



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
Epreuves EP1 / EP2 / EP3		Page : 1/2
CONSIGNES JURY		

Le jury est informé de l'organisation mise en place par le responsable du centre d'examen.
Il choisit, avec le responsable du centre, les sujets à donner au candidat.

•**Organisation des épreuves :**

	EP1	EP2	EP3
Mise en place du candidat	<p>Le candidat se mettra en tenue et le jury apposera, sur sa veste, son numéro, à l'aide d'étiquettes autocollantes.</p> <p>Le jury présentera la cuisine et le matériel au candidat.</p> <p>Le jury demandera au candidat d'afficher à son poste de travail la fiche technique jointe au sujet et complétée par le candidat.</p>	<p>Le candidat se mettra en tenue et le jury apposera, sur sa veste, son numéro, à l'aide d'étiquettes autocollantes.</p> <p>Le jury présentera les locaux au candidat.</p>	<p>Le candidat se mettra en tenue et le jury apposera, sur sa veste, son numéro, à l'aide d'étiquettes autocollantes.</p> <p>Le jury présentera les locaux au candidat.</p> <p>Le jury demandera au candidat d'afficher à son poste de travail la fiche "Organisation de l'activité" jointe au sujet et complétée par le candidat.</p>
Déroulement de l'épreuve pratique	<p>La durée de l'épreuve est de 3 heures.</p> <p>Elle peut se dérouler de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - travail écrit préparatoire à l'épreuve : 20 minutes -réalisation des 2 préparations, remise en état du poste de travail et des équipements : 2 heures 30 - entretien oral (*) avec le jury : 10 minutes. <p>Les trois domaines S1 – S2 – S3 devront être abordés.</p> <p>Le déconditionnement des denrées et les pesées seront effectués par les candidats.</p>	<p>La durée de l'épreuve est de 2 heures.</p> <p>Elle peut se dérouler de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - en fonction du sujet : conditionnement, dressage, mise en place ou remise en état : 1 heure maximum - service : 1 heure maximum - entretien oral (*) avec le jury : 10 minutes. <p>Les trois domaines S1 – S2 – S3 devront être abordés.</p> <p><u>Remarque :</u> le déjeuner du candidat peut avoir lieu avant ou après son service.</p>	<p>La durée de l'épreuve est de 2 heures 30.</p> <p>Elle peut se dérouler de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - travail écrit préparatoire à l'épreuve : environ 10 minutes - entretien du matériel et des équipements utilisés + entretien oral (*) avec le jury : 2 heures environ - savoirs associés, répartir les 5 points : <ul style="list-style-type: none"> → 2 points en S1 → 3 points en S3 dont 2 points en Connaissance des Milieux Professionnels et 1 point en prévention sécurité

A l'issue de chacune des épreuves, le jury récupérera les sujets sortis et les remettra au coordinateur.

(*) En aucun cas, les savoirs associés ne seront évalués par écrit.

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2011
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
CONSIGNES JURY EP2	Page : 1/1

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

- Le jury dispose de deux types de sujets :
 - sujet 1, restauration collective
 - 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 (restauration collective), 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 (restauration commerciale), 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