

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

Au cours de la distribution des repas, des plats témoins sont prélevés.

1. Justifier ces prélèvements. (2 points)

2. Indiquer la durée de conservation de ces plats témoins. (1 point)

3. voici le résultat d'une analyse microbiologique.
Indiquer et noter en « conclusion » si ce résultat est convenable et justifier : (3 points)

LABORATOIRE VETERINAIRE DEPARTEMENTAL

Versailles, le 15 juin 2001

COMPTE -RENDU D'ANALYSE

Identification de l'échantillon : Nuggets sauce tomate

Lieu de prélèvement : chaîne chaude

Conditionnement : bac G.N.

Prélevé le : 15 juin 2001

Heures : 10 h 50 II : 63°C

Recherche	Résultats	Normes
Micro-organismes aérobies	92 000/g	< 300 000/g
Coliformes totaux	725/g	1 000/g
Coliformes fécaux	05/g	< 10/g
Staphylocoques aureus	1500/g	< 100/g
Anaérobies sulfito-réducteurs	< 10/g	< 30/g
Salmonella dans 25g	Absence	Absence

Sciences Appliquées - B. Rougier - A. Chrétien

Conclusion

.....

.....

Groupement inter académique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service au client				
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/5

4. Donner la signification de T.I.A. (1,5 point)

- T
- I
- A

5. Citer 2 exemples de T.I.A. et le micro-organisme responsable pour chacune d'elles.
(2 points)

T.I.A.	Micro-organisme responsable

6. Définir microorganismes aérobies. (0,5 point)

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	2/5

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1. La conservation du lait (4,5 points)

Document 1

Le lait pasteurisé a une durée de conservation de 6 jours maximum au réfrigérateur.

Le lait stérilisé UHT a une durée de conservation de 3 mois avant ouverture et de quelques jours au réfrigérateur après ouverture.

Le lait concentré a une durée de conservation d'un an en emballage fermé mais, après ouverture, il ne se conserve que quelques jours au réfrigérateur.

Le lait en poudre a une durée de conservation d'un an dans un endroit sec et à l'abri de la chaleur. Après ouverture, il se conserve environ 3 semaines, à température ambiante.

En vous aidant du document 1 et de vos connaissances, compléter le tableau .

Catégorie de lait	Traitement	Conservation avant ouverture	Conservation après ouverture
.....	Lait partiellement déshydraté puis stérilisé	Durée : Lieu :	Durée : Lieu :
.....	Lait chauffé à 140 °C pendant 2 secondes	Durée : Lieu :	Durée : Lieu :
.....	Lait pasteurisé qui a subi une dessiccation (opération par laquelle on prive l'aliment de son eau de constitution)	Durée : Lieu :	Durée : Lieu :

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	3/5

2. Les cinq gammes de produits alimentaires (5,5 points)

2.1 Associer par une flèche, le procédé de conservation et la gamme de produits.

Gamme de produits	Procédé de conservation
1° gamme	Surgélation , le développement est stoppé.
2° gamme	Modification de la composition de l'atmosphère. La réduction d'oxygène freine le développement microbien
3° gamme	Aucun procédé - Produit frais
4° gamme	Sous-vide. Les micro-organismes aérobies, privés d'oxygène ne se développent pas.
5° gamme	Appertisation. La stérilisation associée à un emballage étanche détruit tous les micro-organismes

2.2. Compléter le tableau en précisant la gamme des produits alimentaires cités, leur température, leur lieu et leur durée de conservation.

Produits alimentaires	Gamme	Température du lieu de conservation	Durée de conservation
Un sachet de salade mélangée préemballée
Un sachet de carottes surgelées.
Des tomates fraîches
Une boîte de petits pois en conserves appertisées

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	4/5

2^{ème} PARTIE: RÉALISATION PRATIQUE

Durée : 1heure

Vous devez vous informer sur le fonctionnement du service de restauration, puis assurer les tâches de distribution cochées ci-dessous.

TACHES DE DISTRIBUTION

- Installer la salle de restauration (meublier, pichets, décorations...)
- Approvisionner l'espace « sauces et condiments »
- Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes
- Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service
- Conduire la remise en température de préparations élaborées à l'avance
- Afficher le ou les menus proposé(s)

- Approvisionner le libre-service en couverts, verres, plateaux, serviettes
- Approvisionner le libre-service en pain
- Approvisionner le libre-service en entrées et en desserts
- Approvisionner le libre-service en plats chauds
- Prélever un échantillon témoin

- Réapprovisionner le libre-service en couverts, verres, plateaux, serviettes
- Réapprovisionner le libre-service en pain
- Réapprovisionner le libre-service en entrées et en desserts
- Réapprovisionner le libre-service en plats chauds

- Distribuer le plat chaud
- Distribuer les entrées ou les desserts

- Traiter les restes

- Encaisser les prestations

3^{ème} PARTIE : ENTRETIEN ORAL

Durée: 10 minutes

Justifier oralement devant le jury les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie mises en œuvre.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	5/5