

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

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

Consulter le document ci-dessous avant de répondre aux questions

TOULOUSE : Soixante dix cas de salmonellose

Des gâteaux à la crème figuraient au menu préparé par et pour les membres des « Ailes anciennes », une association ayant pour but de créer à Toulouse un musée aéronautique et spatial. Quarante-vingt personnes participaient à ce repas sur le terrain de l'association près de l'aéroport. Dès le lendemain, soixante-dix membres avaient une forte fièvre et souffraient de diarrhées et de vomissements. Cette T.I.A.C. n'a toutefois justifié aucune hospitalisation. L'analyse des aliments confiés au laboratoire vétérinaire départemental de Toulouse a permis de dire qu'il s'agissait bien d'une salmonellose. « Il n'y a aucun doute, confirme le docteur Gérard, des salmonelles ont été retrouvées sur les gâteaux et sur les malades ».

Source : Presse locale octobre 2000

1-1 La maladie contractée par les membres de l'association est une T.I.A.C..

Donner la signification de T.I.A.C..

1-2 Relever les caractéristiques de cette T.I.A.C..

Nom du micro-organisme responsable :

Symptômes (au moins 2) :

Incubation :

1-3 Entourer le mot qui caractérise le micro-organisme responsable de cette T.I.A.C.

Saprophyte

Pathogène

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : code 3-0136D		
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° 4	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/5

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

1-4 Souligner dans la liste proposée ci-dessous le nom de l'ingrédient responsable de cette TIAC

farine - eau - œufs - sucre - levure

1-5 A chaque fabrication une portion de préparation culinaire doit être prélevée et conservée.

Donner son nom :

1-6 Pour chacune des erreurs citées dans le tableau, cocher la colonne qui correspond au risque « contamination microbienne » ou « multiplication microbienne » puis expliquer votre choix.

Erreurs commises	Contamination microbienne	Multiplication microbienne	Explication
L'agent de restauration ne s'est pas lavé les mains après la clarification des œufs (séparation du jaune et du blanc)			
La crème pâtissière a été filmée et a été refroidie à température ambiante			

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0136D
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)

Madame X est *travailleur handicapé* dans l'entreprise et mange au self-service. Chaque jour vous devez l'aider à garnir et porter son plateau.

Les plats proposés aujourd'hui sont les suivants:

- Tomates en salade ou saucisson
- Filet de poisson / épinards ou côtelette de porc / frites
- Camembert ou yaourt
- Quatre-quart ou raisin ou glace

Elle choisit : saucisson, côtelette de porc / frites, yaourt et quatre-quart, eau.

2-1 Rechercher les groupes d'aliments de chacun de ces plats

- Saucisson
- Côtelette de porc
- Frites
- Yaourt
- Quatre-quart

2-2 Indiquer si ce menu est équilibré: (entourer la bonne réponse)

oui

non

2-3 Nommer les 2 groupes d'aliments trop représentés.

-
-

Nommer le groupe d'aliment non représenté.

-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0136D
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 :

2-4 Relier les adjectifs aux qualités organoleptiques leur correspondant.

- | | |
|-------------------------------|------------|
| <input type="radio"/> Saveur | Rouge |
| <input type="radio"/> Texture | Caramélisé |
| <input type="radio"/> Odeur | Acide |
| <input type="radio"/> Couleur | Fondant |

2-5 Le self service souhaite organiser un repas à thème; proposer trois plats en précisant le pays concerné.

-
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0136D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 4/5

2^{ème} 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 (mobiliier, 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	3-0136D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 5/5