

SUJET I2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine scolaire.

Plats / Menus proposés

**Concombre sauce yaourt
Croque-monsieur/salade verte
Crème caramel**

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu.
- 2- Dresser une table de 4 personnes.
- 3- Relever la température des concombres et des croque-monsieur.
Compléter le document de suivi (annexe 1).
- 4- Dresser les crudités sur 4 assiettes individuelles et 8 barquettes à thermosceller.
- 5- Maintenir en température les croque-monsieur.
- 6- Accueillir et installer les clients.
- 7- Servir et desservir le repas.
- 8- Procéder à l'encaissement à l'aide des tickets ci-joint (annexe 2).
- 9- Débarrasser la table.
- 10- Assurer le devenir des restes.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET I2	Page : 1/4

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

- 1- Vous avez prélevé des plats témoins, justifier cette obligation.
Préciser la durée et le lieu de conservation de ceux-ci.

S2. Sciences de l'alimentation

- 2- Il est recommandé de manger chaque jour des crudités.
Citer leurs principaux constituants et préciser leurs rôles au niveau nutritionnel.

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 3- Citer 3 moyens de paiement.
Indiquer pour chacun d'entre eux les précautions à prendre lors de l'encaissement.

Prévention-Sécurité

- 3- Vous avez utilisé la thermoscelleuse.
Citer les principaux risques et les précautions à prendre lors de son utilisation.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP2 : MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	SUJET I2	COEFF. : 5
		Page : 2/4

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