

SUJET D2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans le restaurant d'entreprise de la société Bourge.

Plats / Menus proposés

Salade Strasbourgeoise
Endives au jambon
Fromage
Fruit
Café

Consignes de travail :

- 1- Recopier l'affiche menu ci-jointe et l'afficher à l'entrée du restaurant.
- 2- Dresser une table pour 6 personnes (prévoir le pain, 1 carafe d'eau, sel, poivre, plateau de fromage et corbeille de fruits).
- 3- Stocker 6 entrées au frais.
- 4- Remettre 6 portions d'endives au jambon en température.
- 5- Accueillir les clients.
- 6- Servir les entrées.
- 7- Relever la température des endives (remplir la fiche en annexe 1).
- 8- Desservir les entrées.
- 9- Dresser les endives sur assiettes individuelles.
- 10- Servir et desservir.
- 11- Poser le plateau de fromage sur table ainsi que la corbeille de fruits.
- 12- Desservir.
- 13- Servir les cafés.

Compléter l'annexe 2 sachant qu'au restaurant de l'entreprise Bourge le ticket restaurant coûte 3,50 euros.

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

1-1 A quelle température doit-on servir l'entrée froide et le plat principal ?
Pourquoi ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET D2	Page : 1/5

S2. Sciences de l'alimentation

- 2-1 Pour préparer les endives au jambon, vous avez utilisé un produit déshydraté, lequel ?
2-2 Expliquer ce qu'est un produit déshydraté.

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 3-1 Avant l'arrivée des clients, que dois-je vérifier pour assurer le confort des clients ?
(citez 4 éléments de confort).

Prévention-Sécurité

- 3-2 En desservant, j'ai fait tomber une assiette. Que dois-je faire ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET D2	COEFF. : 5 Page : 2/5

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 :	Ets :	Ets :
Tarif :	Tarif :	Tarif :
Date :	Date :	Date :
Ets :	Ets :	Ets :
Tarif :	Tarif :	Tarif :
Date :	Date :	Date :
Ets :	Ets :	Ets :
Tarif :	Tarif :	Tarif :
Date :	Date :	Date :
Ets :	Ets :	Ets :
Tarif :	Tarif :	Tarif :
Date :	Date :	Date :

MENU

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006	
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET D2	COEFF. : 5	Page : 5/5