

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1- Après lecture de l'article ci-dessous, répondre aux questions suivantes. (4 points)

Ile de Ré : intoxications au sandwich

Charente-Maritime. - Seize vacanciers de la Flotte-en-Ré ont été victimes, début août, d'une forte intoxication alimentaire, après avoir mangé des sandwiches au poulet-mayonnaise achetés chez un commerçant saisonnier.

Violents vomissements, diarrhées et forte fièvre. Huit personnes, dont six enfants, ont été gardées en observation à l'hôpital de la Rochelle pendant quelques jours. Trois plaintes ont été déposées à la gendarmerie, et les services vétérinaires et sanitaires ont opérés des prélèvements transmis à l'Institut Pasteur pour analyses. La salmonelle peut se développer par manque d'hygiène et en raison de la chaleur. Il s'agit du cas de salmonellose le plus grave de la saison en Charente-Maritime.

Nouvelle République – 13 août 1998

1-1 Relever le nom de l'agent responsable de la maladie.

-

1-2 Citer 2 autres familles de micro-organismes.

-

-

1-3 Indiquer 2 causes de cette intoxication.

-

-

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 2	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/5

2- Associer au moyen de flèches les différentes températures et leur action sur les microorganismes.(4 points)

- + 3°C • • Zone de température où la majorité des bactéries se développent rapidement.
- + 120°C • • Arrêt de la multiplication de tous les microorganismes.
- 18°C • • Destruction de tous les microorganismes.
- + 20 / + 40°C • • Ralentissement de la reproduction des microorganismes.

3- Choisir la température à laquelle les sandwiches doivent être entreposés et justifier la réponse. (2 points)

- Justification :

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 2	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 2/5

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1- Vous servez au self une choucroute.

(5 points)

Pour qu'elle soit choisie, elle doit avoir des qualités organoleptiques.

1-1 En vous aidant du texte ci-dessous, compléter le tableau suivant :

Dans la dégustation, tous les sens sont sollicités.
 La vue évalue la présentation, l'aspect et la couleur de l'aliment et stimule l'appétit.
 L'odorat joue le rôle de séducteur, il déclenche l'envie et intensifie le plaisir des saveurs à la gustation.
 Le toucher appréhende la consistance comme la texture de l'aliment et déclenche l'envie ou le rejet.
 L'ouïe intervient après le toucher durant la préparation culinaire et la dégustation.
 Ainsi, tous les sens influencent notre goût.
 Le goût résulte des sensations et de l'émotion provenant des quatre saveurs de base (le sucré, le salé, l'acide et l'amer).
 La flaveur d'un mets correspond aux perceptions saveur/arôme.

BEP Technologie Culinaire - Éditions BPI

Qualités du plat proposé (choucroute)	Sens concernés
Odeur agréable
Chaude
Bien assaisonnée
Belle couleur

1-2 Citer le sens qui n'apparaît pas dans le tableau ci-dessus.

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 2	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 3/5

2- Proposer 2 autres plats permettant d'équilibrer le repas composé d'une choucroute. Justifier la réponse.

(4 points)

Autres plats	Justifications

3- Citer 1 élément favorisant l'appétence (qui donne envie de choisir un plat) du client au niveau de la banque de self.

(1 point)

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 2	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 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 (mobilier, 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	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 5/5