

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT**Durée : 30 minutes****MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)**

1)- A chaque procédé de conservation, faire correspondre dans le tableau ci-dessous :

- La température utilisée : -18°C, de 0 à +8°C, +70°C, +120°C
- L'action sur les micro-organismes : (*mettre seulement le numéro correspondant*)
 - ① les m-o pathogènes sont tués
 - ② les m-o et les spores sont tués
 - ③ la multiplication des m-o est ralentie
 - ④ la multiplication des m-o est stoppée
- Un exemple d'aliment ou de plat conservés.

Procédés de Conservation	Températures	Actions sur les Micro-organismes	Exemples
Réfrigération			
Pasteurisation			
Surgélation			
Stérilisation			

2)- Justifier les 2 points réglementaires énoncés ci-dessous en complétant le tableau :

Points réglementaires	Justification
A- Échantillon des denrées alimentaires : En cuisine de collectivité, des échantillons de chaque plat préparé doivent être conservés durant 5 jours minimum (réfrigération à + 3°C). Décret de 1997.	
B- Surveillance et dépistage des porteurs sains : Arrêté du 10 mars 1977.	

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0311E
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients		
Type SUJET N° E	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40
	Coefficient 5	N° de page / total S 1/4

3)- Les origines des TIAC sont nombreuses. Proposer en face de chaque origine possible citée ci-dessous une mesure de prévention :

- Toux et éternuements :
- Torchons :
- Plaie infectée au doigt :

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

Un client vous demande de préparer un plateau repas. Il consomme un œuf dur avec de la mayonnaise, un steak grillé sauce au poivre vert, des pommes vapeur, deux choux à la crème et. Il boit une canette de soda.

1- Compléter le tableau suivant en nommant le groupe d'aliment auquel appartient chaque aliment et le constituant alimentaire le plus représenté dans chacun des aliments parmi les trois suivants :

Aliments	Groupes d'aliments	Constituants alimentaires
Œuf dur		
Mayonnaise		
Steak grillé		
Pommes vapeur		
Kiwi		
Soda		

2- Indiquer le groupe d'aliments absent de ce repas et son constituant alimentaire principal.

-
-

Modifier ce repas afin qu'il devienne équilibré.

- aliment à supprimer :
- aliment à ajouter :

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0311E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients	S 2/4

3- Pour la réalisation des œufs durs, le cuisinier a utilisé des œufs frais. Voici les informations qui figuraient sur l'emballage.

<p>VALEUR NUTRITIONNELLE MOYENNE POUR 100 GRAMME : Protéines : 13 g Glucides : 1 g Lipides : 12 g Valeur énergétique : 694 kJ A conserver au réfrigérateur après achat.</p>

3.1- Souligner la valeur énergétique de 100 g d'œuf.

3.2- Indiquer la quantité d'énergie en kilojoules apportée par les constituants alimentaires énergétiques en complétant le tableau ci-dessous.

Constituants alimentaires énergétiques	Quantité d'énergie apportée par un gramme de ce constituant
Protéines	
Lipides	
Glucides	

4- Enumérer deux aliments protidiés classés dans le même groupe que les œufs :

-

-

5- Associer par des flèches les 5 sens et les qualités organoleptiques :

vue	♦	♦ croustillant
odorat	♦	♦ texture agréable
ouïe	♦	♦ odeur
toucher	♦	♦ aspect
goût	♦	♦ saveur

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0311E
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 : 1 heure

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	2-0311E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service aux clients	S 4/4