

**MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)**

1 - L'hygiène et l'état de santé du personnel sont au cœur des préoccupations des professionnels de la restauration. (5 points)

**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.**

*Article 2.* – Tout sujet appelé à la manipulation des denrées animales ou d'origine animale doit subir lors de son admission les examens de dépistage suivants :

- 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.

1-2 Citer un micro-organisme recherché lors de cet examen.

1-3 Expliquer le sens du terme « pathogène »

Groupement inter académique II		Session 2006	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>				
Type SUJET 2	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/6

2 - Les mains sont sources de contamination  
Énumérer les étapes d'un lavage hygiénique des mains

(5 points)

- 
- 
- 
- 
- 

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b>	<b>S 2/6</b>

# SCIENCES DE L'ALIMENTATION (10 POINTS)

1. Observer cet extrait d'étiquetage

(3 points)



exemple d'étiquette de crème légère

\*100g = 10 cl

BRIDÉLICE VOUS APORTE	
VALEURS NUTRITIONNELLES MOYENNES	Pour 100 g*
Valeurs énergétiques	677kJ/163kcal
Protéines	2,4g
Glucides	4,8g
Lipides	15g

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

- 
- 
- 

1-2 Préciser le rôle des constituants alimentaires énergétiques que vous avez relevé

- 
- 
- 

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	N° de page
Intitulé de l'épreuve	S 3/6
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b>	

2 - Au cours de la production, vous avez utilisé 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 DLC, +3°C.

	Avant ouverture	Après ouverture
Lieu		
Température		
Durée		

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.

-

-

2-3 Justifier les deux précautions à prendre.

-

-

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b>	<b>S 4/6</b>

3 - Vous utilisez de la crème fraîche dont la couleur dominante de l'emballage est le rouge. (1 point)

Préciser l'information donnée par cette couleur

-

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b>	<b>S 5/6</b>

## 2<sup>ème</sup> 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 (mobiliier, 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<sup>ème</sup> 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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP2 Mise en place de la distribution et service au client</b>	<b>S 6/6</b>