

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 points)

1°) Relier chaque exemple de micro-organismes à sa catégorie correspondante

Exemple de micro-organismes	Catégorie de micro-organismes
-levure de bière *	*BACTERIES
-coliforme *	
-mo de la grippe *	*VIRUS
-mo du sida *	
-moisissures de roquefort *	*LEVURES
-salmonelle *	*MOISSISSURES

mo → micro-organisme

2°) Sur un sachet de **crevettes surgelées**, on trouve les indications suivantes :**Ingrédients** : crevettes, sel.**Conservation** : * 24 heures au réfrigérateur

* 3 jours dans le compartiment à glace du réfrigérateur

* jusqu'à la date indiquée sur l'emballage dans un congélateur

Afin de lui conserver toute sa qualité ne jamais recongeler un produit décongelé.

2.1 Repérer sur l'étiquette les indications concernant la conservation par le froid puis les reporter dans le tableau ci-dessous.

Type de froid	Appareil	Température
POSITIF	-	*
NEGATIF	- compartiment à glace -	* -12° C *

2.2 Citer la raison pour laquelle un produit décongelé ne doit pas être recongelé.

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0323B
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service au client		
Type SUJET N° B	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40
		Coefficient 5
		N° de page / total S 1/5

3°) Répondre aux affirmations suivantes par vrai ou faux. (Entourer la bonne réponse)

Le porteur sain héberge des germes sains non pathogènes	VRAI	FAUX
Le masque bucco-nasal doit être porté par les personnes souffrant de gastro-entérites	VRAI	FAUX
La visite médicale est obligatoire tous les 5 ans	VRAI	FAUX
L'hygiène c'est l'ensemble des règles et pratiques destinées à conserver et améliorer la santé	VRAI	FAUX
La marche en avant c'est le circuit du personnel qui ne doit jamais retourner en arrière .	VRAI	FAUX

4°) Citer trois règles d'hygiène à respecter pour l'élaboration des plats en cuisine

-
-
-

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1- Sur une étiquette de produit alimentaire, on peut trouver soit une DLC, soit une DLUO. Donner la signification, en toute lettre, de ces 2 sigles

D.L.C : _____

D.L.U.O : _____

2- Associer les éléments nutritifs suivants et leur rôle respectif

ELEMENT NUTRITIF	ROLE
PROTIDES	• FONCTIONNEL
LIPIDES	
GLUCIDES	• PLASTIQUE
ELEMENTS MINERAUX	
VITAMINES	• ENERGETIQUE

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0323B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 2/5

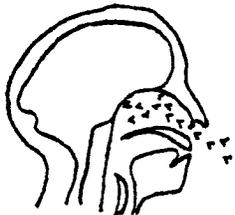
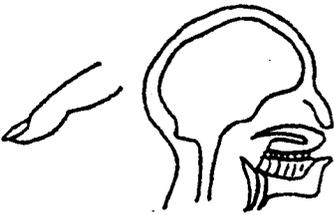
3- A l'aide de la liste suivante : aliments consommés en restauration rapide relever les 3 principales erreurs alimentaires que peut entraîner ce type de repas pris régulièrement

- 1 hamburger
- 1 cheese burger
- 1 double hamburger
- 1 sandwich
- 1 croque monsieur

- 1 friand à la viande
- 1 croissant au jambon
- 1 croissant
- 1 pain au chocolat ou aux raisins
- 1 dessert aux pommes
- 100 g de frites
- 100 g de chips
- 4 biscuits
- 40 g de cacahuètes salées
- 100 g de barres chocolatées
(ex: 1 barre de Mars)
- 1 milk shake (250 mL)
- 100 g de glace
- 1 verre (250 mL) de coca

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0323B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 3/5

4- Compléter dans le tableau suivant les propriétés organoleptiques correspondant à chacun des organes cités.

ORGANES	SENS	PROPRIETES ORGANOLEPTIQUES
YEUX	 vue	-
NEZ	 odorat	-
- DOIGT (appréciation tactile externe) - BOUCHE (appréciation tactile interne)	 toucher	-
OREILLE	 ouïe	-
BOUCHE	 goût	-

Hygiène Alimentaire : Georges Nazaret
Ed – Groupement établissements de Beaura

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0323B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 4/5

2^{ème} 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^{ème} 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
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0323B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 5/5