

SUJET B2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une maison de retraite..

Plats / Menus proposés

Salade italienne
Tarte du pêcheur
Salade verte
Compote de pêche

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu
- 2- Relever la température de la salade italienne et remplir l'annexe 1
- 3- Réaliser un échantillon témoin de la salade italienne
- 4- Collecter le paiement à l'aide des tickets joints en annexe 2.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

- 1/ Quel est le rôle du plat témoin ?
- 2/ Où stocke t-on le plat témoin ?
- 3/ Combien de temps doit-on conserver ce plat témoin ?

S2. Sciences de l'alimentation

Cette maison de retraite comprend des personnes valides et non valides.

- 1/ Les besoins sont-ils les mêmes pour ces deux catégories de personnes ?
Pourquoi ?
- 2/ Citer 2 autres facteurs qui font varier les besoins ?

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 1/ De quel type de restauration s'agit-il ?
- 2/ La famille d'un résident mange au restaurant lors d'une visite.
Citer 2 moyens de paiement que vous pouvez proposer au client.

Prévention-Sécurité

Au cours de la distribution du repas en salle, vous devez vous baisser souvent pour prendre des assiettes en bas du chariot.

1/ Quel risque pourriez-vous rencontrer avec le temps ?

2/ Quelles postures devez- vous adopter pour éviter ce problème ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2005
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET B2	COEFF. : 5 Page : 2/4

ANNEXE 1 : Fiche de relevé des températures

FICHE DE RELEVÉ DES TEMPERATURES

DATE :

Désignation du plat	Relevé T° de service		Nom de l'opérateur	Signature	Anomalies constatées
	T°C	HEURE			

ANNEXE 2 : Tickets de paiement

Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :
Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :
Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :
Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :