

## SCIENCES DE L'ALIMENTATION ( 10 points)

1-

*Vous devez réaliser des betteraves vinaigrette et des épinards à la béchamel.***Indiquer dans le tableau le lieu de stockage et la température et des aliments utilisés : 2 pts**

	LIEU DE STOCKAGE	TEMPERATURE
Betteraves sous vide	<i>Armoire Froide positive</i>	<i>3-4°C</i>
Epinards surgelés	<i>Armoire Froide négative</i>	<i>-18°C</i>
Persil frais	<i>Armoire Froide positive</i>	<i>3-4°C</i>
Lait UHT	<i>Magasin</i>	<i>18°C</i>

2- Observer l'étiquette

2-1- Relever le poids réel de fruits . 480g 1 pt

2-2 - Relever la D.L.U.O : Fin 2003 1 pt

2-3- Donner la signification du sigle D.L.U.O : *Date Limite d'Utilisation Optimale* 1 pt

2-4- Indiquer la technique utilisée pour conserver ces abricots en boîte 1 pt

*Stérilisation ou appertisation*

2-5-Citer un autre moyen pour conserver les abricots sur une longue durée 1 pt

*surgélation**déshydratation*3. Les collectivités utilisent des ovo produits

3-1-. Donner la signification de ce terme 1 pt

*Ce sont des œufs présentés commercialement sans coquille*

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 2-0328A
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b> <span style="float: right;"><b>SUJET N° 1</b></span>		
Type <b>CORRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10
		Coefficient 6
		N° de page / total CB 1/4

3-2- L'œuf a une valeur nutritionnelle intéressante grâce à ses protéines. Citez deux autres catégories d'aliments riches en protéines 2 pts

- Viandes poissons
- Produits laitiers
- Céréales légumes

### CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1-

1-1 Indiquer pour chacune des situations ci-dessous (CMP Ed. Lanore) les éléments qui nuisent à l'image de marque de l'entreprise :



- ...le niveau de langage.....

- .....le personnel : hygiène tenue...

2 pts

1-2 Citer 2 autres éléments de l'image de marque d'une sandwicherie :

2 pts

- Le logo
- L'assortiment
- La mise en valeur de l'espace
- Le prix

2 Lire la réponse d'un client proposée ci-dessous :

*Ah , vous êtes encore là vous : ça tombe bien ! Tout à l'heure j'ai acheté un sandwich américain pour manger pendant le voyage. Heureusement que j'ai décidé de le manger avant ; comme ça j'ai vu l'horreur que vous avez osé me refiler ! C'est scandaleux ! (CMP ED. LANORE)*

<small>amen et spécialité</small>	<small>Rappel codage</small>
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>2-0328A</b>
<small>Intitulé de l'épreuve</small>	<small>N° de page</small>
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	<b>CB 2/4</b>

Parmi les réponses proposées ci-dessous, choisir celle que le personnel doit utiliser :

1 pt

- Naturellement, madame. Mais pouvez-vous m'expliquer exactement le problème posé par ce sandwich ? Nous allons essayer de remédier à cet incident
- Madame, si vous n'êtes pas satisfaite de nos services, allez chez notre concurrent !
- Madame, c'est impossible ! Nos sandwiches sont les meilleurs du quartier

3- Cette cliente souhaite payer ses consommations par chèque :

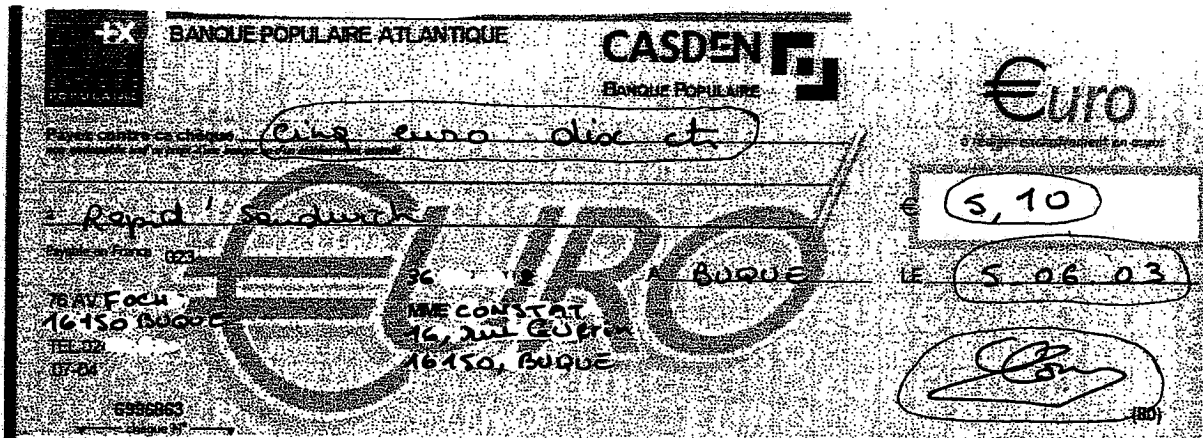
3-1 Noter les 4 vérifications à réaliser à l'encaissement.

1 pt

- La date
- La signature
- Le montant en chiffre
- Le montant en lettres

3-2 Entourer sur le chèque ces quatre vérifications

1 pt



amen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0328A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	CB 3/4

4- Nommer le document que le commerçant peut exiger lorsqu'il est payé par chèque : 1 pt

Une pièce d'identité.....

5- Le chèque est valable : 1 pt

- deux mois

- six mois

- un an

6- Nommer un autre moyen de paiement : 1 pt

.....Espèces    carte de paiement.....

amen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>2-0328A</b>
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	<b>CB 4/4</b>