

SUJET J2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un établissement scolaire.

Plats / Menus proposés

Carottes râpées
Gratin de pâtes au jambon
Salade verte
Tartelette au chocolat

Eau minérale / Café

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu.
- 2- Dresser une table de 6 personnes.
- 3- Dresser l'entrée sur plat pour 6 personnes (vous disposer de feuilles de salade pour la décoration) et le reste dans 4 barquettes individuelles. Fermer les barquettes et les étiqueter.
- 3- Dresser les tartelettes en assiettes individuelles. Les stocker.
- 4- Maintenir en température le gratin de pâtes.
- 5- Couper le gratin et le présenter en assiettes individuelles.
- 6- Relever la température des tartelettes et compléter le document en annexe 1.
- 7- Accueillir les convives.
- 8- Servir et desservir.
- 9- Collecter le paiement à l'aide des tickets en annexe 2.
- 10- Débarrasser la table.
- 11- Assurer le devenir des restes.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

Vous avez prélevé des plats témoins. Justifier cette obligation.
Préciser la durée et le lieu de conservation de ces plats témoins.

S2. Sciences de l'alimentation

Au cours des préparations, vous avez utilisé des produits de différentes gammes.
Compléter dans le tableau ci-dessous, les numéros des différentes gammes :

Procédé de conservation	Gamme de produits
Surgélation	
Modification de la composition de l'atmosphère	
Aucun procédé	
Sous-vide	
Appertisation	

S3. Connaissance des milieux professionnels

Citer 2 modes de paiement que vous pouvez être amenés à encaisser.
Pour chaque mode de paiement, préciser les précautions à prendre lors de l'encaissement.

Prévention-Sécurité

Lors du service, un de vos collègues glisse.
Proposer 2 mesures de prévention pour éviter ce type d'accident.

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 :