

## SUJET D2

*Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine municipale dans laquelle vous servez le menu du jour.*

### Plats / Menus proposés

Crêpes fourrées au jambon  
Croquettes de poisson  
Salade verte  
Fromage  
Choux à la crème pâtissière

### Consignes de travail

1. Afficher le menu
2. Dresser une table pour 4 personnes
3. Relever la température du dessert et compléter le document de suivi
4. Maintenir les crêpes en température
5. Préparer la découpe du fromage
6. Servir et desservir
7. Collecter le paiement à l'aide des tickets joints en annexe 2
8. Débarrasser la table
9. Assurer le devenir des restes

### Savoirs associés (oral 15 minutes)

#### S1. Microbiologie appliquée

1.1 Les crêpes sont maintenues à une température de plus de 63°C. Justifier cette mesure réglementaire en précisant l'action de cette température sur les micro-organismes.

#### S2. Sciences de l'alimentation

2.1 Les enfants ont besoin dans leur alimentation d'un apport journalier de produits laitiers. Ce menu vous semble-t-il leur convenir ? Justifier votre réponse.

2.2 A partir de l'étiquette du gruyère râpé, sélectionner les mentions utiles pour le stockage et l'utilisation.

#### S3. Connaissance des milieux professionnels

3.1 Vous avez effectué un service au plat. Citer 2 autres modes de distribution.

3.2 Citer 2 dispositifs de sécurité incendie.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00		SESSION 2005
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET D2	COEFF. : 5	Page : 1/3

## 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 :