

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 points)

Les maladies alimentaires ayant pour origine les micro-organismes sont fréquentes.

1°) Citer les 3 groupes de personnes les plus touchées par ces maladies

-
-
-

2°) Citer 3 symptômes fréquemment observés chez les sujets atteints de ce type de maladie

-
-
-

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0305C		
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° C	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/5

3°) Avec l'aide du tableau suivant :

Bactéries responsables	Origine de la bactérie	Aliments souvent concernés	Mode de contamination des aliments
salmonelle	Intestins Selles d'animaux/d'humains	Produits carnés, œufs, végétaux, produits de la mer	Contaminations fécales par mains mal lavées (wc), éviscération, égout mal entretenu, rongeurs, insectes, poubelles, sol mal nettoyé
Staphylocoque pathogène	Salive, gorge, nez, mains, plaies et infections, animaux et humains	Produits carnés, charcuterie, dessert à base d'œufs ou de lait, plats cuisinés, plats réchauffés lentement ou insuffisamment	Lors des préparations des aliments, mains, postillons, éternuements, cheveux
Clostridium perfringens (anaérobie sulfite réducteur) germe sporulé	Intestins, selles d'animaux/d'humains, terre	Bouillon, fond de sauce, aliment cuit la veille, pca refroidis trop lentement ou insuffisamment	Contaminations fécales, mains mal lavées (wc), éviscérations, légumes mal lavés, balayage des sols, poussières
Clostridium botulinum (anaérobie et sporulé)	Nature, sol, air, eau	Aliments en conserves, mauvaise stérilisation, salaison, produits carnés, poisson, semi-conserves	Présent un peu partout

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0305C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 2/5

3-1 Citer la bactérie que l'on peut rencontrer dans les produits en conserve et expliquer pourquoi elle peut se développer en absence d'air :

- Nom de la bactérie :
- Explication :

3-2 Citer 2 préparations culinaires où l'on peut trouver des salmonelles :

-
-

3-3 Retrouver 2 modes de transmission des staphylocoques :

-
-

4°) Nous devons tout faire pour éviter les T.I.A.C.

4-1 Donner la signification du sigle TIAC

4-2 Proposer 4 mesures d'hygiène importantes à respecter lors du travail en cuisine :

-
-
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0305C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 3/5

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

1°) Le repas de midi ci-dessous pris dans une cafétéria n'est pas équilibré.

Menu : Rillettes
 Poulet et pâtes
 Beignet
 Pain et eau

1-1 Donner 2 critiques à ce menu déséquilibré :

*

*

1-2 Remplacer le dessert par un aliment riche en calcium

*

2°) Indiquer par une flèche le rangement des produits de cette livraison

Sachets de haricots verts surgelés	▪	▪	Chambre froide
			0°C à +2°C
Tomates fraîches	▪		
Boîtes de conserves de champignons	▪	▪	Réserve
			+15°C
Bouteilles de lait UHT	▪	▪	Chambre froide
			+3°C à +8°C
Poissons frais	▪		
Paquets de beurre pasteurisé	▪	▪	Congélateur / surgélateur

3°) Si les conditions de stockage ne sont pas respectées, les produits alimentaires subissent des modifications physico-chimiques.

Indiquer pour les produits ci-dessous un exemple de modifications physico-chimiques possible :

- beurre pasteurisé =

- tomates fraîches =

4°) Voici une estampille sanitaire trouvée sur l'emballage d'une viande



Indiquer le rôle de l'estampille :

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0305C
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	2-0305C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 5/5