

SUJET B2

Vous êtes Agent Polyvalent de Restauration dans un restaurant d'entreprise.
Vous effectuez le service en self du menu suivant :

Salade composée
Hachis Parmentier
Portion de fromage
Compote individuelle

Consignes de travail :

- Afficher le menu (annexe 1).
- Approvisionner la banque de distribution du secteur froid.
- Relever la température du hachis et remplir l'annexe 2.
- Réaliser un échantillon témoin du hachis Parmentier.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1 Microbiologie appliquée :

1.1. Certains micro – organismes présents dans les aliments peuvent provoquer des TIAC.
Donner la signification du sigle « TIAC ».

1.2. *Citer* le micro-organisme présent dans l'œuf et provoquant une « TIAC »

S2 Sciences de l'alimentation :

2.1. *Citer* le principal constituant alimentaire de l'œuf présent dans la salade composée.

2.2. *Préciser* 2 sens stimulés lorsque l'on mange cette salade.

S3 Connaissance des milieux professionnels

3.1. *Décrire* le comportement qu'il faut avoir pour accueillir convenablement un client
(4 réponses sont attendues)

Prévention Sécurité

3.2. Vous devez sortir le plat de hachis Parmentier du chariot chauffant.

Citer 4 précautions à prendre pour réduire tous les risques.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET B2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 1 / 3

Menu

salade composée

Hachis Parmentier

Portion de fromage

Compote de pommes

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET B2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 2 / 3

FICHE DE RELEVÉ DE TEMPERATURE				DATE:	
DESIGNATION DU PLAT CUISINE	RELEVÉ T° DE SERVICE		NUMERO DE L'OPERATEUR	SIGNATURE	ANOMALIES CONSTATEES
	T°	HEURE			

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		SESSION 2004		SUJET B2	
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client					
Durée : 2 heures		Coef. : 5		Document 3 / 3	

SUJET C2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine scolaire et vous devez effectuer du service à l'assiette pour le menu ci-dessous (4 personnes)

MENU

Œuf mayonnaise
Gratin de chou-fleur
Jambon blanc
Pêches à la crème anglaise
Pain
Eau minérale

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu
- 2- Dresser une table de 4 personnes
- 3- Relever la température du dessert et compléter le document de suivi (annexe 1)
- 4- Stocker le dessert en attendant le service.
- 5- Maintenir en température le gratin de chou-fleur.
- 6- Accueillir et installer les convives.
- 7- Servir et desservir.
- 8- Collecter le paiement à l'aide des tickets (annexe 2).
- 9- Débarrasser la table.
- 10- Assurer le devenir des restes

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2004
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET C2	Page : 1/4

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min)

S1 – Microbiologie appliquée

- 1.1 - Définir la signification du sigle «T.I.A.C.».
Citer 2 micro-organismes qui peuvent provoquer des «T.I.A.C.».
- 1.2 - Citer les règles d'hygiène à respecter lors du service pour prévenir la contamination des plats.

S2 – Sciences de l'alimentation

- 2.1 - A l'aide du code couleur ci-dessous, repérer et souligner les différents groupes d'aliments dans le menu proposé.

<i>Aliments</i>	<i>Couleurs</i>
<i>Produits laitiers</i>	<i>Bleu</i>
<i>Viandes - Poissons - Oeufs</i>	<i>Rouge</i>
<i>Fruits et Légumes crus ou cuits</i>	<i>Vert</i>
<i>Féculents et produits sucrés</i>	<i>Marron</i>
<i>Matières grasses</i>	<i>Jaune</i>

- 2.2 - Un menu est équilibré si les différents groupes d'aliments sont représentés. Ce menu est-il équilibré ? Justifier votre réponse.

S3 – Connaissance des milieux professionnels

- 3.1 - Expliquer le principe de la liaison chaude.
3.2 - Citer la température à respecter.
3.3 - Citer les équipements nécessaires à la distribution des repas en liaison chaude.

Prévention-Sécurité

- 3.4 - Citer les précautions à prendre pour débarrasser, transporter et laver les couteaux.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2004
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET C2	COEFF. : 5
		Page : 2/4

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

TICKETS REPAS (à découper)

Nom de l'Ets :	Nom de l'Ets :
Nom du client :	Nom du client :
Prix du repas :	Prix du repas :
Nom de l'Ets :	Nom de l'Ets :
Nom du client :	Nom du client :
Prix du repas :	Prix du repas :
Nom de l'Ets :	Nom de l'Ets :
Nom du client :	Nom du client :
Prix du repas :	Prix du repas :