

SERIE 2	SUJET 1	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/2

Vous êtes employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour :

- Assurer l'entretien mécanisé du sol désigné par le jury (20 m²).
- Assurer l'entretien du coupe légumes.
- Entretien et ranger le matériel utilisé.

Vous disposez de **2h30 MAXIMUM** pour :

1. Compléter la fiche d'organisation **PAGE 2 en 20 minutes maximum.**
2. Réaliser les activités d'entretien et de rangement.

Au cours de l'épreuve le jury vous interrogera oralement :

- sur différents problèmes techniques en relation avec les activités réalisées,
- sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation.

SERIE 2	SUJET 1	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 2/2

Fiche d'organisation des activités

- Compléter le tableau suivant :

Matériel	Produits	Dosage
SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES		

SERIE 2	SUJET 2	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/2

Vous êtes employé dans un point chaud, vous organisez votre travail pour :

- Assurer l'entretien mécanisé du sol désigné par le jury (20 m²) en équipe de deux.
- Assurer l'entretien de la vitrine réfrigérée.
- Entretien et ranger le matériel utilisé.

Vous disposez de **2h30 MAXIMUM** pour :

1. Compléter la fiche d'organisation **PAGE 2 en 20 minutes maximum.**
2. Réaliser les activités d'entretien et de rangement.

Au cours de l'épreuve le jury vous interrogera oralement :

- sur différents problèmes techniques en relation avec les activités réalisées,
- sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation.

SERIE 2	SUJET 2	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 2/2

FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES

- Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage

SUCCESSION DES OPERATIONS DES ACTIVITES

SERIE 2	SUJET 3	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/2

Vous êtes employé en restauration collective dans un collège, vous organisez votre travail pour :

- Assurer l'entretien mécanisé du sol (20 m²) désigné par le jury, en équipe de deux.
- Assurer l'entretien du piano.
- Entretien et ranger le matériel utilisé.

Vous disposez de **2h30 MAXIMUM** pour :

1. Compléter la fiche d'organisation **PAGE 2 en 20 minutes maximum.**
2. Réaliser les activités d'entretien et de rangement.

Au cours de l'épreuve le jury vous interrogera oralement :

- sur différents problèmes techniques en relation avec les activités réalisées,
- sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation.

SERIE 2	SUJET 3	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 2/2

FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES

- Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage

SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES

SERIE 2	SUJET 4	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/2

Vous êtes employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour :

- Assurer l'entretien manuel du sol désigné par le jury (15 m²)
- Assurer l'entretien d'une armoire frigorifique (ou chambre froide positive).
- Entretien et ranger le matériel utilisé.

Vous disposez de **2h30 MAXIMUM** pour :

1. Compléter la fiche d'organisation **PAGE 2 en 20 minutes maximum.**
2. Réaliser les activités d'entretien et de rangement.

Au cours de l'épreuve le jury vous interrogera oralement :

- sur différents problèmes techniques en relation avec les activités réalisées,
- sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation.

SERIE 2	SUJET 4	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 2/2

FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES

- Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES		

SERIE 2	SUJET 5	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/2

Vous êtes employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour :

- Assurer l'entretien manuel du sol du local conditionnement (15 m²).
- Assurer l'entretien de la réserve sèche.
- Entretien et ranger le matériel utilisé.

Vous disposez de **2h30 MAXIMUM** pour :

1. Compléter la fiche d'organisation **PAGE 2 en 20 minutes maximum.**
2. Réaliser les activités d'entretien et de rangement.

Au cours de l'épreuve le jury vous interrogera oralement :

- sur différents problèmes techniques en relation avec les activités réalisées,
- sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation.

SERIE 2	SUJET 5	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 2/2

FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES

- Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage

SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES

SERIE 2	SUJET 6	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/2

Vous êtes employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour :

- Assurer l'entretien manuel du sol de la zone pâtisserie (15 m²)
- Assurer l'entretien de deux échelles à pâtisserie désignées par le jury
- Entretien et ranger le matériel utilisé.

Vous disposez de **2h30 MAXIMUM** pour :

1. Compléter la fiche d'organisation **PAGE 2 en 20 minutes maximum.**
2. Réaliser les activités d'entretien et de rangement.

Au cours de l'épreuve le jury vous interrogera oralement :

- sur différents problèmes techniques en relation avec les activités réalisées,
- sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation.

SERIE 2	SUJET 6	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 2/2

FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES

- Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage

SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES