

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

EP2

8 sujets de A2 à H2

SUJET A2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant d'entreprise et vous devez effectuer du service à l'assiette pour le menu ci-dessous (4 personnes)

MENU

Salade niçoise
Caroline au jambon
Compote de pommes
Eau minérale

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu
- 2- Dresser une table de 4 personnes
- 3- Relever la température des crudités et compléter le document de suivi (annexe 1)
- 4- Dresser les crudités sur 6 assiettes
- 5- Stocker les crudités
- 6- Maintenir en température les carolines au jambon et les dresser au moment du service
- 7- Dresser la compote en coupes individuelles et stocker
- 8- Accueillir les clients
- 9- Prendre la commande sur la fiche (annexe 2)
- 10- Servir et desservir
- 11- Effectuer l'addition (annexe 3) avec l'aide du tarif (annexe 4)
- 12- Débarrasser la table
- 13- Assurer le devenir des restes

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DUREE : 2h00	SESSION 2004
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJETA2	COEFF. : 5	Page : 1/6

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min)

S1 – Microbiologie appliquée

- 1.1 - Citer les appareils producteurs de chaud utilisés dans votre cuisine
- 1.2 - Justifier le maintien en température des carolines au jambon

S2 – Sciences de l'alimentation

- 2.1 - Citer et préciser les différentes gammes alimentaires

S3 – Connaissance des milieux professionnels

- 3.1 Vous êtes embauché dans un restaurant d'entreprise.
Citer les examens médicaux nécessaires et les justifier.

Prévention – Sécurité

- 3.2 Vous avez utilisé des couteaux lors des taillages de crudités.
Citez les précautions à prendre lors du déplacement et du lavage des couteaux.

R

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DUREE : 2h00	SESSION 2004
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET A2	COEFF. : 5	2/6

ANNEXE 1

FICHE DE RELEVÉ DES TEMPERATURES					
DATE :					
Désignation du plat	Relevé T° de service		Nom de l'opérateur	Signature	Anomalies constatées
	T°C	HEURE			

ANNEXE 2

BON DE COMMANDE

Date :	
Serveur :	
Table n° :	
Nombre de couverts :	
PLAT	QUANTITE
<u>Entrée</u>	
<u>Plat</u>	
<u>Dessert</u>	
<u>Boisson</u>	

ANNEXE 3

FICHE ADDITION

Date :

Serveur :

Table n° :

Nombre de personnes :

Désignations	Quantités	Prix unitaire	Prix total
TOTAL			

ANNEXE 4

TARIFS

Plats	Prix en euros
<u>Entrée</u>	
salade niçoise	1,80
<u>Plat du jour</u>	
caroline au jambon	2,60
<u>Dessert</u>	
compote	1,00
<u>Boissons</u>	
Eau minérale	1,10