

INSTRUCTIONS RELATIVES A L'ORGANISATION DES ÉPREUVES PRATIQUES

Durée	4h20 dont 1 heure de travail écrit (30min EP2 + 30 min EP3)
Coefficient	5 pour EP2 et EP3
Lieux de déroulement	EP2 : Zones de distribution des produits alimentaires du centre d'examen.
Horaires	EP3 : Secteurs alimentaires du centre d'examen (vestiaires et sanitaires compris) Début des épreuves : 9h 30 <i>(Examineurs et candidats sont convoqués 30 min.utes avant le début des épreuves)</i>
Critères et barème d'évaluation	Se reporter aux fiches individuelles d'évaluation EP2 et EP3 :. - Épreuve pratique 80 points - Savoirs associés 20 points - Total épreuve EP2 : 100 points
Sujet	Un sujet par ½ journée pour la partie écrite. Un sujet type pour la partie pratique EP2 et EP3 où les examinateurs sélectionneront les tâches à effectuer pour les différents candidats. (Voir consignes aux examinateurs) 4 à 6 candidats par demi-journée
Déroulement de l'épreuve	<ol style="list-style-type: none"> 1- Travail écrit (1 heure) .9h30 – 10h30 <i>(La copie est remise aux membres examinateurs avant la réalisation pratique)</i> 2- Mise en place de la distribution (30min/candidat) 10h45 – 11h15 3- Repas (30min) pour les candidats et les examinateurs. 4- Distribution des repas (30min/candidat) 11h45 – 13h 5- Entretien oral (10min/candidat) <p><i>Les examinateurs complètent les fiches d'évaluation EP2, partie pratique.</i></p> <ol style="list-style-type: none"> 6- Réalisation des tâches d'entretien des locaux, des matériels, des équipements et renseignement de la fiche « contrôle qualité » (2h) 14h – 16h 7- Entretien oral (10 min/candidat) <p><i>Les examinateurs complètent les fiches d'évaluation EP3 et corrigent le travail écrit à l'issue des épreuves .</i></p>
Matière d'œuvre et outillage	La matière d'œuvre et l'outillage habituels du centre d'examen seront à disposition des candidats ainsi que les fiches « protocole d'entretien » du secteur alimentaire.
Commission d'évaluation	<ul style="list-style-type: none"> - 2 professeurs Biotechnologies ou ETC - 1 professionnel proposé par le centre d'examen (Le professionnel peut-être différent pour les épreuves EP2 et EP3. Pour EP3 ce peut être l'agent chef de l'établissement par exemple.) ⇒ pour 4 candidats à 6 candidats (Au delà de 4 candidats, prévoir un professeur en plus) - <i>Prévoir un examinateur de réserve</i>

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 EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Type CONSIGNES AUX CENTRES	Facultatif : date et heure	Durée 4h 20
	Coefficient 5	N° de page / total S 1 / 1

Durée des épreuves	4h20 dont 1 heure de travail écrit (2 X 30 min.)
Coefficient	5
Tenue professionnelle	Les examinateurs devront prévoir une tenue professionnelle adaptée au secteur alimentaire.
Sujet	<p>Un sujet par ½ journée pour la partie écrite EP2 et pour la partie écrite EP3.</p> <p>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.</p> <p>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.)</p> <p>Pour EP3, voir page 2.</p>
Déroulement de l'épreuve	<p>Les candidats prennent connaissance du déroulement de l'épreuve à partir du document écrit.</p> <p>1. Travail écrit (1 heure) 9h30 – 10h30 Seuls les sujets de la partie écrite EP2 et EP3 sont distribués. Les copies sont ramassées avant la pratique.</p> <p>2. Mise en place de la distribution (30 min) 10h45 - 11h15 Le sujet de la partie pratique EP2 est tiré au sort.</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) Les examinateurs complètent les fiches d'évaluation EP2, partie pratique.</p> <p>6. Réalisation des tâches d'entretien des locaux, des matériels, des équipements et renseignement de la fiche qualité (2h) 14h – 16h Le sujet de la partie pratique EP3 est tiré au sort.</p> <p>7. Entretien oral (10 min/candidat) Il doit s'appuyer en partie sur la fiche « contrôle qualité » complétée par le candidat. Les examinateurs évitent de questionner les candidats pendant la pratique.</p>
Critères et barèmes d'évaluation	Se reporter aux fiches d'aide à l'évaluation et aux fiches individuelles d'évaluation.

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 EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
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
CUISINE et ANNEXES <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		
LIBRE-SERVICE <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration		
BAR <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/> Évier <input type="checkbox"/> Salon		
<input type="checkbox"/> SANITAIRES		
<input type="checkbox"/> VESTIAIRES		
<input type="checkbox"/> COULOIRS ATTENANTS		
LOCAL POUBELLE		
MAGASIN		
APPAREILS ET EQUIPEMENTS <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