



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

SERIE n°3	SUJET n°1	Corrigé	SESSION 2009
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration			Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes			Page : 1/2

Nom de la préparation : SANDWICH JAMBON FROMAGE		– Nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	
En sachet pour vente à emporter	Bio nettoyage des plans de travail Lavage des mains Organisation du poste de travail dans le temps et l'espace Respect des températures	

GAMME OPERATOIRE	Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées	Baguette	3 pièces	Couteau scie Couteau d'office Planche à découper Calottes Bac gastronorme Gants à usage unique Barquette + étiquettes pour plat témoin Sachets
Laver les légumes. Essorer la salade. Tailler les tomates en rondelles	Laitue 4 ^{ème} gamme	0,250 kG	
Couper le gruyère en tranches fines	Tomates	1 kG	
Fendre la baguette en 2. Tartiner de beurre.	Jambon	0,500 kG	
Disposer les feuilles de salade, le jambon, tomates et gruyère	Gruyère	0,250 kG	
Réaliser le plat témoin	Beurre	0,120 kG	
Conditionner en sachets. Réserver.			

SERIE n°3	SUJET n°1	Corrigé	SESSION 2009
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration			Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes			Page : 2/2

Nom de la préparation :	CREPE AU SUCRE	– Nombre de parts : 12
Type de distribution (à compléter par le candidat)	Point(s) critique(s) à observer (à compléter par le candidat)	
<i>Vente directe au consommateur sur fonds cartonnés</i>	<i>Bio nettoyage des plans de travail</i> <i>Lavage des mains</i> <i>Organisation du poste de travail dans le temps et l'espace</i> <i>Respect des règles d'hygiène et de sécurité</i>	

GAMME OPERATOIRE	Denrées	Quantité	Matériel (à compléter par le candidat)
Déconditionner et peser les denrées	Préparation pour crêpes (déshydratée) Lait Sucre semoule	Pour 12	Plaque à débarrasser Fouet Spatule plate Louche Calotte Verre mesureur et balance Crêpière ou poêle Plat Barquette + Etiquettes Carton jetable Serviettes
Réaliser la pâte à crêpe selon le mode d'emploi		Pour 12	
Faire cuire les crêpes		0,100 kG	
Saupoudrer de sucre. Plier en quatre.			
Dresser sur support cartonné			
Réaliser le plat témoin			

GRILLE D'EVALUATION DE L'EPREUVE PRATIQUE EP1		SESSION 2009	
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 4 H maximum Coefficient : 6	
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes		Page : 1/1	

DATE :	CANDIDATS N°						
Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Remarques	Note	Remarques	Note	Remarques	Note
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail. Exploitation pertinente de l'information technique		/1		/1		/1
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail. Maintien en ordre du poste de travail pendant l'activité Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation		/2		/2		/2
C32 Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation	Vérification de la conformité des produits Vérification de la propreté et de l'état de fonctionnement du matériel		/1		/1		/1
C33 Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire	Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés		/3		/3		/3
C34 Conduire des techniques culinaires	Respect des protocoles Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité Gestes et postures adaptés Rapidité et dextérité d'exécution Respect des qualités organoleptiques (présentation, dégustation)		/4		/4		/4
C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement C31 Réceptionner et entreposer les denrées et les matériels	Choix du conditionnement adapté (taille) Exactitude des informations portées sur les étiquettes Respect des protocoles (conditionnement et refroidissement rapide) Renseignement de la fiche de suivi du produit en refroidissement Rapidité d'exécution Respect de l'hygiène Respect des règles de sécurité		/2		/2		/2
C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires	Respect des consignes et de la réglementation Auto-appréciation du travail et du résultat obtenu Renseignement du document d'enregistrement de la qualité		/2		/2		/2
C43 Se situer dans l'organisation de l'établissement	Transmettre des informations		/1		/1		/1
Examineurs Nom Signature	TOTAL EPREUVE PRATIQUE EP1 :		/16		/16		/16