



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.

SUJET	SESSION 2009
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 : 1/10

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

•Le jury dispose de deux types de sujets (sujet 1, restauration collective et sujets 2.1 à 2.5, 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 :

- des 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**).

• Le jury surlignera les différentes tâches à réaliser par le candidat, **avant la remise du sujet**

•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 des sujets 2.1 à 2.5, 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 2009
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 : 2/10

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 (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 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 2009
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 : 3/10

2. Restauration commerciale

Sujet 2.1 :

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 (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 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 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 2009
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 : 4/10

2. Restauration commerciale

Sujet 2.2 :

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 2009
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 : 5/10

2. Restauration commerciale

Sujet 2.3 :

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 (mobiliier, 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 2009
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 : 6/10

2. Restauration commerciale

Sujet 2.4 :

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 2009
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 : 7/10

2. Restauration commerciale

Sujet 2.5 :

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 2009
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 : 8/10

Carte du Resto Rapid'

(à remettre avec les sujets 2.1 à 2.5)

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 2009
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 : 9/10

SUJET		Matière d'œuvre		Equipements et zones d'activité
		Denrées	Quantité	
Restauration collective	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 thermoscelleables Etiquettes, feutre indélébile assiettes à dessert, ravers, coupelles, Plateaux, verres, couverts, ...
	Sujet N°2.1	<ul style="list-style-type: none"> •Croissants fourrés •Compote de pommes •Barquette thermoscellee 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°2.2	<ul style="list-style-type: none"> •Quiche lorraine entière (28 cm) •Salade de fruits en bac gastronomique •Barquette thermoscellee de salade composée 	2 pièces 12 rations ou 1 boîte 3/1 12 pièces	Caisse + fond de caisse Carnet de commande Carte «resto rapid'» Salamandre Vitrine réfrigérée Armoire froide 12 coupelles 12 assiettes
Restauration commerciale	Sujet N°2.3	<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 thermoscellee de salade composée 	12 pièces 12 pièces ½ sachet PM 2,5kG 12 pièces 12 pièces	Caisse + fond de caisse Carnet de commande Carte «Resto Rapid'» Vitrine réfrigérée Armoire froide Plaque à snack Friteuse Barquettes pour frites Boîtes à hamburgers

MATIERE D'ŒUVRE	SESSION 2009
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 : 10/10

Restauration commerciale	Sujet N°2.4	<ul style="list-style-type: none"> •Croque monsieur •Salade de fruits rouges en barquette •Salade composée en bac gastronomique 	12 pièces 12 pièces Pour 12 rations	Caisse + fond de caisse Carnet de commande Carte «resto rapid'» Vitrine réfrigérée Armoire froide Salamandre Thermoscelleuse Barquettes thermoscellables Etiquettes
	Sujet N°2.5	<ul style="list-style-type: none"> •Baguettes •Thon naturel •Salade 4^{ème} gamme •Tomates lavées et désinfectées •Crudités en barquette thermoscellée ou non 	4 pièces 1 boîte 4/4 ½ sachet 2 pièces 12 pièces	Caisse + fond de caisse Carnet de commande Carte «resto rapid'» Vitrine réfrigérée Armoire froide Sachet à sandwich

Mettre à disposition du candidat pour les sujets 2.1 à 2.5 :

Ketchup

Mayonnaise

Moutarde

Vinaigrette

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

Sel, poivre

Serviettes en papier

Couverts en plastique