

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

Durée : 30 minutes

DOCUMENT A REMETTRE AVEC LA COPIE

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1 - Indiquer, à l'aide d'une croix, le type de bactérie pouvant se développer dans les situations suivantes :

	Bactérie Aérobie	Bactérie Anaérobie	Bactérie Aéro-Anaérobie
Aliments sous-vide			
Boite de conserve			
Flore d'altération des aliments			
Plat en sauce			

2 - Lors de la distribution des repas, vous réalisez un plat témoin.

Arrêté du 29 septembre 1997 : article 32

Les responsables des établissements mentionnés à l'article 1^{er} conservent des plats témoins à la disposition exclusive des services officiels de contrôle. Ces plats témoins, sont des échantillons représentatifs des différents plats distribués aux consommateurs, clairement identifiés, prélevés en suffisamment grande quantité pour permettre leur analyse microbiologique et, le cas échéant chimique, dans les meilleures conditions possible. Ils doivent être conservés pendant au moins cinq jours après la dernière présentation au consommateur, dans des conditions non susceptibles de modifier leur qualité microbiologique.

D'après l'article ci-dessus :

2.1 Définir ce qu'est un plat témoin.

.....

.....

.....

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : code 3-0127B		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service au client				
Type SUJET N° 2	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/5

2.2 Indiquer la température de conservation d'un plat témoin:

.....

Indiquer la durée de conservation d'un plat témoin:

.....

2.3 Justifier le prélèvement du plat témoin.

.....

.....

.....

3 - Vous utilisez des œufs frais dans la préparation « œuf-béchamel ».

3.1 Nommer le principal micro-organisme qui peut contaminer les œufs.

.....

3.2 Souligner la catégorie à laquelle appartient ce micro-organisme :

Levure – bactérie – virus – moisissure.

4 – Les œufs peuvent être à l'origine d'une TIAC.

4.1 Indiquer la signification du sigle TIAC.

.....

4.2 Souligner 4 symptômes d'une TIAC. :

Mal de gorge – diarrhée – rhume - fièvre

Vomissements – grippe – douleurs abdominales

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0127 B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 2/5

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1-Relier par une flèche les rôles dans l'organisme des aliments riches en protides :

◆ énergie musculaire

◆ croissance

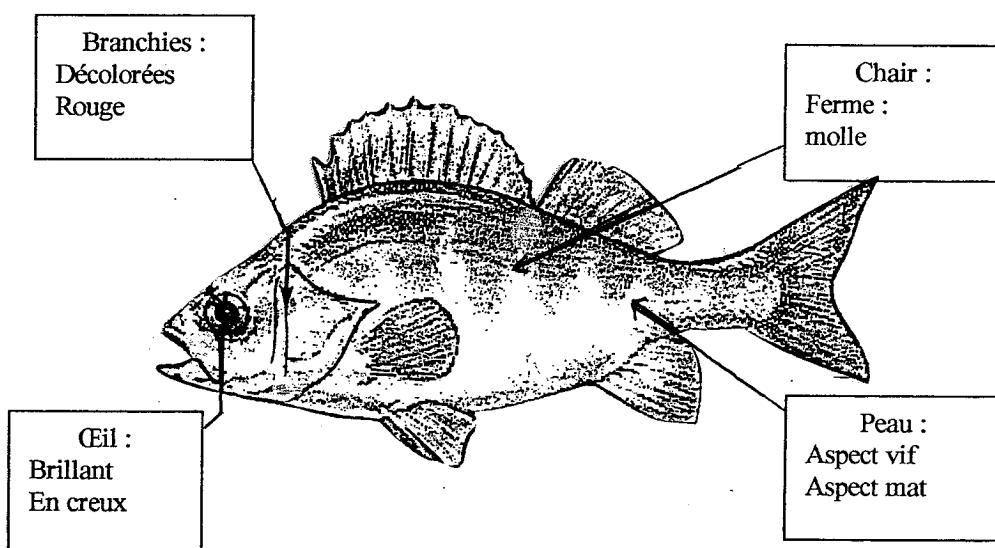
Aliments riches en protides ◆
(viande, poisson, œufs)

◆ énergie calorifique

◆ transit intestinal

◆ renouvellement ou réparation des cellules

2- Vous êtes chargés de réceptionner du poisson frais. A l'aide des caractéristiques ci-dessous, souligner le critère de fraîcheur dans chacune des cases.



3-Pour réaliser une mousse au chocolat, vous utilisez un produit semi-élaboré.

3-1 Citer 2 avantages de ce type de produit :

-
-

3-2 Indiquer 2 autres produits semi-élaborés :

-
-

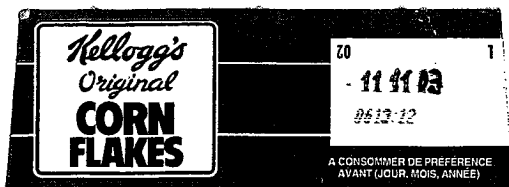
4- L'étiquetage d'un produit céréalier vous est proposé ci-dessous :

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0127B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 3/5

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :



Ce produit porte une D.L.U.O. : 11 Novembre 2003

4-1 Donner la signification de ce sigle :

D :

U :

L :

O :

D'autres produits portent une D.L.C. .

4-2 Donner la signification de ce sigle :

D :

L :

C :

5-Antoine (30 ans) vient de choisir son menu au self de son entreprise :

œuf mayonnaise

hamburger/frites

bleu d'Auvergne

mousse au chocolat

5-1 Proposer la critique de ce menu en indiquant ce qu'il manque et/ou ce qu'il y a en trop

ce qu'il manque :

ce qu'il y a en trop :

5-2 Proposer au moins 2 risques sur la santé, encourus par Antoine, s'il consomme ce type de repas fréquemment:

-

-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0127B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 4/5

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 (meubler, 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	3-0127B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 5/5