

# 1<sup>ère</sup> PARTIE : TRAVAIL ECRIT

## SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

- 1- Après avoir observé l'étiquette ci-dessus, compléter le tableau en indiquant les constituants alimentaires apportés par les petits pois et préciser leur rôle principal.

**3 points (6 x 0,5 pt)**

Constituants	Rôle principal
<b>Glucides</b>	<b>Energétique</b>
<b>Protéines</b>	<b>Plastique</b>
<b>Lipides</b>	<b>Energétique</b>

- 2- Nommer le groupe d'aliments dans lequel se classent les petits pois. **1 point**  
**Fruits et légumes**

- 3- Relever 4 mentions obligatoires portées sur cette étiquette. **4 points (4 x 1pt)**

- **Dénomination de vente**
- **Liste des ingrédients**
- **Quantité nette**
- **Indication d'une date**
- **Nom, raison sociale et adresse du fabricant ou de l'importateur**
- **Mode d'emploi ou conditions particulières d'utilisation.**
- **Identification du lot de fabrication**
- **Lieu d'origine**
- **Certaines denrées : date de fabrication**

- 4- Définir le sigle D.L.U.O. **2 points**  
**Date Limite d'utilisation Optimale.**

Groupement inter académique II		Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>					
Intitulé de l'épreuve <b>EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>					
Type CORRIGE2	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 10	Coefficient 6	N° de page / total 1/3	

## CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

L'éclairage d'une salle de restaurant doit donner une impression de confort aux clients.

1- A l'aide du document ci-dessous choisir deux modes d'éclairage pour une salle de restaurant et compléter le tableau. **1 pt (2 x 0,5 pt)**

Besoins	Mode d'éclairage
<ul style="list-style-type: none"><li>- Utilisation momentanée.</li><li>- Usage décoratif.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lampes à incandescence</li><li>- Lampes à décharge</li></ul>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Usage décoratif.</li><li>- Utilisation permanente.</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Lampes halogènes</li></ul>

2- Un bon éclairage évite les risques d'accidents.

2.1. Enumérer deux risques encourus en cuisine dus à un mauvais éclairage : **2 points (2 x 1 pt)**

- chute
- coupure
- brûlure
- risque lié à la manutention et aux manipulations...

2.2. Citer trois moyens de prévention pour limiter les risques énumérés ci-dessus : **3 pts (3 x 1pt)**

- Niveau d'éclairage suffisant
- éclairage non éblouissant
- éviter les zones d'ombre
- éclairage qui ne clignote pas

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes	2/3

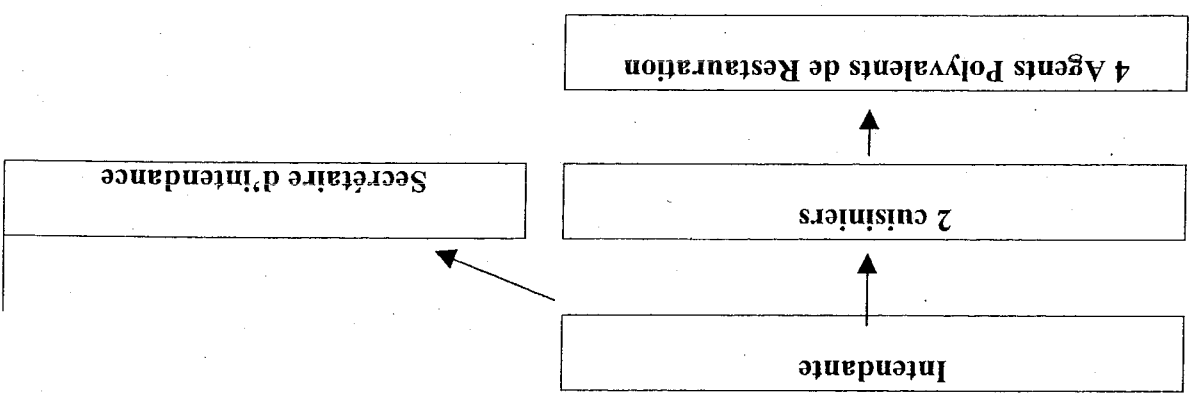
Examen et spécialité	CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION
Intitulé de l'épreuve	EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes
Kappel codage	C2
N° de page	3/3

- couper le circuit électrique
- utiliser un escabeau
- attendre que l'ampoule soit froide
- utiliser un chiffon...

3.3. Citer 2 précautions à prendre pour l'entretien d'une source d'éclairage en hauteur : **1 pt (2 x 0,5 pt)**

**Les cuisiniers**

Vous constatez un dysfonctionnement au niveau de l'éclairage. **3.2.** En tant qu'APR, indiquer la personne à laquelle vous signalez ce dysfonctionnement : **(1 pt)**



**3.1.** Compléter l'organigramme ci-dessous : **(2 pts) (4 x 0,5 pt)**

- de 4 Agents Polyvalents de Restauration
- d'un intendant
- d'une secrétaire d'intendance
- de 2 cuisiniers

3. Le personnel de l'établissement est composé