.1 Parmi ces plats, proposer un menu équilibré en soulignant les aliments choisis.

1.2 Relever, dans les aliments du menu, un plat faisant partie du groupe des produits laitiers

1.3 Nommer 2 autres aliments appartenant au groupe des produits laitiers.

1.4 Les produits laitiers sont très importants chez les enfants, entourer dans la liste suivante le rôle des produits laitiers :

- Constituant des cellules nerveuses
- Fortification du squelette
- Constituant du tube digestif
- Constituant du sang
- Croissance des os et des dents

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0332A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients</b>	S 3/5

2 – Benoît a choisi le menu suivant

- Cervelas vinaigrette
- Poulet – Frites
- Beignet au chocolat

2-1 Proposer la critique de ce menu en indiquant les groupes d'aliments manquants ou en trop grande quantité.

Groupes d'aliments manquants	Groupes d'aliments en trop grande quantité

2-2 Indiquer un risque encouru par Benoît sur sa santé, s'il consomme habituellement ce type de repas

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0332A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients</b>	S 4/5

## 2<sup>ème</sup> PARTIE: RÉALISATION PRATIQUE

Durée : 1heure

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 (mobilier, 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

## 3<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.

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0332A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients</b>	S 5/5