

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGE SUJET B2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un établissement scolaire.

Plats / Menus proposés

Salade acidulée
Steak - Pâtes au beurre
Ile flottante

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu.
- 2- Mettre en service le bain-marie de la zone chaude et préparer les outils nécessaires au service du plat chaud.
- 3- Approvisionner la banque de distribution de la zone froide.
- 4- Relever la température de l'entrée et du dessert et remplir l'annexe 1.
- 4- Collecter les tickets repas de 6 élèves en complétant la date sur l'annexe 2.
- 5- Assurer le devenir des restes.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée (2 points)

Les pâtes au beurre sont maintenues au bain-marie pendant la distribution.

1/ A quelle température ? (0,5 point)

$\geq + 63^{\circ}\text{C}$

2/ Expliquer le rôle de cette température sur les microorganismes. (0,5 point)

Tue les microorganismes (pathogènes pour l'homme)

3/ Le froid aura t'il le même effet ? Expliquer. (1 point)

Non. Car le froid endort les microorganismes.

S2. Sciences de l'alimentation (2 points)

Ce repas comporte des glucides.

1/ Citer 2 types de glucides présents dans ce menu, en trouvant un exemple pour chacun. (2 x 0,5 point)

Glucides rapides : caramel (pommes de la salade)

Glucides lents : pâtes

2/ Que se passe t'il en cas d'excès de glucides ? Donner 2 exemples. (2 x 0,5 point)

Diabète, obésité, maladies cardiovasculaires, ...

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET B2	Page : 1/2

S3. Connaissance des milieux professionnels (2 points)

1/ De quel type de restauration s'agit-il ? (1 point)

Restauration sociale.

2/ Vous êtes en libre-service linéaire. Trouver 2 autres types de service que vous pouvez rencontrer en établissement scolaire. (2 x 0,5 point)

Service plat sur table,

Scramble.

Prévention-Sécurité (2 points)

Vous utilisez des appareils électriques.

1/ Quelle est la différence entre électrocution et électrisation ? (2 x 1 point)

L'électrocution est un choc électrique qui entraîne la mort,

L'électrisation est un choc électrique dans le corps, mais qui n'entraîne pas la mort.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET B2	COEFF. : 5
		Page : 2/2