



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
<b>Mise en place du candidat</b>	<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>
<b>Déroulement de l'épreuve pratique</b>	<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"> <li>- travail écrit préparatoire à l'épreuve : 20 minutes</li> <li>- réalisation des 2 préparations, remise en état du poste de travail et des équipements : 2 heures 30</li> <li>- entretien oral (*) avec le jury : 10 minutes.</li> </ul> <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"> <li>- en fonction du sujet : conditionnement, dressage, mise en place ou remise en état : 1 heure maximum</li> <li>- service : 1 heure maximum</li> <li>- entretien oral (*) avec le jury : 10 minutes.</li> </ul> <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"> <li>- travail écrit préparatoire à l'épreuve : environ 10 minutes</li> <li>- entretien du matériel et des équipements utilisés + entretien oral (*) avec le jury : 2 heures environ</li> <li>- savoirs associés, répartir les 5 points : <ul style="list-style-type: none"> <li>→ 2 points en S1</li> <li>→ 3 points en S3 dont 2 points en Connaissance des Milieux Professionnels et 1 point en prévention sécurité</li> </ul> </li> </ul>
A l'issue de chacune des épreuves, le jury récupérera les sujets sortis et les remettra au coordonateur.			

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

<b>Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>SESSION 2011</b>
<b>Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>Durée : 3 H maximum Coefficient : 5</b>
<b>CONSIGNES AU JURY EP3</b>	<b>Page : 1/1</b>

**Consignes à donner au jury concernant la mise en œuvre  
de l'évaluation de l'épreuve EP 3**

**Attention, avant l'épreuve, 1 heure de concertation avec le coordonnateur, est prévue pour l'organisation de l'épreuve, le choix des appareils et des équipements à entretenir pendant l'EP3 et le choix des questions de savoirs associés.**

- Le jury dispose d'une banque de sujets proposant des appareils et des équipements à entretenir dans la zone de production et dans la zone de distribution (voir banque de données).

- Le jury choisira un appareil ou un équipement et une méthode d'entretien du sol dans la banque de données proposée et l'inscrira sur le sujet du candidat.

- Le candidat devra effectuer l'entretien d'un appareil ou équipement et l'entretien du sol délimité par le jury.

- Le candidat dispose de 2 h 30 maximum pour :
  - o compléter la fiche d'organisation jointe
  - o réaliser l'entretien
  - o répondre aux questions orales

- Pour les savoirs associés, le jury sélectionnera 5 questions dans la banque de données en lien avec l'épreuve pratique :

Proposition :

- 2 questions de microbiologie
- 2 questions de CMP (Connaissance des Milieux Professionnels)
- 1 question de prévention sécurité.

- **Le jury doit veiller à équilibrer les sujets et à respecter l'équité en termes de difficulté lors du choix des questions dans la banque de questions.**