

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

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

- Assurer l'entretien manuel du sol de la zone cuisson (15 m<sup>2</sup>).
- 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.

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

**FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES**

- Compléter le tableau suivant

<b>Matériel</b>	<b>Produits</b>	<b>Dosage</b>

**SUCCESION DES OPERATIONS DES ACTIVITES**

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

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

- Assurer l'entretien manuel du sol de la zone de cuisson (15 m<sup>2</sup>) désigné par le jury.
- Assurer l'entretien du four désigné 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.

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

**FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES**

- *Compléter le tableau suivant*

<b>Matériel</b>	<b>Produits</b>	<b>Dosage</b>

**SUCCESSION DES OPERATIONS DES ACTIVITES**

<b>SERIE 4</b>	<b>SUJET 3</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		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 m<sup>2</sup>)
- Assurer l'entretien d'une armoire réfrigérée (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.

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

**FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES**

- Compléter le tableau suivant

<b>Matériel</b>	<b>Produits</b>	<b>Dosage</b>

**SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES**

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

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

- Assurer l'entretien manuel du sol (15 m<sup>2</sup>) désigné par le jury.
- Assurer l'entretien du bain-marie.
- 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.

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

**FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES**

- Compléter le tableau suivant

<b>Matériel</b>	<b>Produits</b>	<b>Dosage</b>
<b>SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES</b>		

<b>SERIE 4</b>	<b>SUJET 5</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		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 m<sup>2</sup>)
- Assurer l'entretien d'une thermoscelleuse.
- 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

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

**FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES**

- Compléter le tableau suivant

<b>Matériel</b>	<b>Produits</b>	<b>Dosage</b>

**SUCCESSION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES**

<b>SERIE 4</b>	<b>SUJET 6</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		Page : 1/2

Vous êtes employé en cafétéria, vous organisez votre travail pour :

- Assurer l'entretien du sol de la zone self (15 m<sup>2</sup>)
- Assurer l'entretien de deux chariots encombrés de vaisselle sale.
- 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.

<b>SERIE 4</b>	<b>SUJET 6</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		Page : 2/2

**FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES**

- Compléter le tableau suivant

<b>Matériel</b>	<b>Produits</b>	<b>Dosage</b>

**SUCCESSION DES OPERATIONS DES ACTIVITES**

--