



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
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**

☞ **savoirs-faire :**

- 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

☞ **savoirs associés :**

Le jury sélectionnera des questions dans la banque de données en lien avec l'épreuve pratique :

- 1 point en S1 Microbiologie
- 2 points en S2 Alimentation
- 1 point en S3 CMP (Connaissance des Milieux Professionnels)
dont 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.

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

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

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2012
Epreuve EP2	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
DOCUMENT D'AIDE	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^{ème} 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