



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand  
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.

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2012
Epreuves EP1 / EP2 / EP3	Page : 1/4
CONSIGNES CENTRE D'EXAMEN	

Le centre d'examen :

- veillera à ce que l'établissement scolaire dispose d'un self service : **restaurant scolaire** de préférence ou restaurant pédagogique de la section A.P.R.;
- veillera à la présence d'un professeur coordonnateur des épreuves;
- prendra connaissance des listes de matières d'œuvre et fera les commandes en conséquence;
- s'assurera du bon état de fonctionnement des équipements et des zones d'activités.

•**Matériel ou document à fournir par le centre d'examen, en plus des matières d'œuvre :**

Epreuve EP1	Epreuve EP2	Epreuve EP3
- 2 pochettes plastifiées par candidat - ruban adhésif - étiquettes autocollantes	-2 pochettes plastifiées par candidat - étiquettes autocollantes - ciseaux, agrafeuse	-1 pochette plastifiée par candidat -étiquettes autocollantes
coiffes, gants et masques à usage unique	- coiffes, gants à usage unique - boîtes à échantillon témoin + stylo	- charlottes, masques à usage unique -tablier jetable - lunettes de protection
- documents internes à la cuisine de l'établissement relatifs à la traçabilité et à l'HACCP (mis à la disposition du jury et des candidats)	- documents internes à l'établissement relatifs à la traçabilité : relevés de température, échantillons témoins...(mis à la disposition du jury et des candidats).	- documents internes à l'établissement : modes opératoires, plans de nettoyage (mis à la disposition du jury et des candidats)
<b>Prévoir pour les 3 épreuves</b> des kits visiteurs (pour les membres du jury ou les candidats ayant oublié leur tenue professionnelle)		

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2012
Epreuves EP1 / EP 2 / EP 3	Page : 2/4
CONSIGNES CENTRE D'EXAMEN	

**-Déroulement des épreuves :**

	EP1	EP2	EP3
<b>Durée de l'épreuve</b>	3 heures	2 heures	2 heures 30
<b>Sujets</b>	<p>Chaque série de sujets est composée de 2 menus complets pour 12 personnes destinés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la restauration collective</li> <li>- <b>ou</b> à la restauration rapide</li> </ul> <p>Chaque candidat réalisera une partie d'un menu : une préparation froide pour 12 personnes <b>et</b> une préparation chaude pour 12 personnes</p> <p>Le centre d'examen dispose d'une banque de questions de savoirs associés avec leurs éléments de corrigé</p>	<p>Le centre d'examen dispose de 2 types de sujets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une banque de sujets de restauration collective</li> <li>- 5 sujets de restauration commerciale</li> </ul> <p>Le centre d'examen dispose d'une banque de questions de savoirs associés avec leurs éléments de corrigé</p>	<p>Le centre d'examen dispose :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-d'une banque de sujets proposant des appareils et des équipements à entretenir</li> <li>-d'une banque de questions de savoirs associés avec leurs éléments de corrigé.</li> </ul>
<b>Choix des sujets</b>	<p>Le centre d'examen :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opte pour un tirage au sort des sujets par les candidats</li> </ul> <p><b>OU</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sélectionne lui-même les sujets, parmi ceux qui sont proposés, en fonction des équipements dont il dispose.</li> </ul>	<p>Le coordonnateur, en concertation avec le jury :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définit le type de sujet : sujet restauration collective <b>OU</b> sujet restauration commerciale,</li> <li>- définit les tâches à effectuer par le candidat en les cochant sur la liste des activités proposées (voir sujet et consignes données au jury).</li> </ul> <p>Le jury veillera à l'équilibre des sujets.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le jury choisira un appareil, un équipement et une méthode d'entretien du sol dans la banque de données et l'inscrira sur le sujet du candidat.</li> <li>-Le choix se fera en fonction des équipements et du matériel utilisés lors de l'EP1.</li> <li>-Le jury veillera à l'équilibre des sujets. Il fixera la superficie à entretenir en fonction des caractéristiques des secteurs de travail</li> </ul>
<b>Recommandations particulières</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le déconditionnement des denrées et les pesées seront effectués par les candidats.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- s'il y a plus de 2 candidats, prévoir 2 services par jour (<b>voir document d'aide p4</b>) : répartir équitablement les candidats en fonction des horaires d'ouverture du restaurant scolaire.</li> <li>Les préparations non dressées par les candidats devront être conditionnées en portions individuelles thermoscellées ou non.</li> <li>La préparation retenue par le jury aura été réalisée au cours de l'EP1 (pour le sujet restauration collective).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Prévoir une heure de concertation entre les membres du jury pour choisir les appareils et équipements à entretenir.</li> </ul>
<p>Le coordonnateur doit prévoir du personnel d'entretien pour le lavage de la vaisselle et l'entretien des équipements et des locaux non assuré par les candidats.</p>			

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2012
Epreuves EP1 / EP2 / EP3	Page : 3/4
CONSIGNES CENTRE D'EXAMEN	

Rôle du professeur coordonnateur	-Il assure la liaison entre les différents jurys (EP1, EP2, EP3)
----------------------------------	--

• **Le jour de l'épreuve**

Le professeur coordonnateur :

- vérifie l'état-civil des candidats (carte d'identité et convocation).
- contacte le service des examens et concours de l'inspection académique en cas de retard d'un candidat ou en cas d'absence d'un membre du jury.
- remet les consignes aux membres du jury en le commentant (harmonisation nécessaire).
- remet aux membres du jury la feuille d'émargement des candidats et les grilles d'évaluation (ne pas oublier de faire émarger les candidats).
- fait émarger les membres du jury (procès-verbaux).
- note au tableau le déroulement de l'épreuve pour le candidat
- informe les candidats et les membres du jury des modalités de restauration sur place.
- **recupère, après les épreuves, tous les documents remis au jury (feuilles d'émargement, grilles d'évaluation, PV...) ainsi que les sujets du jour.**
- harmonise les notes entre les différents jurys
- fait le lien entre l'épreuve EP1 et EP3 : il indique aux membres du jury de l'épreuve EP3 les appareils, équipements et locaux qui ont été utilisés pour l'épreuve EP1 afin de compléter les sujets de l'épreuve EP3 des différents candidats.
- veille au bon déroulement des épreuves, en lien avec le centre d'examen

<b>Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>SESSION 2012</b>
<b>Epreuve EP2</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>DOCUMENT D'AIDE</b>	Page : 4/4

**Consignes jury = déroulement des épreuves, recommandations particulières  
pour l'organisation de l'épreuve EP2**

**Si deux services = proposition d'organisation**

☛ **1 ère solution :**

2 premiers candidats

- 1) Installation au poste de travail.
- 2) Epreuve.
- 3) Rangement et remise en état du poste de travail (bacs gastronorme à l'étuve, entrées et desserts en chambre froide)

2 autres candidats

- 1) (Ré) – installation.
- 2) Epreuve.
- 3) Rangement et remise en état du poste de travail

☛ **2<sup>ème</sup> solution :**

2 premiers candidats

- 1) Installation du poste.
- 2) Epreuve.
- 3) Laisser le poste tel quel sauf petit matériel.

2 autres candidats

- 1) Reprise du poste en l'état.
- 2) Epreuve.
- 3) Rangement et remise en état du poste de travail

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2012
Epreuves EP1 / EP2 / EP3	Page : 1/4
CONSIGNES CENTRE D'EXAMEN	

Le centre d'examen :

- veillera à ce que l'établissement scolaire dispose d'un self service : restaurant scolaire de préférence ou restaurant pédagogique de la section A.P.R.;
- veillera à la présence d'un professeur coordonnateur des épreuves;
- prendra connaissance des listes de matières d'œuvre et fera les commandes en conséquence;
- s'assurera du bon état de fonctionnement des équipements et des zones d'activités.

•Matériel ou document à fournir par le centre d'examen, en plus des matières d'œuvre :

Epreuve EP1	Epreuve EP2	Epreuve EP3
- 2 pochettes plastifiées par candidat - ruban adhésif - étiquettes autocollantes	-2 pochettes plastifiées par candidat - étiquettes autocollantes - ciseaux, agrafeuse	-1 pochette plastifiée par candidat -étiquettes autocollantes
coiffes, gants et masques à usage unique	- coiffes, gants à usage unique - boîtes à échantillon témoin + stylo	- charlottes, masques à usage unique -tablier jetable - lunettes de protection
- documents internes à la cuisine de l'établissement relatifs à la traçabilité et à l'HACCP (mis à la disposition du jury et des candidats)	- documents internes à l'établissement relatifs à la traçabilité : relevés de température, échantillons témoins...(mis à la disposition du jury et des candidats).	- documents internes à l'établissement : modes opératoires, plans de nettoyage (mis à la disposition du jury et des candidats)
<b>Prévoir pour les 3 épreuves</b> des kits visiteurs (pour les membres du jury ou les candidats ayant oublié leur tenue professionnelle)		

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		SESSION 2012
Epreuves EP1 / EP 2 / EP 3		Page : 2/4
CONSIGNES CENTRE D'EXAMEN		

**-Déroulement des épreuves :**

	EP1	EP2	EP3
<b>Durée de l'épreuve</b>	3 heures	2 heures	2 heures 30
<b>Sujets</b>	<p>Chaque série de sujets est composée de 2 menus complets pour 12 personnes destinés :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- à la restauration collective</li> <li>- <b>ou</b> à la restauration rapide</li> </ul> <p>Chaque candidat réalisera une partie d'un menu : une préparation froide pour 12 personnes <b>et</b> une préparation chaude pour 12 personnes</p> <p>Le centre d'examen dispose d'une banque de questions de savoirs associés avec leurs éléments de corrigé</p>	<p>Le centre d'examen dispose de 2 types de sujets :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- une banque de sujets de restauration collective</li> <li>- 5 sujets de restauration commerciale</li> </ul> <p>Le centre d'examen dispose d'une banque de questions de savoirs associés avec leurs éléments de corrigé</p>	<p>Le centre d'examen dispose :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-d'une banque de sujets proposant des appareils et des équipements à entretenir</li> <li>-d'une banque de questions de savoirs associés avec leurs éléments de corrigé.</li> </ul>
<b>Choix des sujets</b>	<p>Le centre d'examen :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- opte pour un tirage au sort des sujets par les candidats</li> </ul> <p><b><u>OU</u></b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sélectionne lui-même les sujets, parmi ceux qui sont proposés, en fonction des équipements dont il dispose.</li> </ul>	<p>Le coordonnateur, en concertation avec le jury :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- définit le type de sujet : sujet restauration collective <b><u>OU</u></b> sujet restauration commerciale,</li> <li>- définit les tâches à effectuer par le candidat en les cochant sur la liste des activités proposées (voir sujet et consignes données au jury).</li> </ul> <p>Le jury veillera à l'équilibre des sujets.</p>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le jury choisira un appareil, un équipement et une méthode d'entretien du sol dans la banque de données et l'inscrira sur le sujet du candidat.</li> <li>-Le choix se fera en fonction des équipements et du matériel utilisés lors de l'EP1.</li> <li>-Le jury veillera à l'équilibre des sujets. Il fixera la superficie à entretenir en fonction des caractéristiques des secteurs de travail</li> </ul>
<b>Recommandations particulières</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Le déconditionnement des denrées et les pesées seront effectués par les candidats.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- s'il y a plus de 2 candidats, prévoir 2 services par jour (<b>voir document d'aide p4</b>) : répartir équitablement les candidats en fonction des horaires d'ouverture du restaurant scolaire.</li> <li>Les préparations non dressées par les candidats devront être conditionnées en portions individuelles thermoscellées ou non.</li> <li>La préparation retenue par le jury aura été réalisée au cours de l'EP1 (pour le sujet restauration collective).</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>-Prévoir une heure de concertation entre les membres du jury pour choisir les appareils et équipements à entretenir.</li> </ul>

Le coordonnateur doit prévoir du personnel d'entretien pour le lavage de la vaisselle et l'entretien des équipements et des locaux non assuré par les candidats.

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2012
Epreuves EP1 / EP2 / EP3	Page : 3/4
CONSIGNES CENTRE D'EXAMEN	

Rôle du professeur coordonnateur	-Il assure la liaison entre les différents jurys (EP1, EP2, EP3)
----------------------------------	--

• **Le jour de l'épreuve**

Le professeur coordonnateur :

- vérifie l'état-civil des candidats (carte d'identité et convocation).
- contacte le service des examens et concours de l'inspection académique en cas de retard d'un candidat ou en cas d'absence d'un membre du jury.
- remet les consignes aux membres du jury en le commentant (harmonisation nécessaire).
- remet aux membres du jury la feuille d'émargement des candidats et les grilles d'évaluation (ne pas oublier de faire émarger les candidats).
- fait émarger les membres du jury (procès-verbaux).
- note au tableau le déroulement de l'épreuve pour le candidat
- informe les candidats et les membres du jury des modalités de restauration sur place.
- **recupère, après les épreuves, tous les documents remis au jury (feuilles d'émargement, grilles d'évaluation, PV...) ainsi que les sujets du jour.**
- harmonise les notes entre les différents jurys
- fait le lien entre l'épreuve EP1 et EP3 : il indique aux membres du jury de l'épreuve EP3 les appareils, équipements et locaux qui ont été utilisés pour l'épreuve EP1 afin de compléter les sujets de l'épreuve EP3 des différents candidats.
- veille au bon déroulement des épreuves, en lien avec le centre d'examen



<b>Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>SESSION 2012</b>
<b>Epreuve EP2</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>DOCUMENT D'AIDE</b>	Page : 4/4

**Consignes jury = déroulement des épreuves, recommandations particulières  
pour l'organisation de l'épreuve EP2**

**Si deux services = proposition d'organisation**

**☛ 1 ère solution :**

2 premiers candidats

- 1) Installation au poste de travail.
- 2) Epreuve.
- 3) Rangement et remise en état du poste de travail (bacs gastronorme à l'étuve, entrées et desserts en chambre froide)

2 autres candidats

- 1) (Ré) – installation.
- 2) Epreuve.
- 3) Rangement et remise en état du poste de travail

**☛ 2<sup>ème</sup> solution :**

2 premiers candidats

- 1) Installation du poste.
- 2) Epreuve.
- 3) Laisser le poste tel quel sauf petit matériel.

2 autres candidats

- 1) Reprise du poste en l'état.
- 2) Epreuve.
- 3) Rangement et remise en état du poste de travail

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		SESSION 2012
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 <b>peut</b> se dérouler de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- travail écrit préparatoire à l'épreuve : remplir la fiche de production (non évaluée)=20 minutes</li> <li>- réalisation des 2 préparations culinaires , remise en état du poste de travail et des équipements : 2 heures 30 (Rappel : le déconditionnement des denrées et les pesées seront effectués par les candidats).</li> <li>- entretien oral avec le jury : 10 minutes. (voir consignes jury EP1)</li> </ul>	<p>La durée de l'épreuve est de 2 heures.</p> <p>Elle <b>peut</b> se dérouler de la manière suivante et en fonction du sujet :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>-conditionnement et/ou dressage et/ou mise en place et/ou remise en état <b>et</b></li> <li>- service :</li> <li>- entretien oral avec le jury : 10 minutes. (voir consignes jury EP2)</li> </ul> <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 <b>peut</b> 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 en EP1 = 2 heures environ</li> <li>- entretien oral avec le jury : 10 minutes. (voir consignes jury EP2)</li> </ul>

☞ Pour évaluer certaines compétences, des questions pourront être posées au candidat au cours de l'épreuve, sans toutefois perturber l'organisation de celui-ci.

☞ A l'issue de chacune des épreuves, le jury récupérera les sujets sortis ainsi que les fiches remplies par le candidat et les remettra au coordinateur.

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2012
Epreuves EP1 / EP2 / EP3	Page : 2/2
CONSIGNES JURY	

Interrogation orale	<p><b>Evaluation des savoirs associés :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- La durée d'interrogation est de 10 minutes maximum. Elle se fera à l'issue des épreuves EP1, EP2 et EP3.</li> <li>- Il s'agit d'une évaluation <b>orale</b>, aucun document écrit ne doit être utilisé, mais le matériel existant pourra servir de support (produit, appareil, matériel,.....)</li> <li>- Le jury interroge le candidat sur les questions de savoirs associés issues d'une banque de questions, en lien avec les activités réalisées pendant l'épreuve.</li> <li>- Le jury veille à l'équité en termes de difficulté lorsqu'il choisit les questions à poser dans la banque de questions.</li> <li>- La liste des questions de savoirs associés ne doit pas être donnée au candidat. Elle sert uniquement de support au jury.</li> <li>- Pour les questions concernant la technologie du matériel et les règles de sécurité, il conviendra de se déplacer vers l'appareil et/ou la zone en question.</li> <li>- Le corrigé joint n'est pas exhaustif ; le jury appréciera la cohérence des réponses du candidat.</li> <li>- La note attribuée sera reportée sur les grilles d'évaluation respectives (voir barème propre à chaque épreuve).</li> <li>- Les grilles d'évaluation des savoirs associés devront être signées par le jury et jointes aux grilles de notation pour chacune des épreuves.</li> </ul>
---------------------	---

Base Nationale des Sujets d'Examens de Niveau Supérieur Professionnel  
 Réseau CIREP

<b>Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>SESSION 2012</b>
<b>Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	<b>Durée : 3 H Coefficient : 6</b>
<b>CONSIGNES AU JURY EP1</b>	<b>Page : 1/1</b>

☞ **évaluation des savoirs associés :**

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 constatées lors de l'épreuve pratique. Ces questions pourront alors se substituer aux questions proposées à condition de respecter les 3 domaines

S1 - Microbiologie Appliquée = 1.5 point

S2 - Sciences de l'alimentation = 1 point

S3 - Connaissance des Milieux Professionnels (C.M.P.) dont une question obligatoirement sur « Prévention-Sécurité » = 1.5 point

**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.**