

SUJET G2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant d'entreprise.

Plats / Menus proposés

Crudités variées
Paupiettes de dinde sauce chasseur
Purée de pommes de terre
Tartelettes des îles

Consignes de travail :

- 1- Prendre connaissance du menu du jour.
- 2- Relever la température des tartelettes des îles avant le service et l'indiquer sur l'annexe 1.
- 3- Présenter les tartelettes sur assiettes individuelles.
- 4- Approvisionner la banque de distribution des entrées froides.
- 5- Collecter le paiement à l'aide des tickets en annexe 2.
- 6- Débarrasser les tables.
- 7- Assurer le devenir des restes.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

- 1.1 Citer et justifier la température de stockage des tartelettes.

S2. Sciences de l'alimentation

- 2.1 Quels sont les sens stimulés par les tartelettes ?

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 3.1 Vous servez vos tartelettes des îles aux clients, présentez deux éléments contribuant à une bonne image de marque de l'entreprise.

Prévention-Sécurité

- 3.2 Présenter 2 règles de prévention pour lutter contre le risque chimique.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2005
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET G2	Page : 1/3
	COEFF. : 5	

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 :