

SUJET A2

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

- 1/ Quel est le rôle du plat témoin ?
- 2/ Où stocke-t-on le plat témoin ?
- 3/ Combien de temps doit-on conserver le plat témoin ?

S2. Sciences de l'alimentation

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

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 1/ Un client décide de payer par chèque.
Que devez-vous vérifier lors de l'encaissement ?
- 2/ Un client décide de payer en espèces.
Que devez-vous vérifier lors de l'encaissement ?

Prévention-Sécurité

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

- 1/ Citer 2 mesures de prévention.
- 2/ Trouver 2 dommages corporels possibles

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET A2	COEFF. : 5
		Page : 1/3

ANNEXE 1 : Fiche de relevé des températures

FICHE DE RELEVÉ DES TEMPERATURES					
DATE :					
Désignation du plat	Relevé T° de service		Nom de l'opérateur	Signature	Anomalies constatées
	T°C	HEURE			

ANNEXE 2 : Tickets de paiement

Ets : CAPR Tarif : 3€50 Date :	Ets : CAPR Tarif : 3€50 Date :	Ets : MANUPRO Tarif : 3€50 Date :
Ets : BIOGEL Tarif : 3€50 Date :	Ets : BIOGEL Tarif : 3€50 Date :	Ets : Personnel interne Tarif : 3€50 Date :
Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :
Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :	Ets : Tarif : Date :