



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.

Banque de données des appareils et équipements à entretenir (JURY)	SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 1/1

Banque d'appareils à entretenir dans les secteurs production et distribution.

N°	APPAREILS DE PRODUCTION
1	Bionettoyage du batteur-mélangeur
2	Bionettoyage du coupe-légumes
3	Entretien du gaufrier et de la crêpière
4	Bionettoyage de l'ouvre boîte mécanique
5	Bionettoyage de la cellule de refroidissement rapide
6	Bionettoyage de la thermoscelleuse
7	Entretien du piano (meuble)
8	Bionettoyage de la chambre froide positive
9	Entretien du four (débarrassé de ses accessoires)
10	Entretien du fourneau à deux feux vifs
11	Entretien du grill
12	Entretien de la plaque à snack
13	Entretien de la friteuse
14	Entretien de la salamandre

N°	APPAREILS OU EQUIPEMENTS DE DISTRIBUTION
15	Bionettoyage du bain-marie
16	Bionettoyage de la vitrine réfrigérée
17	Bionettoyage du comptoir de distribution
18	Bionettoyage des tables et chaises de la zone de restauration
19	Bionettoyage de la fontaine à eau
20	Bionettoyage de l'enceinte à micro-ondes
21	Entretien du lave-vaisselle
22	Entretien manuel de la vaisselle
23	Entretien mécanisé de la vaisselle
24	Entretien des surfaces verticales (portes ou vitres)

Banque de données des techniques d'entretien du sol (JURY)	SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 1/1

Banque de sujets d'entretien des sols dans les secteurs production et distribution

N°	ENTRETIEN DES SOLS
1	Balayage humide
2	Balayage humide et lavage manuel
3	Entretien manuel du sol (environ 10 m2) du secteur production (brosse et raclette)
4	Entretien manuel du sol (brosse) (environ 10 m2) avec aspiration du secteur production
5	Entretien mécanisé du sol (environ 15 m2) à la monobrosse et aspirateur
6	Entretien mécanisé du sol (environ 15 m2) à la monobrosse et raclette
7	Entretien mécanisé du sol (environ 15 m2) à l'autolaveuse

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'Enseignement Professionnel
Réseau SCEREN

SUJET	SESSION 2012
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 2012
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

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2012
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
CONSIGNES AU JURY EP3	Page : 1/1

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

☞ **évaluation des savoir-faire :**

- 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.
- Le jury choisira un appareil ou un équipement **et** une méthode d'entretien du sol dans cette banque de données proposée et les inscrits sur le sujet du candidat.
- Le candidat devra effectuer l'entretien d'un appareil ou équipement et l'entretien du sol (zone délimitée par le jury).

☞ **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.

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

Proposition :

- 2 points en S1 Microbiologie

- 3 points en S3 :

1.5 point en CMP (Connaissance des Milieux Professionnels)

1.5 point en 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.