

MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

- 1) Lire le compte rendu d'analyse ci-dessous.
 1.1 Relever les noms des 2 bactéries recherchées :

CLABO CONSEIL FRANCE

Zone Industrielle du Petit Pacault
 59650 MERVILLE
 Tél 03 28 42 94 94 - Fax 03 28 42 94 95
 SARL au capital de 1.260.000 F - RCS 91 B 72
 SIRET 382.571.669.00029 - APE 743 B
 http : //www.clabo.fr

**LABORATOIRE D'ANALYSE
 ET DE CONSEIL EN HYGIENE
 AGRO ALIMENTAIRE**

Agréé par le Ministère de l'Économie à délivrer des
 certificats d'analyse et de pureté pour l'exportation
 pour les contaminants microbiologiques

Votre direction régionale
 CLABO CONSEIL

CLABO CONSEIL Centre-Ouest
 B.P. 391 - 1 bis place d'Aine
 87010 LIMOGES
 Tél : 05.55.32.21.50 Fax : 05.55.32.21.59

**LYCEE DANTON - CUISINE
 PEDAGOGIQUE**
 Rue Danton
 19100 BRIVE

Lieu de prélèvement : LYCEE DANTON - CUISINE
 PEDAGOGIQUE
 Rue Danton
 19100 BRIVE

Echantillon n° 50 06 10 0873 - 4220703 (échantillon unitaire) S06190141/VG01

Nature : MELON

Fournisseur :

Conditions de prélèvement :

Lieu : FRIGO
 Température : 4 °C

Date de prélèvement : 27/09/2000 Heure : 10:20

Compte rendu d'analyse :

* CRITÈRES m	RECHERCHES	RÉSULTATS	CLASSEMENTS					
			m	3m	10m	100m	1000m	
Absence 100	Salmonella dans 25g Escherichia coli /g	Absence < 10	*					

Conclusion :

NB : * Critères : nombre maximal de micro-organismes toléré.

Groupement inter académique II		Session 2002	Facultatif : code 2-0317D	
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° D	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/4

1.2 Indiquer si la qualité bactériologique de cet échantillon est satisfaisante ou non, justifier votre réponse.

1.3 Préciser le lieu de stockage de ce plat lors du prélèvement de cet échantillon, ainsi que la température de conservation.

Lieu de stockage :

Température de conservation :

2) Indiquer l'action du froid sur la plupart des micro-organismes.

3) Si le compte rendu d'analyse présente un résultat non satisfaisant, indiquer 2 types de risques pour le consommateur.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0317D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients	S 2/4

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

Vous travaillez dans une cuisine de collectivité.

Vous devez préparer : - des carottes râpées
- des carottes cuites à la vapeur

1) Cocher les 4 constituants alimentaires principaux des carottes et relier les par une flèche à leur rôle dans l'organisme.

- | | | |
|-----------|--------------------------|---|
| Protides | <input type="checkbox"/> | |
| Vitamines | <input type="checkbox"/> | - aide au bon fonctionnement de l'organisme |
| Lipides | <input type="checkbox"/> | - aide au transit intestinal |
| Eau | <input type="checkbox"/> | - hydratation, constitution des liquides |
| Cellulose | <input type="checkbox"/> | - apport d'énergie |
| Glucides | <input type="checkbox"/> | |

2) Cocher la case correspondant à la bonne réponse.

	vrai	faux
La vitamine C est sensible à l'oxydation		
La cellulose se modifie à la cuisson		
Les carottes cuites sont plus riches en vitamines		
Les vitamines sont situées à la périphérie de l'aliment		
Les carottes râpées peuvent se préparer en début de matinée		
La lumière détruit la vitamine C		

3) Expliquer l'intérêt de faire cuire des carottes à la vapeur.

4) Donner le nom complet du groupe d'aliment auquel appartiennent les carottes. Citer 4 autres aliments de ce groupe.

Groupe : -

Aliments : -
-
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0317D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients	S 3/4

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	2-0317D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 4/4