

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 1/11

Consignes à donner au jury concernant la mise en œuvre de l'évaluation de l'épreuve d'EP2
--

- Le jury dispose de trois types de sujets (sujet 1, restauration collective : banque de distribution ; sujet 2 , restauration collective : service à table et sujets 3.1. à 3.5, restauration commerciale).
- Il choisira le type de sujet en fonction des locaux et du matériel mis à disposition par le centre d'examen.
- Chaque type de sujet est composé d'une grille de tâches qu'un agent polyvalent de restauration doit être capable d'exécuter.
 - Chaque grille présente :
 - de tâches obligatoires à évaluer (**déjà cochées sur le document**)
 - des tâches à choisir par le coordonnateur et les membres du jury en fonction des locaux, du matériel et des préparations culinaires du jour (**à cocher sur le document**)
 - Pour la compétence C36 du sujet 1, le jury devra évaluer **au moins 7 tâches** différentes (incluant les tâches déjà cochées)
 - Pour la compétence C36 du sujet 2, le jury devra évaluer **au moins 5 tâches** différentes (incluant les tâches déjà cochées). Il devra également indiquer le nombre de tables à dresser et le nombre de convives par table (voir pointillés).
 - Pour la compétence C36 des sujets 3.1 à 3.5, le jury devra évaluer **au moins 10 tâches** différentes (incluant les tâches déjà cochées)
 - Pour la compétence C39, le jury devra évaluer **au moins 1 des 2 tâches**
 - Le jury veillera à l'équilibre des sujets

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 2/11

1. Restauration collective : banque de distribution

Vous êtes agent polyvalent de restauration en cuisine de collectivité.

Après avoir pris connaissance du menu du jour, vous devez effectuer les tâches suivantes:
(voir cases cochées)

Compétences	Tâches à effectuer
C21	<input checked="" type="checkbox"/> Organiser le travail dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie
C36	<input checked="" type="checkbox"/> Mettre en ordre les différents espaces (vente, distribution et/ou consommation) <input type="checkbox"/> Installer la salle de restauration (meubler, pichet, décoration, ...) <input type="checkbox"/> Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes <input checked="" type="checkbox"/> Vérifier et/ou mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service <input type="checkbox"/> Conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance <input type="checkbox"/> Maintenir en température les PCEA (liaison chaude) <input type="checkbox"/> Approvisionner l'espace «sauces et condiments» <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en pain <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en plats chauds <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en entrées <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en desserts <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en produits laitiers <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations chaudes <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations froides <input type="checkbox"/> Agrémenter de sauce, crème, ... les préparations <input type="checkbox"/> Distribuer le plat chaud <input type="checkbox"/> Distribuer les entrées froides <input type="checkbox"/> Distribuer les entrées chaudes <input type="checkbox"/> Distribuer les desserts <input type="checkbox"/> Distribuer les produits laitiers <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en pain <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en plats chauds <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en entrées <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en desserts <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en produits laitiers <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Remettre en état le poste de travail <input checked="" type="checkbox"/> Assurer le rangement du matériel
C39	<input type="checkbox"/> Relever les températures <input type="checkbox"/> Prélever un échantillon témoin
C41	<input checked="" type="checkbox"/> Afficher le ou les menus proposés
C42	<input checked="" type="checkbox"/> Accueillir le client <input checked="" type="checkbox"/> Prendre la commande <input checked="" type="checkbox"/> Servir le client

A l'issue de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée (10 minutes).

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 3/11

2. Restauration collective : service à table

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant d'entreprise et vous devez effectuer du service à table

Après avoir pris connaissance du menu du jour, vous devez effectuer les tâches suivantes:
(voir cases cochées)

Compétences	Tâches à effectuer
C21	<input checked="" type="checkbox"/> Organiser le travail dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie
C36	<input checked="" type="checkbox"/> Dresser tables de convives <input checked="" type="checkbox"/> Vérifier et/ou mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service <input type="checkbox"/> Conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance <input type="checkbox"/> Maintenir en température les PCEA (liaison chaude) <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input type="checkbox"/> Dresser les entrées sur assiettes/bols <input type="checkbox"/> Dresser les entrées sur plats <input type="checkbox"/> Dresser les plats chauds sur assiettes <input type="checkbox"/> Dresser les plats chauds sur plats <input type="checkbox"/> Dresser les produits laitiers sur assiettes, barquettes <input type="checkbox"/> Dresser les produits laitiers sur plats <input type="checkbox"/> Dresser les desserts sur assiettes <input type="checkbox"/> Dresser les desserts sur plats <input type="checkbox"/> Agrémenter de sauce, crème, ... les préparations <input type="checkbox"/> Servir les entrées <input type="checkbox"/> Servir les plats chauds <input type="checkbox"/> Servir les produits laitiers <input type="checkbox"/> Servir les desserts <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Desservir les tables <input checked="" type="checkbox"/> Assurer le rangement du matériel
C39	<input type="checkbox"/> Relever les températures <input type="checkbox"/> Prélever un échantillon témoin
C41	<input checked="" type="checkbox"/> Afficher le ou les menus proposés
C42	<input checked="" type="checkbox"/> Accueillir le client <input checked="" type="checkbox"/> Présenter les plats aux clients

A l'issue de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée (10 minutes).

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 4/11

3. Restauration commerciale

Sujet 3.1 :

Vous êtes agent polyvalent de restauration en restauration commerciale.

Après avoir pris connaissance des suggestions du jour, vous devez effectuer les tâches suivantes: (voir cases cochées)

Suggestion du jour : Croissants fourrés
 Salade composée
 Compote de pommes

Compétences	Tâches à effectuer
C21	<input checked="" type="checkbox"/> Organiser le travail dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie
C36	<input checked="" type="checkbox"/> Mettre en ordre les différents espaces (vente, distribution et/ou consommation) <input type="checkbox"/> Installer la salle de restauration (mobilier, pichet, décoration, ...) <input type="checkbox"/> Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes <input checked="" type="checkbox"/> Vérifier et/ou mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service <input checked="" type="checkbox"/> Conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance <input type="checkbox"/> Maintenir en température les PCEA (liaison chaude) <input type="checkbox"/> Approvisionner l'espace «sauces et condiments» <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations chaudes <input checked="" type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations froides <input type="checkbox"/> Agrémenter de sauce, crème, ... les préparations <input checked="" type="checkbox"/> Préparer le matériel nécessaire à la vente <input type="checkbox"/> Réaliser le sandwich à emporter <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Remettre en état le poste de travail <input checked="" type="checkbox"/> Assurer le rangement du matériel
C37	<input checked="" type="checkbox"/> Encaisser les prestations
C39	<input type="checkbox"/> Relever les températures <input type="checkbox"/> Prélever un échantillon témoin
C41	<input checked="" type="checkbox"/> Afficher le ou les menus proposés
C42	<input checked="" type="checkbox"/> Accueillir le client <input checked="" type="checkbox"/> Prendre la commande <input checked="" type="checkbox"/> Servir le client

A l'issue de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée (10 minutes).

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 5/11

3. Restauration commerciale

Sujet 3.2 :

Vous êtes agent polyvalent de restauration en restauration commerciale.

Après avoir pris connaissance des suggestions du jour, vous devez effectuer les tâches suivantes: (voir cases cochées)

Suggestion du jour : Quiche Lorraine
 Salade du Chef
 Salade de fruits

Compétences	Tâches à effectuer
C21	<input checked="" type="checkbox"/> Organiser le travail dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie
C36	<input checked="" type="checkbox"/> Mettre en ordre les différents espaces (vente, distribution et/ou consommation) <input type="checkbox"/> Installer la salle de restauration (mobilier, pichet, décoration, ...) <input type="checkbox"/> Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes <input checked="" type="checkbox"/> Vérifier et/ou mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service <input checked="" type="checkbox"/> Conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance <input type="checkbox"/> Maintenir en température les PCEA (liaison chaude) <input type="checkbox"/> Approvisionner l'espace «sauces et condiments» <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations chaudes <input checked="" type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations froides <input type="checkbox"/> Agrémenter de sauce, crème, ... les préparations <input checked="" type="checkbox"/> Préparer le matériel nécessaire à la vente <input type="checkbox"/> Réaliser le sandwich à emporter <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Remettre en état le poste de travail <input checked="" type="checkbox"/> Assurer le rangement du matériel
C37	<input checked="" type="checkbox"/> Encaisser les prestations
C39	<input type="checkbox"/> Relever les températures <input type="checkbox"/> Prélever un échantillon témoin
C41	<input checked="" type="checkbox"/> Afficher le ou les menus proposés
C42	<input checked="" type="checkbox"/> Accueillir le client <input checked="" type="checkbox"/> Prendre la commande <input checked="" type="checkbox"/> Servir le client

A l'issue de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée (10 minutes).

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 6/11

3. Restauration commerciale

Sujet 3.3 :

Vous êtes agent polyvalent de restauration en restauration commerciale.

Après avoir pris connaissance des suggestions du jour, vous devez effectuer les tâches suivantes : (voir cases cochées)

Suggestion du jour : Hamburger/frites
 Salade paysanne ou salade composée
 Fromage blanc aux fruits

Compétences	Tâches à effectuer
C21	<input checked="" type="checkbox"/> Organiser le travail dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie
C36	<input checked="" type="checkbox"/> Mettre en ordre les différents espaces (vente, distribution et/ou consommation) <input type="checkbox"/> Installer la salle de restauration (mobilier, pichet, décoration, ...) <input type="checkbox"/> Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes <input checked="" type="checkbox"/> Vérifier et/ou mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service <input type="checkbox"/> Conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance <input type="checkbox"/> Maintenir en température les PCEA (liaison chaude) <input type="checkbox"/> Approvisionner l'espace «sauces et condiments» <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations chaudes <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations froides <input type="checkbox"/> Agrémenter de sauce, crème, ... les préparations <input checked="" type="checkbox"/> Préparer le matériel nécessaire à la vente <input checked="" type="checkbox"/> Réaliser le sandwich à emporter et cuire les frites <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Remettre en état le poste de travail <input checked="" type="checkbox"/> Assurer le rangement du matériel
C37	<input checked="" type="checkbox"/> Encaisser les prestations
C39	<input type="checkbox"/> Relever les températures <input type="checkbox"/> Prélever un échantillon témoin
C41	<input checked="" type="checkbox"/> Afficher le ou les menus proposés
C42	<input checked="" type="checkbox"/> Accueillir le client <input checked="" type="checkbox"/> Prendre la commande <input checked="" type="checkbox"/> Servir le client

A l'issue de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée (10 minutes).

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 7/11

3. Restauration commerciale

Sujet 3.4 :

Vous êtes agent polyvalent de restauration en restauration commerciale.

Après avoir pris connaissance des suggestions du jour, vous devez effectuer les tâches suivantes : (voir cases cochées)

Suggestion du jour :
 Croque-monsieur
 Salade composée
 Salade de fruits rouges

Compétences	Tâches à effectuer
C21	<input checked="" type="checkbox"/> Organiser le travail dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie
C36	<input checked="" type="checkbox"/> Mettre en ordre les différents espaces (vente, distribution et/ou consommation) <input type="checkbox"/> Installer la salle de restauration (mobiliers, pichet, décoration, ...) <input type="checkbox"/> Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes <input checked="" type="checkbox"/> Vérifier et/ou mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service <input checked="" type="checkbox"/> Conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance <input type="checkbox"/> Maintenir en température les PCEA (liaison chaude) <input type="checkbox"/> Approvisionner l'espace «sauces et condiments» <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations chaudes <input checked="" type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations froides <input type="checkbox"/> Agrémenter de sauce, crème, ... les préparations <input checked="" type="checkbox"/> Préparer le matériel nécessaire à la vente <input type="checkbox"/> Réaliser le sandwich à emporter <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Remettre en état le poste de travail <input checked="" type="checkbox"/> Assurer le rangement du matériel
C37	<input checked="" type="checkbox"/> Encaisser les prestations
C39	<input type="checkbox"/> Relever les températures <input type="checkbox"/> Prélever un échantillon témoin
C41	<input checked="" type="checkbox"/> Afficher le ou les menus proposés
C42	<input checked="" type="checkbox"/> Accueillir le client <input checked="" type="checkbox"/> Prendre la commande <input checked="" type="checkbox"/> Servir le client

A l'issue de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée (10 minutes).

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 8/11

3. Restauration commerciale

Sujet 3.5 :

Vous êtes agent polyvalent de restauration en restauration commerciale.

Après avoir pris connaissance des suggestions du jour, vous devez effectuer les tâches suivantes : (voir cases cochées)

Suggestion du jour : Sandwich au thon
 Crudités
 Yaourt aux fruits

Compétences	Tâches à effectuer
C21	<input checked="" type="checkbox"/> Organiser le travail dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie
C36	<input checked="" type="checkbox"/> Mettre en ordre les différents espaces (vente, distribution et/ou consommation) <input type="checkbox"/> Installer la salle de restauration (mobilier, pichet, décoration, ...) <input type="checkbox"/> Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes <input checked="" type="checkbox"/> Vérifier et/ou mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service <input type="checkbox"/> Conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance <input type="checkbox"/> Maintenir en température les PCEA (liaison chaude) <input type="checkbox"/> Approvisionner l'espace «sauces et condiments» <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations chaudes <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations froides <input type="checkbox"/> Agrémenter de sauce, crème, ... les préparations <input checked="" type="checkbox"/> Préparer le matériel nécessaire à la vente <input checked="" type="checkbox"/> Réaliser le sandwich à emporter <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en entrées <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en desserts <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Remettre en état le poste de travail <input checked="" type="checkbox"/> Assurer le rangement du matériel
C37	<input checked="" type="checkbox"/> Encaisser les prestations
C39	<input type="checkbox"/> Relever les températures <input type="checkbox"/> Prélever un échantillon témoin
C41	<input checked="" type="checkbox"/> Afficher le ou les menus proposés
C42	<input checked="" type="checkbox"/> Accueillir le client <input checked="" type="checkbox"/> Prendre la commande <input checked="" type="checkbox"/> Servir le client

A l'issue de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée (10 minutes).

SUJET	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 9/11

Carte du Resto Rapid'

(à remettre avec les sujets 3.1. à 3.5)

Panini provençal	3,00 €
Sandwich thon, tomate, salade	3,00 €
Sandwich jambon-beurre	2,50 €
Hot-dog	2,50 €
Croissant fourré	1,50 €
Quiche lorraine	1,50 €
Pizza	2,00 €
Croque-monsieur	2,00 €
Américain	3,50 €
Américain merguez	3,50 €
Américain saucisse	3,50 €
Américain poulet	3,50 €
Hamburger-frites (pain rond)	4,00 €
Nuggets frites	4,50 €
Salade paysanne	5,00 €
Salade du chef	5,00 €
Crudités	5,00 €
Salade composée	5,00 €

Desserts

Fromage blanc aux fruits	1,50 €
Mousse au chocolat	1,50 €
Salade de fruits	1,50 €
Compote de pommes	1,50 €
Yaourt aux fruits	1,50 €
Tarte aux pommes	1,50 €

Boissons

Soda	2,00 €
Eau minérale	1,00 €
Café thé infusion	1,25 €

MATIERE D'ŒUVRE	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	page : 10/11

SUJET		Matière d'œuvre		Equipements et zones d'activité
		Denrées	Quantité	
Restauration collective banque de distribution	Sujet N°1	<ul style="list-style-type: none"> menu du jour de la collectivité 		Zone chaude de la banque de distribution Etuve Bain-marie Chauffe assiettes Table chauffante Zone froide Armoire froide Thermoscelleuse Barquettes thermoscellables Etiquettes, feutre indélébile assiettes à dessert, raviers, coupelles, Plateaux, verres, couverts, ...
	Sujet N°2	<ul style="list-style-type: none"> menu du jour de la collectivité 		Etuve Armoire froide Thermoscelleuse Barquettes thermoscellables Etiquettes, feutre indélébile Assiettes (grandes et petites), bols, plats de service Couverts de service Verres, couverts, ... Chariot de service
Restauration commerciale	Sujet N°3.1	<ul style="list-style-type: none"> Croissants fourrés Compote de pommes Barquette thermoscellée de salade composée 	12 pièces 1 boîte 3/1 12 pièces	Caisse +fond de caisse Carnet de commande Carte « resto rapid' » Salamandre Vitrine réfrigérée Armoire froide 12 coupelles
	Sujet N°3.2	<ul style="list-style-type: none"> Quiche lorraine entière (28 cm) Salade de fruits en bac gastronorme Barquette thermoscellée de salade composée 	2 pièces 12 rations ou 1 bte 3/1 12 pièces	Caisse +fond de caisse Carnet de commande Carte « resto rapid' » Salamandre Vitrine réfrigérée Armoire froide 12 coupelles 12 assiettes

MATIERE D'ŒUVRE	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	page : 11/11

Restauration commerciale	Sujet N°3.3	<ul style="list-style-type: none"> • Steak haché pour hamburger • Pains ronds pour hamburgers • Salade 4^{ème} gamme • Huile pour friture • Frites précuites surgelées • Barquette de fromages blancs aux fruits • Barquette thermoscellée de salade composée 	<p>12 pièces</p> <p>12 pièces</p> <p>½ sachet</p> <p>PM</p> <p>2,5kG</p> <p>12 pièces</p> <p>12 pièces</p>	<p>Caisse +fond de caisse</p> <p>Carnet de commande</p> <p>Carte « Resto Rapid' »</p> <p>Vitrine réfrigérée</p> <p>Armoire froide</p> <p>Plaque à snack</p> <p>Friteuse</p> <p>Barquettes pour frites</p> <p>Boîtes à hamburgers</p>
Restauration commerciale	Sujet N°3.4	<ul style="list-style-type: none"> • Croque monsieur • Salade de fruits rouges en barquette • Salade composée en bac gastronomique 	<p>12 pièces</p> <p>12 pièces</p> <p>Pour 12 rations</p>	<p>Caisse +fond de caisse</p> <p>Carnet de commande</p> <p>Carte « resto rapid' »</p> <p>Vitrine réfrigérée</p> <p>Armoire froide</p> <p>Salamandre</p> <p>Thermoscelleuse</p> <p>Barquettes thermoscellables</p> <p>Etiquettes</p>
Restauration commerciale	Sujet N°3.5	<ul style="list-style-type: none"> • Baguettes • Thon naturel • Salade 4^{ème} gamme • Tomates lavées et désinfectées • Crudités en barquette thermoscellée ou non 	<p>4 pièces</p> <p>1 boîte 4/4</p> <p>½ sachet</p> <p>2 pièces</p> <p>12 pièces</p>	<p>Caisse +fond de caisse</p> <p>Carnet de commande</p> <p>Carte « resto rapid' »</p> <p>Vitrine réfrigérée</p> <p>Armoire froide</p> <p>Sachet à sandwich</p>

Mettre à disposition du candidat pour les sujets 3.1 à 3.5 :

ketchup

Mayonnaise

Moutarde

vinaigrette

Eau minérale (12*25 mL), sodas (12*33mL)

Sel, poivre

Serviettes en papier

Couverts en plastique