

SUJET D2
CORRECTION DES SAVOIRS ASSOCIES

S1

- 1-1 *L'entrée froide doit être servie à +3°C. (0,5 point)*
Le plat principal doit être servi à +63°C. (0,5 point)
- 1-2 *A +3°C ARRET DE LA MULTIPLICATION.*
A + 63°C la plupart des micro-organismes sont détruits. (2 x 1 point)

S2

- 2-1 *La béchamel déshydratée (0,5 point)*
- 2-2 *C'est un produit qui a subi une ou plusieurs transformations chez l'industriel de l'agro-alimentaire auquel on a enlevé l'eau. Pour son utilisation on doit rajouter 1 liquide (lait, eau, bouillon, ...) (1 point).*

S3

- 3-1 *la pièce doit être bien éclairée, (0,5 point)*
la température de la pièce doit être agréable, (0,5 point)
la propreté doit être irréprochable, (0,5 point)
je vérifie la propreté des toilettes. (0,5 point)
je veille à l'esthétique de la salle.
- 3-2 *je ne dois pas paniquer (0,5 point) , je dois m'excuser pour le désagrément occasionné, (0,5 point)*
ramasser le plus rapidement possible les débris à l'aide d'une pelle et balayette. (0,5 point)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	CORRIGE D2	Page : 1/1