

SUJET G2

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)

<p style="text-align: center;">MENU</p> <p style="text-align: center;">Cruautés Gratin dauphinois Semoule aux raisins Eau Café</p>

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu (annexe 1).
- 2- Dresser une table de 4 personnes.
- 3- Relever la température de la semoule aux raisins et compléter le document de suivi à l'aide de l'annexe 2.
- 4- Couper le gratin dauphinois en 6 portions et dresser sur 4 assiettes.
- 5- Stocker le gratin en liaison chaude.
- 6- Accueillir les clients.
- 7- Prendre la commande sur la fiche (annexe 3).
- 8- Servir et desservir.
- 9- Effectuer l'addition sur la fiche (annexe 4) à l'aide des tarifs (annexe 5).
- 10- Débarrasser la table
- 11- Assurer le devenir des restes.

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min)

S1 – Microbiologie appliquée

- 1.1 - Décrivez l'action du froid sur les bactéries.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 1 / 7

1.2 - Citez 2 autres conditions défavorables au développement des bactéries.

S2 – Sciences de l'alimentation

2.1 - Pensez-vous que le menu proposé soit équilibré ? Justifier.

2.2 - Citez les risques d'une alimentation déséquilibrée.

S3 – Connaissance des milieux professionnels

3.1 - Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise.

Citez 4 autres lieux susceptibles de recruter des agents polyvalents de restauration.

3.2 Prévention et sécurité

Précisez la conduite à tenir dans le cas où un client aurait un malaise au restaurant.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 2 / 7

ANNEXE 1

MENU

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 3 / 7

ANNEXE 2

FICHE DE RELEVÉ DES TEMPERATURES

DATE :

DESIGNATION PLATS CUISINES	RELEVÉ T° DE SERVICE		NOM DE L'OPERATEUR	SIGNATURE	ANOMALIES CONSTATEES
	T°C	HEURE			

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 4 / 7

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 4

FICHE ADDITION

DATE :

SERVEUR :

TABLE N° :

NOMBRE DE PERSONNES :

Désignations	Quantités	Prix unitaire	Prix total
TOTAL			

ANNEXE 5**TARIFS**

Plats	Prix en euros
<u>Entrée</u>	
Crudités	1,10
<u>Plat du jour</u>	
Gratin dauphinois	3,00
<u>Dessert</u>	
Semoule aux raisins	1,70
<u>Boissons</u>	
Eau minérale	1,00
Café	0,50

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 7 / 7

Sujet H2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant d'entreprise. Vous devez effectuer le service au self.

Consignes de travail :

- Mettre en place la dinde Marengo sur la banque de self.
 - Installer les crèmes renversées en attente d'être servies.
 - Vous assurez le service du plat principal en respectant le choix du client : vous avez 2 plats de viande dont la dinde marengo et vous avez 3 plats d'accompagnement.
- Dans ce self, le client paye en titres restaurant (Annexe 1), récupérer ce mode de paiement.

Savoirs associés (oral, 15 min)

S1 Microbiologie associée

- 1.1 - Vous vous lavez les mains avant le début de service. Pourquoi ?
- 1.2 - Le poste de lavage des mains doit respecter certaines règles. Citez en 2.
- 1.3 - Pourquoi devez-vous en tant qu'agent passer une visite médicale tous les ans ?

S2 Sciences de l'alimentation

- 2- 1 - Quelle est la température de stockage des crèmes renversées ?
- 2.2 - Parmi les constituants alimentaires suivants : glucides, protides, lipides, citer le constituant principal d'un morceau de dinde ?

S3 Connaissances des milieux professionnels

- 3.1 – Une personne de l'entreprise paye son repas par chèque. Vous avez vérifié le chèque et vous constatez qu'il n'est pas signé. Que faites-vous ?

Prévention Sécurité :

- 3.2 - Vous vous êtes écorché un doigt avant le service. Que faites-vous pour pouvoir assurer votre service ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET H2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 1 / 2

TICKETS REPAS (à découper)

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

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET H2
EP2 – Mise en place de la Distribution et service au client		
Durée : 2 heures	Coef. : 5	Document 2 / 2