

SUJET D2

Vous êtes agent de restauration dans un restaurant d'entreprise dans lequel vous êtes chargé de la mise en place de la distribution du jour.

MENU
Salade de riz
Côtes de porc – pâtes
Far breton

Consignes de travail :

- Dresser une table pour 6 personnes
- Afficher le menu
- Servir et desservir
- Collecter le paiement à l'aide des tickets joints en annexe 1
- Débarrasser la table

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1-Microbiologie appliquée

- 1.1 - Que signifie T I A ?
- 1.2 - Indiquer le principe de la marche en avant.

S2-Sciences de l'alimentation

- 2.1 - Citer les groupes d'aliments présents dans le far breton.
- 2.2 - Le menu proposé est-il équilibré ? Justifier la réponse.

S3-Connaissance des milieux professionnels

- 3.1 – Citer les différents modes de distribution existants ?
- 3.2 - Indiquer le principe de la liaison chaude et de la liaison froide.

Prévention-sécurité

En apportant le café, vous brûlez légèrement un client à la main.

- 3.3 Comment réagissez-vous et que proposez-vous pour atténuer la douleur ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET D2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 1/2

ANNEXE 1

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 :

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET D2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 2/2

SUJET E2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de restauration rapide pour vente à emporter.

Plats proposés

Pizza jambon : 2 €

Salade de fruits : 1 € 50

Salade composée : 3 €

Gâteau : 1 € 50

Consignes de travail

1. Couper la pizza en 6 parts et la remettre en température.
2. Accueillir le client.
3. Servir le client avec les plats réalisés :
 - 1 part de pizza
 - 1 salade de fruits
4. Effectuer l'addition sur la fiche (Annexe 1) à l'aide des tarifs ci-dessus.

Savoirs associés (15 minutes)

S1 Microbiologie appliquée

Lors de la vente, vous devez remettre la pizza en température.

1.1 – Indiquer les conditions de la remise en température.

1.2 – Citer la précaution d'hygiène à respecter lors de la vente entre deux clients ? Pourquoi ?

S2 Sciences de l'alimentation

2.1 Votre client commande une salade de fruits pour accompagner sa pizza. Justifier l'intérêt alimentaire.

S3 Connaissances des milieux professionnels

3.1 - Citer les différents modes de paiement que vous pouvez être amenés à encaisser ?

3.2 - Un client n'est pas satisfait de sa pizza. Quelle doit être votre réaction vis-à-vis du client ?

Prévention-sécurité

Citer les précautions à prendre lors de la sortie de la pizza du four.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET E2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 1 / 2

FICHE ADDITION

Date :

Serveur :

Table :

Nombre de couverts :

Désignations	Quantités	Prix unitaire	Prix total
TOTAL			

SUJET F2

Vous êtes Agent Polyvalent de Restauration dans une maison de retraite.
Vous effectuez le service à table pour 1 résident et 3 invités.

MENU Salade aux lardons Tarte au thon Poire Belle Hélène Eau minérale/pain

Consignes de travail

- 1- Afficher le menu (annexe 1).
- 2- Dresser une table pour 4 personnes.
- 3- Servir la salade aux lardons.
- 4- Desservir.
- 5- Relever la température de la tarte au thon, remplir la fiche de relevé ci-jointe (annexe 2).
- 6- Servir la tarte.
- 7- Desservir.
- 8- Servir les poires Belle Hélène.
- 9- Desservir.
- 10- Préparer la facture pour les 3 invités : prix du repas 5 euros T.T.C. (annexe 3).
- 11- Etablir la facture au nom de Mr DUPONT.

Savoirs associés(oral 15 minutes)

S1- Microbiologie appliquée :

Dans la tarte au thon des micro-organismes pathogènes peuvent se développer

1.1. Donner la définition du terme « micro-organisme pathogène ».

1.2. Justifier l'intérêt de réaliser des échantillons témoins..

S2- Sciences de l'alimentation :

2.1. En vous aidant des deux tableaux de denrées des fiches de fabrications, repérer les 2 groupes d'aliments que l'on retrouve dans les deux préparations.

2.2. Parmi ces deux groupes d'aliments, indiquer celui dont la surconsommation présente des risques pour la santé.

2.3. Citer deux risques dus à la surconsommation de corps gras.

S3- Connaissance des milieux professionnels

3.1. En maison de retraite, le sourire et l'écoute sont indispensables.

Expliquer pourquoi. (On demande deux arguments).

Prévention et sécurité

3.2 Citer 2 causes d'accident entraînant une chute lors du service à table.
(2 causes d'accident attendues)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Session 2004	SUJET F2
EP2 : Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 1 / 4

ANNEXE 1

MENU

Salade aux lardons

Tarte au thon

Poire Belle Hélène

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Session 2004	SUJET F2
EP2 : Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 2 / 4

FICHE DE RELEVÉ DE TEMPÉRATURE
DATE :

ANOMALIES CONSTATÉES	SIGNATURE	NOM DE L'OPÉRATEUR	RELEVÉ T° DE SERVICE		DESIGNATION PLATS CUISINES
			T°C	HEURE	

FICHE ADDITION

Date :

Serveur :

Table n° :

Nombre de couverts :

Désignations	Quantités	Prix unitaire	Prix total
TOTAL			