



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

| | |
|---|---------------------|
| SUJET | SESSION 2011 |
| Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration | |
| Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements | Page : 1/2 |

Numéro du candidat : Date :

Vous êtes agent polyvalent de restauration, vous organisez votre travail pour assurer l'entretien :

- de l'appareil ou équipement désigné par le jury :
- du sol selon la méthode précisée par le jury :

Vous disposez de 2 h 30 pour :

1. Compléter la fiche d'organisation jointe.
2. Réaliser l'entretien et le rangement du matériel et des équipements utilisés.
Au cours de l'épreuve, le jury peut vous interroger sur différents problèmes techniques en relation avec la situation ci-dessus.
3. Répondre aux questions posées par le jury qui porteront sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation (10 minutes).

| | |
|---|---------------------|
| SUJET | SESSION 2011 |
| Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration | |
| Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements | Page : 2/2 |

Fiche d'organisation des activités

Vous assurez l'entretien de :

-
-

- **Compléter le tableau suivant :**

| Matériel | Produits | Dosage |
|----------|----------|--------|
| | | |

SUCCESION DES OPERATIONS POUR LES ACTIVITES DEMANDEES

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCEREN