



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

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2011
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes	Durée : 3 H Coefficient : 6
CONSIGNES AU JURY EP1	Page : 1/1

**Consignes à donner au jury concernant l'interrogation orale
des Savoirs Associés de l'épreuve EP1**

Il s'agit d'une évaluation **orale**, aucun support écrit ne doit être utilisé, mais le matériel existant pourra servir de support.

La durée maximum de l'interrogation ne doit pas excéder **10 minutes**.

Les questions posées doivent être en lien avec les préparations réalisées et **conformes au référentiel**.

Pour réaliser cet oral vous pouvez :

➤ utiliser les propositions de la banque de données (questions/réponses) non exhaustive. Toute réponse cohérente est acceptée.

➤ et/ou questionner le candidat sur d'éventuelles observations que vous aurez constaté lors de l'épreuve pratique. Ces questions pourront alors se substituer aux questions proposées à condition de respecter les 3 domaines

- ❖ S1 - Microbiologie Appliquée,
- ❖ S2 - Sciences de l'alimentation
- ❖ S3 - Connaissance des Milieux Professionnels (C.M.P.) dont une question obligatoirement sur « Prévention-Sécurité ».

➤ Le barème des Savoirs Associés est de 4 points. Il faut répartir ces points dans les trois domaines.

➤ L'interrogation portera au minimum sur deux questions pour chaque domaine. Il faudra veiller à l'équité en termes de difficulté lors du choix des questions.