

DÉROULEMENT DE L'ÉPREUVE

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
- C12 Décoder l'information technique
- C21 Organiser son travail
- C22 S'adapter à une nouvelle organisation
- C31 Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels
- C32 Sortir, contrôler les produits, matériels avant leur utilisation
- C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire
- C34 Conduire des techniques culinaires
- C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide
- C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires
- C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT**Durée : 30 minutes**

Les questions portent sur les savoirs associés :

S2 = Sciences de l'alimentation

S3 = Connaissance des milieux professionnels

2^{ème} PARTIE : RÉALISATION PRATIQUE**Durée : 2 heures 30**

- Préparation puis conditionnement et/ou dressage de préparations froides et chaudes

- Remise en état du poste de travail

3^{ème} PARTIE : ENTRETIEN ORAL**Durée : 10 minutes**

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : code 2-0328 A
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes		
Type SUJET N° 1	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10
		Coefficient 6
		N° de page / total S 1/9

NOM :

Prénom :

N° CANDIDAT :

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ECRIT

Durée 30 minutes

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 points)

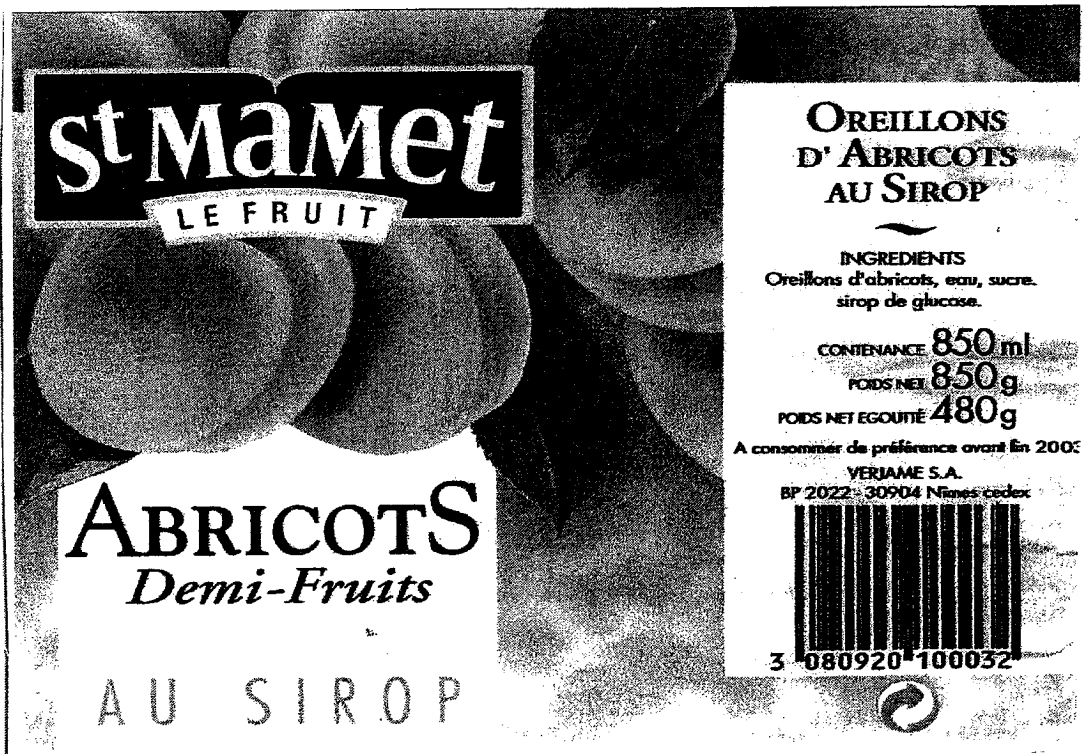
1- Vous devez réaliser des betteraves vinaigrette et des épinards à la béchamel.

Indiquer dans le tableau le lieu de stockage et la température des aliments utilisés :

	LIEU DE STOCKAGE	TEMPERATURE
Betteraves sous vide		
Epinards surgelés		
Persil frais		
Lait UHT		

2-

Observer l'étiquette



Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0328A
Institute de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 2/9

NOM :

Prénom :

N° CANDIDAT :

2-1- Relever le poids réel de fruits .

.....

2-2 - Relever la D.L.U.O :

.....

2-3- Donner la signification du sigle D.L.U.O.

.....

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

.....

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

.....

3. Les collectivités utilisent des ovo produits

3-1- Donner la signification de ce terme

.....

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

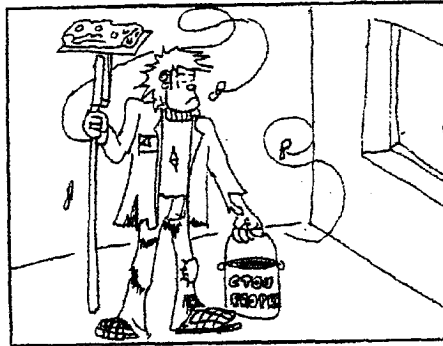
➤

➤

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0328A
Institut de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 3/9

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1- Indiquer pour chacune des situations ci-dessous les éléments qui nuisent à l'image de marque de l'entreprise :



CMP Ed. Lanore

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

-
-

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)

Parmi les réponses proposées ci-dessous, choisir celle que le personnel doit utiliser pour répondre au client. Cocher la case correspondante.

- 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

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0328 A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 4/9

NOM :

Prénom :

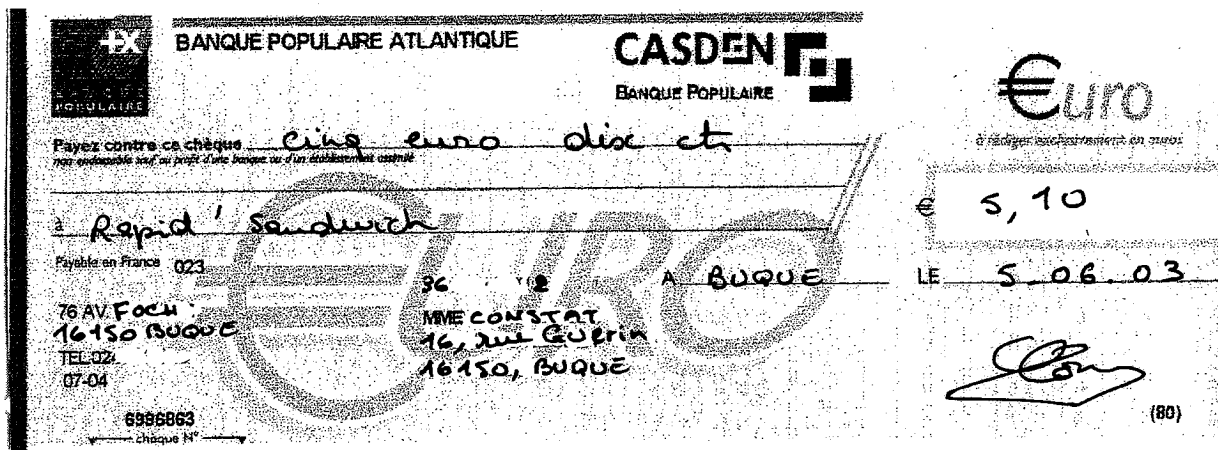
N° CANDIDAT :

3- Cette cliente souhaite payer ses consommations par chèque :

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

-
-
-
-

3-2 Entourer sur le chèque ces quatre vérifications



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

.....

5- Le chèque est valable :

Cocher la bonne réponse.

- deux mois
- six mois
- un an

6- Nommer un autre moyen de paiement :

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0328A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 5/9

NOM :

Prénom :

N° CANDIDAT :

2^{ème} PARTIE: RÉALISATION PRATIQUE

Durée : 2 h 30

A partir de la fiche de production en *annexe 1*, vous devez pour 12 personnes :

- produire une préparation froide

BETTERAVES VINAIGRETTE

- produire une préparation chaude

EPINARDS SAUCE BECHAMEL

- conditionner et/ou dresser ces préparations

Betteraves vinaigrette :

- Conditionner en barquettes individuelles de 120 g
- Prélever un échantillon témoin
- décorer, thermosceller, étiqueter, stocker

Epinards béchamel

- Conditionner en barquettes aluminium de 0.5 Kg (500 g)
 - Refroidir
 - Prélever un échantillon témoin
 - Fermer, étiqueter, stocker
-
- compléter la fiche de suivi d'un produit en refroidissement en *annexe 2*
 - compléter la fiche contrôle qualité en *annexe 3*
 - remettre en état votre poste de travail

3^{ème} PARTIE: ENTRETIEN ORAL

Durée : 10 min

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	2-0328A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 6/9

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

ANNEXE 1**FICHE DE PRODUCTION**Préparation froide : **BETTERAVES VINAIGRETTE**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Betteraves sous vide Vinaigrette Persil	1,5 Kg (1500g) 0,250 L (250mL) 1 botte	Tailler les betteraves en dés. Ciseler le persil Assaisonner

Préparation chaude : **EPINARDS SAUCE BÉCHAMEL**

INGRÉDIENTS	QUANTITES	PHASES DE PRÉPARATION
Épinards en branches surgelés Lait Sauce béchamel semi élaborée Sel et poivre	3 Kg (3000g) 1 L (1000mL) Voir mode d'emploi A disposition	Cuire les épinards selon le mode d'emploi Les égoutter Réaliser la sauce béchamel selon le mode d'emploi Mélanger

Examen et spécialité

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Intitulé de l'épreuve

EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes

Rappel codage

2-0328A

N° de page

S 7/9

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

ANNEXE 2

FICHE DE SUIVI DU PRODUIT EN REFROIDISSEMENT

Date de fabrication :

Nom du responsable :

SIGNATURE :

Produit	Entrée du produit en cellule de refroidissement		Sortie du produit de la cellule de refroidissement		Temps total de refroidissement
	Heure	Température du produit	Heure	Température du produit	

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0328A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 8/9

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

FICHE CONTROLE QUALITE**ANNEXE 3**

DATE :

CONTROLE EFFECTUE PAR :

Nom de la préparation contrôlée :

MATIERES PREMIERES : contrôle à effectuer sur au moins un produit désigné par les examinateurs	Conforme		Non conforme
Contrôle qualité → Visuel (état de l'emballage et/ou aspect du produit) → Respect de la D.L.C ou de la D L U O → Respect des températures d'entreposage			
MATERIEL – METHODE	Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable
→ Respect des règles d'hygiène → Respect des règles de sécurité → Gestes et postures adaptés → Organisation du travail			
PRODUIT FINI	Très satisfaisant	Acceptable	Non acceptable
→ Présentation esthétique → Présentation soignée → Respect du grammage → Respect du nombre de portions → Qualité de la cuisson → Qualité de l'assaisonnement			

Choisir un point du contrôle qualité non acceptable et proposer ci-dessous une solution d'amélioration :

La qualité de votre préparation est-elle :

- Très satisfaisante
 Acceptable
 Non acceptable

(Cocher la case correspondante)

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0328A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	S 9/9