

SUJET E2

*Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un lycée.
Vous devez servir le menu ci-dessous.*

Plats / Menus proposés

Salade lorette
Croque-monsieur
Fromage
Pomme au four

Consignes de travail :

- 1- Approvisionner la banque de distribution du secteur froid et du secteur chaud.
- 2- Servir les croque-monsieur pour 6 élèves.
- 3- Compléter l'annexe n°2 sachant qu'au lycée « les terres rouges » un ticket coûte 2 euros 50 et que vous avez servi 6 élèves.
- 4- Calculer la recette effectuée et la noter à la suite de l'annexe 2.
- 5- Au début du service, faire le relevé de la température des plats servis et compléter l'annexe n°1.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

1. Préciser l'intérêt de conserver les pommes au four à une température de 63°C.
2. Le fromage est contaminé par une bactérie. Indiquer le risque qu'il représente pour le restaurant scolaire.

S2. Sciences de l'alimentation

3. Citer un aliment qui contient du calcium.
4. Nommer un rôle du calcium dans l'organisme

S3. Connaissance des milieux professionnels

5. Citer deux autres modes de paiement.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2005
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET E2	Page : 1/4
	COEFF. : 5	

Prévention-Sécurité

6. Lorsque que vous servez le plat chaud, quelle précaution prenez-vous et pourquoi ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2005
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET E2	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 :	Ets :	Ets :
Tarif :	Tarif :	Tarif :
Date :	Date :	Date :
Ets :	Ets :	Ets :
Tarif :	Tarif :	Tarif :
Date :	Date :	Date :
Ets :	Ets :	Ets :
Tarif :	Tarif :	Tarif :
Date :	Date :	Date :
Ets :	Ets :	Ets :
Tarif :	Tarif :	Tarif :
Date :	Date :	Date :