

<b>Durée des épreuves</b>	4h20 dont 1 heure de travail écrit (2 X 30 min.)
<b>Coefficient</b>	5
<b>Tenue professionnelle</b>	Les examinateurs devront prévoir une tenue professionnelle adaptée au secteur alimentaire.
<b>Sujet</b>	<p>Un sujet par ½ journée pour la partie écrite EP2 et pour la partie écrite EP3.</p> <p><b>Un sujet type pour la partie pratique EP2 et EP3 où les examinateurs sélectionnent les tâches à effectuer par les candidats. Les sujets sont finalisés par les examinateurs avant le début de l'épreuve et pendant la partie écrite. Les sujets élaborés ainsi seront tirés au sort par les candidats.</b></p> <p><b>Pour EP2, les examinateurs sélectionnent au minimum 2 tâches, dont une où le candidat est en contact avec la clientèle. (Le prélèvement de l'échantillon témoin n'est pas une priorité, parmi les tâches à sélectionner, dans la mesure où les candidats réalisent déjà cette tâche dans l'épreuve EP1.)</b></p> <p><b>Pour EP3, voir page 2.</b></p>
<b>Déroulement de l'épreuve</b>	<p>Les candidats prennent connaissance du déroulement de l'épreuve à partir du document écrit.</p> <p>1. Travail écrit (1 heure) 9h30 – 10h30  <b>Seuls les sujets de la partie écrite EP2 et EP3 sont distribués.</b> Les copies sont ramassées avant la pratique.</p> <p>2. Mise en place de la distribution (30 min) 10h45 - 11h15  <b>Le sujet de la partie pratique EP2 est tiré au sort.</b></p> <p>3. Repas (30 min) pour les candidats et les examinateurs</p> <p>4. Distribution des repas (30min/candidat) 11h45 - 13h</p> <p>5. Entretien oral (10 min/candidat)  <b>Les examinateurs complètent les fiches d'évaluation EP2, partie pratique.</b></p> <p>6. Réalisation des tâches d'entretien des locaux, des matériels, des équipements et renseignement de la fiche qualité (2h) 14h – 16h  <b>Le sujet de la partie pratique EP3 est tiré au sort.</b></p> <p>7. Entretien oral (10 min/candidat)  <b>Il doit s'appuyer en partie sur la fiche « contrôle qualité » complétée par le candidat.</b>  <b>Les examinateurs évitent de questionner les candidats pendant la pratique.</b></p>
<b>Critères et barèmes d'évaluation</b>	Se reporter aux fiches d'aide à l'évaluation et aux fiches individuelles d'évaluation.

Groupement inter académique II		Session 2005	Facultatif : code	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b> <b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>				
Type CONSIGNES AUX EXAMINATEURS	Facultatif : date et heure	Durée 4h 20	Coefficient 5	N° de page / total S 1/2

## TACHES D'ENTRETIEN

◆ **Sélectionner dans la colonne de gauche un ou plusieurs éléments à entretenir**

◆ **Indiquer dans la colonne « Type d'entretien » :**

→ le type d'entretien attendu :

- Dépoussiérage manuel
- Dépoussiérage mécanique
- Lavage manuel
- Lavage mécanique
- Bionettoyage combiné manuel ou mécanique
- Bionettoyage séparé manuel ou mécanique

→ la surface à entretenir:

Murs, parois, sol, plans de travail, surfaces vitrées...

La durée du travail pratique est de 1h50 maximum.

◆ **Indiquer dans la colonne "Réalisé en équipe": OUI (préciser dans ce cas le nombre d'agents) ou NON**

LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTRETENIR	TYPE D'ENTRETIEN	REALISE EN EQUIPE
<b>CUISINE et ANNEXES</b> <input type="checkbox"/> Zone de cuisson <input type="checkbox"/> Légumerie <input type="checkbox"/> Salle de préparations froides <input type="checkbox"/> Salle de conditionnement <input type="checkbox"/> Plonge vaisselle <input type="checkbox"/> Plonge batterie		
<b>LIBRE-SERVICE</b> <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration		
<b>BAR</b> <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/> Evier <input type="checkbox"/> Salon		
<input type="checkbox"/> SANITAIRES		
<input type="checkbox"/> VESTIAIRES		
<input type="checkbox"/> COULOIRS ATTENANTS		
<b>LOCAL POUBELLE</b>		
<b>MAGASIN</b>		
<b>APPAREILS ET EQUIPEMENTS</b> <input type="checkbox"/> Four <input type="checkbox"/> Rôtissoire <input type="checkbox"/> Salamandre <input type="checkbox"/> Friteuse <input type="checkbox"/> Micro-ondes <input type="checkbox"/> Meuble de maintien en température <input type="checkbox"/> .....		

Examen et spécialité

**CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

Intitulé de l'épreuve

**EP2 Mise en place de la distribution et service au client**

**EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements**

Type	Facultatif : date et heure	Durée	Coefficient	N° de page / total
CONSIGNES AUX EXAMINATEURS		4h 20	5	S 2/2