

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1. L'hygiène et l'état de santé du personnel sont au cœur des préoccupations des professionnels de la restauration.

<p>Arrêté du 10 mars 1977 relatif à l'état de santé et à l'hygiène du personnel appelé à manipuler les denrées animales ou d'origine animale.</p> <p><i>Article 2.</i> – Tout sujet appelé à la manipulation des denrées animales ou d'origine animale doit subir lors de son admission les examens de dépistage suivants :</p>	<ul style="list-style-type: none"> - une coproculture (ou recherche de bactéries dans les selles)... ; - une recherche de staphylocoques présumés pathogènes dans le rhinopharynx et les fosses nasales...
--	--

1-1 Relever dans l'arrêté du 10 mars 1977, un examen de dépistage à réaliser lors de l'embauche d'une personne dans un restaurant. **(2 points)**

Coproculture et prélèvement de gorge

1-2 Citer un micro-organisme recherché lors de cet examen. **(1,5 points)**

Salmonelle , staphylocoque

1-3 Expliquer le sens du terme « pathogène » **(1,5 points)**

Qui engendre des troubles dans l'organisme

2. Les mains sont sources de contamination.

Enumérer les 5 étapes d'un lavage hygiénique des mains. **(5 points)**

Mouiller les mains et les poignets

Appliquer un savon antiseptique

Masser pendant 1 minute

Rincer abondamment

Sécher avec un essuie-mains à usage unique

Groupement inter académique II		Session 2006	Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP2 Mise en place de la distribution et service au client				
Type CORRIGÉ 2	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total C 1/3

SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1- Observer cet extrait d'étiquetage.

1-1 Relever le nom des constituants alimentaires énergétiques figurant sur cette étiquette.

(0,5 x 3) 1,5 points

Protéines, glucides et lipides

1-2 Préciser le rôle des constituants alimentaires énergétiques que vous avez relevé (0,5 x 3) 1,5 points

protéines : croissance, entretien

glucides : énergie

lipides : énergie

2- Au cours de la production, vous avez utilisé de la crème fraîche stérilisée

(6 points)

2-1 Préciser les conditions de stockage de ce produit alimentaire, en vous aidant de la liste de mots suivants :

Ambiante, chambre froide positive, 48 h, réserve sèche, suivant la D.L.C., +3°C. (0,5 x 6) 3 points

	Avant ouverture	Après ouverture
Lieu	réserve sèche	Chambre froide positive
Température	ambiante	+ 3° C
Durée	Suivant la date limite de consommation	48 heures

2-2 Préciser deux précautions à prendre avant de stocker un pot de crème fraîche stérilisée aux $\frac{3}{4}$ plein à la fin de la production. (1 x 2) 2 points

Noter sur l'emballage la date d'ouverture du pot

Bien refermer le pot

2-3 Justifier les deux précautions à prendre.

(0,5 x 2) 1 point

Informez les collègues de travail - ne pas dépasser la date d'utilisation après ouverture

Limitez le contact avec l'air.

3. Vous utilisez de la crème fraîche dont la couleur dominante de l'emballage est le rouge.

Préciser l'information donnée par cette couleur.

(1 point)

La teneur en matières grasses

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 2/3

2^{ème} PARTIE: RÉALISATION PRATIQUE

Durée : 1heure

Vous devez vous informer sur le fonctionnement du service de restauration, puis assurer les tâches de distribution cochées ci-dessous.

TACHES DE DISTRIBUTION

- Installer la salle de restauration (mobilier, pichets, décorations...)
- Approvisionner l'espace « sauces et condiments »
- Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes
- Vérifier et mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service
- Conduire la remise en température de préparations élaborées à l'avance
- Afficher le ou les menus proposé(s)

- Approvisionner le libre-service en couverts, verres, plateaux, serviettes
- Approvisionner le libre-service en pain
- Approvisionner le libre-service en entrées et en desserts
- Approvisionner le libre-service en plats chauds
- Prélever un échantillon témoin

- Réapprovisionner le libre-service en couverts, verres, plateaux, serviettes
- Réapprovisionner le libre-service en pain
- Réapprovisionner le libre-service en entrées et en desserts
- Réapprovisionner le libre-service en plats chauds

- Distribuer le plat chaud
- Distribuer les entrées ou les desserts

- Traiter les restes

- Encaisser les prestations

3^{ème} PARTIE : ENTRETIEN ORAL

Durée: 10 minutes

Justifier oralement devant le jury les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie mises en œuvre.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP2 Mise en place de la distribution et service au client	S 3/3