

SUJET A2 - CORRIGE

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant d'entreprise.

Plats / Menus proposés

Salade mexicaine
Poulet rôti
Panaché de légumes
Tarte alsacienne

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu
- 2- Relever la température du poulet et des légumes et remplir l'annexe 1
- 3- Mettre le couvert pour 6 personnes
- 4- Servir le poulet et ses légumes
- 5- Vérifier les tickets-repas et les compléter (annexe 2)
- 6- Débarrasser la table
- 7- Assurer le devenir des restes

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée (2 points)

- 1/ Quel est le rôle du plat témoin ? (1 point)
 - *Assurer la traçabilité des plats en cas de TIAC*
- 2/ Où stocke-t-on le plat témoin ? (0,5 point)
 - *En chambre froide positive ou négative.*
- 3/ Combien de temps doit-on conserver le plat témoin ? (0,5 point)
 - *5 jours (7 jours à l'idéal)*

S2. Sciences de l'alimentation (2 points)

- 1/ Composer un menu équilibré pour le dîner d'un client du restaurant d'entreprise.

Exemple :

- *Salade tomates*
- *Riz – jambon*
- *Yaourt aux fruits*

S3. Connaissance des milieux professionnels (2 points)

1/ Un client décide de payer par chèque. (1 point)

Que devez- vous vérifier lors de l'encaissement ?

* *Signature, ordre, date, montant, pièce d'identité*

2/ Un client décide de payer en espèces. (1 point)

Que devez- vous vérifier lors de l'encaissement ?

* Montant, validité des pièces (vrais « euros »)

Prévention-Sécurité (2 points)

En cuisine, il y a des risques de chutes et de glissades.

1/ Citer 2 mesures de prévention.(2 x 0,5 = 1 point)

* *Ne pas encombrer les circulations*

* *Maintenir le sol propre*

* *Ramasser ou nettoyer immédiatement tout aliment tombé au sol ...*

* *Porter des chaussures adaptées*

2/ Trouver 2 dommages corporels possibles (1 points)

* *Fracture, entorse, mal de dos, hématome*