



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 2013
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 peut se dérouler de la manière suivante :</p> <ul style="list-style-type: none"> - travail écrit préparatoire à l'épreuve : remplir la fiche de production (non évaluée)=20 minutes - 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). - entretien oral avec le jury : 10 minutes. (voir consignes jury EP1) 	<p>La durée de l'épreuve est de 2 heures.</p> <p>Elle peut se dérouler de la manière suivante et en fonction du sujet :</p> <ul style="list-style-type: none"> -conditionnement et/ou dressage et/ou mise en place et/ou remise en état et - service : - entretien oral avec le jury : 10 minutes. (voir consignes jury EP2) <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"> - travail écrit préparatoire à l'épreuve : environ 10 minutes - entretien du matériel et des équipements utilisés en EP1 = 2 heures environ - entretien oral avec le jury : 10 minutes. (voir consignes jury EP2)

✎ Pour évaluer certaines compétences, des questions pourront être posées au candidat au cours de l'épreuve, sans toutefois perturber le candidat ainsi que son organisation.

✎ 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 coordonateur.

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2013
Epreuves EP1 / EP2 / EP3	Page : 2/2
CONSIGNES JURY	

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

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2013
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes	Durée : 3 H Coefficient : 6
CONSIGNES AU JURY EP1	Page : 1/1

☞ **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.

