

2-2 Compléter le tableau ci-dessous :

(3 pts)

1 point pour les 3 dernières colonnes

Plats choisis	Groupe	Constituants alimentaires	Rôle principal
-			
-			
-			
-			

3- L'étiquetage d'un produit appertisé vous est proposé.

Repérer sur l'étiquette 3 mentions obligatoires et les noter : (1,5 pt)

- poids
- DLUO (06/2004)
- marque
- nom du fabricant
- composition
- valeur énergétique

(3 réponses au choix)

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

1 – Parmi toutes les propositions, retrouver et replacer les éléments de la communication correspondants à la situation ci-dessous :

(5 pts)

client – téléphone – lettre – serveur – écrit – commande – réclamation – carnet de commande – présentation de la note

(1ptx5)

Emetteur : Client

Récepteur : Serveur

Canal : Ecrit

Message : Commande

Outil : carnet de commande

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 3-0126B	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes				
SUJET N° 2				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total CB 2/3

2 – Les composantes de la qualité d'un produit alimentaire sont traditionnellement représentées par les 4 S de Mainguy. Nommez ces 4 composantes :

- Saveur

- Santé

(2 pts)

- Sécurité

- Service

(0,5x4)

3- Annoter le schéma du four à convection forcée avec les éléments suivants :

(2 pts)

turbine – interrupteur marche/arrêt – résistances électriques
affichage digital de la température atteinte.

(0,5x4)

NUMEROS	ORGANES
1	Interrupteur marche/arrêt
2	Affichage digital de la température
3	Turbine
4	Résistances électriques

4 – Vous travaillez en restauration rapide.

(1 pt)

Nommer 2 éléments contribuant à l'image de marque de cette entreprise.

(Au choix) :

(0,5x2)

- Tenue professionnelle

- Accueil par le personnel

- agencement des locaux, décoration

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 3-0126B
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes		
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10
		Coefficient 6
		N° de page / total CB 3/3
SUJET N° 2		