

SUJETS	SAVOIRS ASSOCIES	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 : 1/6

S1 Microbiologie appliquée

une question portera obligatoirement sur les biocontaminations dans les activités professionnelles en restauration et en service

S11. Tenue professionnelle

En cuisine une tenue professionnelle est indispensable.

- 1) **Citer les éléments de cette tenue.**
- 2) **Indiquer le rôle de la tenue professionnelle.**
- 3) **Donner la raison de l'interdiction du port de bijoux en cuisine.**

S12 Lavage des mains

- 4) **Justifier l'importance du lavage antiseptique des mains pour le personnel manipulant des denrées alimentaires**
- 5) **Citer trois moments importants où il faut se laver les mains.**
- 6) **Décrire un poste de lavage de mains réglementaire**
- 7) **Justifier le fait d'avoir les ongles propres et courts lors de l'activité professionnelle.**

S13 Biocontamination, développement microbien et T.I.A.C.

- 8) **Définir le terme biocontamination.**
- 9) **Définir l'expression « flore de contamination fécale ».**
- 10) **Citer 2 situations professionnelles où le risque de contamination fécale est important.**
- 11) **Indiquer la signification d'un « porteur sain ».**

Des bactéries dites pathogènes peuvent être à l'origine de T.I.A.

- 12) **Donner la signification du sigle T.I.A.**
- 13) **Il existe également des T.I.A.C. .
Expliquer la différence entre une T.I.A. et une T.I.A.C.**
- 14) **Citer deux bactéries à l'origine de TIAC**
- 15) **Citer les précautions d'hygiène à respecter lors du dressage des crudités sur des assiettes individuelles et justifier-les .**
- 16) **Indiquer trois symptômes de TIAC**

SUJETS	SAVOIRS ASSOCIES	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 : 2/6

- 17) Citer deux aliments souvent à l'origine de TIAC
- 18) Citer deux aliments susceptibles de véhiculer des Salmonelles
- 19) Proposer 4 situations qui peuvent être à l'origine de la contamination des aliments au cours de leur préparation.
- 20) Justifier la nécessité de désinfecter les boîtes de conserve avant déconditionnement
- 21) Citer deux facteurs qui influencent le développement des microorganismes
- 22) Préciser un moyen de prévention des biocontaminations.
- 23) Justifier l'emploi de mayonnaise industrielle et non pas de mayonnaise fabriquée de façon traditionnelle à base d'œuf, dans la confection d'un hamburger.

Vous utilisez du jambon sous vide pour la fabrication des Croque-monsieur et des croissants au jambon

- 24) Indiquer le ou les risque(s) à utiliser ce produit après la date indiquée

S14 Réglementation

- 25) Donner la définition de la marche en avant.
- 26) Donner un exemple d'application de la « marche en avant » lors de votre travail en cuisine.
- 27) Indiquer la température réglementaire à respecter lors de la distribution des préparations chaudes et justifier-la. Préciser le risque pour les consommateurs en cas de non-respect de cette température.
- 28) Détailler chaque étape du prélèvement de température des plats chauds.
- 29) Indiquer la température réglementaire de service des plats chauds.
- 30) Justifier le prélèvement de cette température.
- 31) Indiquer ce qu'il convient de faire si la température n'est pas conforme.
- 32) Justifier la nécessité de réaliser le plat témoin et préciser sa température et son temps de conservation
- 33) Indiquer la température réglementaire à respecter pour la conservation des préparations froides et justifier-la.
- 34) Indiquer et justifier 3 points à respecter afin d'éviter les biocontaminations lors de la distribution des desserts.
- 35) Citer l'action du froid positif sur la flore microbienne

SUJETS	SAVOIRS ASSOCIES	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 : 3/6

Le froid détruit les bactéries

36) Indiquer si cette affirmation est juste ou fausse. Justifier votre réponse.

37) Citer la ou les températures de conservation du steak haché en attente d'utilisation.

Vous utilisez du jambon sous vide pour la fabrication des Croque-monsieur et des croissants au jambon

38) Indiquer la raison pour laquelle le dessus de cet emballage devra être conservé

S2 Sciences de l'alimentation

une question portera obligatoirement sur l'hygiène alimentaire en s'appuyant sur le menu du jour proposé

S21 Qualités nutritionnelle, sanitaire et organoleptique

39) Préciser le principal constituant alimentaire de l'œuf.

Citer la température de conservation d'une crème à base d'œuf.

40) Retrouver dans le menu du jour proposé :

- Un aliment riche en protéides.
- Un aliment riche en calcium.

et préciser l'intérêt pour l'organisme d'un apport suffisant en protéides et en calcium.

41) Identifier les préparations apportant des protéines dans le menu du jour.

Indiquer le groupe alimentaire auxquelles appartiennent ces préparations.

Le Croque-monsieur est composé de pain-jambon-fromage.

42) Indiquer les groupes d'aliments et les constituants alimentaires correspondants

43) Citer deux sens stimulés lorsque vous mangez un hamburger.

44) Préciser la signification du sigle DLC à partir d'une étiquette

45) Différencier DLC de DLUO

Lors de la réalisation de votre préparation, vous avez utilisé un produit alimentaire sous-vide.

46) Citer les contrôles à effectuer et les règles d'hygiène à respecter lors de l'utilisation de ce produit

47) Citer l'intérêt de consommer plusieurs fois par jour des fruits et légumes

SUJETS	SAVOIRS ASSOCIES	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 : 4/6

S22 Comportement alimentaire

- 48) Citer deux maladies pouvant être provoquées par une alimentation trop riche en sucres.
- 49) Lister les risques d'une consommation excessive d'aliments riches en :
- Lipides
- Glucides
- 50) Citer deux raisons qui expliquent l'augmentation du nombre de consommateur fréquentant la restauration rapide

Tous les jours vous servez le même groupe d'étudiants qui prend des hamburgers sauce mayonnaise.

- 51) Indiquer si ce comportement alimentaire est équilibré.

Justifier votre réponse.

Conseiller ces étudiants afin que leur repas du soir rééquilibre leur journée alimentaire.
- 52) Citer deux principales causes de l'augmentation de l'obésité chez les adolescents

Proposer deux conseils pour remédier à cette obésité
- 53) Conseiller une préparation de remplacement à un client qui n'apprécie pas les carottes râpées à l'aide des préparations du jour. Justifier.

S23 Produits alimentaires

- 54) Citer les constituants alimentaires principaux du groupe VPO (viande poisson œuf).
- 55) Dans quelles conditions doit-on stocker ce produit (utiliser une étiquette)
- 56) Nommer un corps gras que vous avez utilisé aujourd'hui. Justifier votre choix

Citer le constituant alimentaire de ce corps gras
- 57) Citer le principal élément minéral présent dans les produits laitiers. Expliquer son principal rôle chez l'adolescent.

S24 Equilibre alimentaire

- 58) Préciser si le menu du jour est équilibré en citant les groupes d'aliments contenus dans ce menu.

SUJETS	SAVOIRS ASSOCIES	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 : 5/6

59) **Proposer une entrée et un dessert permettant d'obtenir un repas équilibré et justifier votre choix.**

- Entrée :

- Dessert :

60) **Un client choisit en dessert une part de gâteau nappée de chocolat. Compléter son plateau pour qu'il ait un repas équilibré, à l'aide des différentes préparations proposées aujourd'hui.**

S3 Connaissance des milieux professionnels

une question portera obligatoirement sur la connaissance de l'entreprise

S31 Communication

- 61) **Préciser l'attitude que doit avoir un agent polyvalent de restauration face à la clientèle**
- 62) **Indiquer et justifier le niveau de langage utilisé face au client.**
- 63) **Indiquer et justifier les attitudes et comportement adoptés face au client.**
- 64) **Citer deux attitudes à adopter face à un client mécontent**
- 65) **Proposer une phrase d'accueil de quatre clients dont vous auriez la charge.**
- 66) **Justifier la démarche et le comportement à adopter en cas de réclamation du client.**
- 67) **Indiquer et justifier la démarche adoptée entre la prise de commande et l'encaissement de la prestation.**

Vous travaillez au poste de distribution dans une sandwicherie.

68) **Présenter ce que vous faites pour accueillir le client.**

S32 Image de marque de l'entreprise

- 69) **Citer 4 éléments qui contribuent à donner une bonne image de marque d'une entreprise de restauration.**
- 70) **Identifier 3 éléments constitutifs de l'image de marque de l'entreprise dans laquelle vous vous trouvez actuellement.**
- 71) **Vous proposez un repas à thème pour la semaine prochaine : « les Iles ». Lister des éléments de décoration à mettre en place dans la salle**

SUJETS	SAVOIRS ASSOCIES	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 : 6/6

L'image de marque d'une sandwicherie, est souvent liée au comportement du professionnel avec le client.

72) Indiquer 4 comportements positifs.

S33 Organisation de la production dans l'entreprise

73) Donner la définition de PCEA.

74) Énoncer le principe de la liaison chaude.

75) Citer un avantage et inconvénient de la liaison chaude.

76) Préciser la température à cœur et la durée de stockage des aliments en liaison chaude.

77) Définir une cuisine centrale

78) Citer les deux types de liaison qu'une cuisine centrale peut utiliser pour livrer les repas

79) Citer trois zones qui constituent le système de distribution

S34 Entreprise

80) Citer deux entreprises pouvant recruter des agents polyvalents de restauration titulaire du CAP

81) Indiquer la particularité du système de distribution des aliments en libre service « scramble » (ou dispersé) et citer un autre exemple de distribution en libre service .

82) Nommer le système de distribution dans lequel vous avez travaillé.

83) Nommer deux (autres) systèmes de distribution existants.

84) Citer les différents types de restauration hors foyer.

85) Citer le type de restauration auquel vous avez affaire dans la situation actuelle.

86) Citer 2 moyens de paiement. Indiquer pour chacun d'entre eux une précaution à prendre lors de l'encaissement.

87) Citer 2 modes de paiement en restauration commerciale.