

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

**1<sup>ère</sup> PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT**

**Durée : 30 minutes**

**DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE**

**MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)**

1- Relier chaque terme ci-dessous à sa définition.

- |                           |   |   |
|---------------------------|---|---|
| Micro-organisme           | * | * Ensemble de micro-organismes qui vivent dans un organisme animal, végétal ou dans un aliment. |
| Micro-organisme pathogène | * | * C'est un être vivant invisible à l'œil nu.  |
| Flore microbienne         | * | * C'est l'organisme qui accueille ou héberge les micro-organismes.                              |
| Hôte                      | * | * C'est un micro-organisme responsable d'une maladie.   |

2- Lire le texte ci-contre et répondre aux questions suivantes.

2.1 : Relever le groupe de micro-organismes responsables de la salmonellose.

2.2 : Retrouver dans le texte les personnes les plus fragiles à la salmonellose.

2.3 : Citer les symptômes de la Salmonellose.

\* ..... \*

**Salmonellose,  
les précautions**

Chaque année en France, plus de vingt mille personnes sont touchées par les salmonelloses. Très souvent en cause, les œufs. Les poules sont en effet parmi les hôtes préférés de cette bactérie, qu'elles hébergent sans symptôme apparent. Une salmonellose peut être grave, surtout chez les patients fragilisés : personnes âgées (quatre en sont mortes en 1997), malades, jeunes enfants. Une équipe de chercheurs français s'est penchée sur le cas d'une centaine de bambins de moins de cinq ans intoxiqués. Tous ont souffert de diarrhées importantes pendant huit jours et certains jusqu'à trois semaines, souvent avec une fièvre supérieure à 38 °C.

Que Choisir 363 – septembre 1999

|   |                            |                 |                              |                             |
|---|----------------------------|-----------------|------------------------------|-----------------------------|
| Groupement inter académique II  |                            | Session<br>2003 | Facultatif : code<br>2-0329A |                             |
| Examen et spécialité<br><b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>                       |                            |                 |                              |                             |
| Intitulé de l'épreuve<br><b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b> |                            |                 |                              |                             |
| Type<br><b>SUJET N° 1</b>   | Facultatif : date et heure | Durée<br>1h 40  | Coefficient<br>5             | N° de page / total<br>S 1/4 |

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

2.4 : Citer l'aliment le plus souvent responsable de la contamination par les Salmonelles.

- .....

2.5 : Donner la définition d'un « porteur sain » en vous aidant du texte.

.....  
.....

3- Enoncer 2 mesures préventives à prendre pour éviter la contamination des aliments lors de la distribution.

.....  
.....

### **SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)**

1- Les aliments sont classés par groupe en fonction de leur intérêt nutritionnel. Retrouver les 2 groupes qui manquent dans la liste énoncée ci-dessous.

- Viandes / poissons / œufs
- Féculents / céréales et produits sucrés
- Légumes et fruits cuits
- Matière grasses
- Boissons

Il manque : \* .....

\* .....

2- Vous distribuez les plats ci-dessous dans un libre service.

Entrées : sardine-beurre / pamplemousse / pâté / quiche lorraine

Plats principaux: côte de porc / lasagnes  
frites / haricots verts

Desserts : yaourt / pomme / gâteau de riz / mousse au chocolat

|   |               |
|---|---------------|
| Examen et spécialité                                      | Rappel codage |
| CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION                      | 2-0329A       |
| Intitulé de l'épreuve                                     | N° de page    |
| EP2 Mise en place de la distribution et service au client | S 2/4         |

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

2.1 : Réaliser le plateau d'un client qui équilibre au mieux son repas de midi.

.....

.....

.....

3- Citer une conséquence du grignotage pour la santé.

.....

4- Le lait est un aliment distribué au petit déjeuner.

4.1 : Retrouver la couleur réglementaire des étiquettes (verté, rouge et bleu) des bouteilles de lait.

| Type de lait       | Couleur de l'étiquette |
|--------------------|------------------------|
| - Lait entier      | -                      |
| - Lait demi-écrémé | -                      |
| - Lait écrémé      | -                      |

4.2 : Indiquer le composant alimentaire dont la quantité varie dans la composition des 3 types de lait : entier, demi-écrémé, écrémé.

.....

|   |               |
|---|---------------|
| Examen et spécialité                                      | Rappel codage |
| CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION                      | 2-0329A       |
| Intitulé de l'épreuve                                     | N° de page    |
| EP2 Mise en place de la distribution et service au client | S 3/4         |

Nom :

Prénom :

N°CANDIDAT :

**2<sup>ème</sup> 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 (meublier, 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<sup>ème</sup> 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  |
| <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>                      | <b>2-0329A</b> |
| Intitulé de l'épreuve  | N° de page     |
| <b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b> | <b>S 4/4</b>   |