



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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.

<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2014</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : <b>Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 1/1

## 2. RESTAURATION COMMERCIALE

### SUJET 2.5 (EP1 série 5):

Vous êtes agent polyvalent de restauration en restauration commerciale.

Après avoir pris connaissance des suggestions du jour, vous devez effectuer les tâches suivantes : (voir cases cochées)

- Suggestion du jour :

Compétences	Tâches à effectuer
C21	<input checked="" type="checkbox"/> Organiser le travail dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie
C36	<input checked="" type="checkbox"/> Mettre en ordre les différents espaces (vente, distribution et/ou consommation) <input type="checkbox"/> Installer la salle de restauration (mobilier, pichet, décoration, ...) <input type="checkbox"/> Vérifier l'état de fonctionnement des fontaines à eau et des fours à micro-ondes <input checked="" type="checkbox"/> Vérifier et/ou mettre en service les matériels assurant la conservation des préparations pendant le service <input type="checkbox"/> Conduire la remise en température des préparations élaborées à l'avance <input type="checkbox"/> Maintenir en température les PCEA (liaison chaude) <input type="checkbox"/> Approvisionner l'espace «sauces et condiments» <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input checked="" type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en préparations froides (entrée ou dessert) <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations chaudes <input type="checkbox"/> Dresser sur assiettes, barquettes, coupelles les préparations froides <input type="checkbox"/> Agrémenter de sauce, crème, ... les préparations <input checked="" type="checkbox"/> Préparer le matériel nécessaire à la vente <input type="checkbox"/> Réaliser le sandwich à emporter <input type="checkbox"/> Gratiner le sandwich <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en préparations froides (entrée ou dessert) <input type="checkbox"/> Réapprovisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Remettre en état le poste de travail <input checked="" type="checkbox"/> Assurer le rangement du matériel
C37	<input checked="" type="checkbox"/> Encaisser les prestations
C39	<input type="checkbox"/> Relever les températures <input type="checkbox"/> Prélever un échantillon témoin
C41	<input checked="" type="checkbox"/> Afficher le ou les menus proposés
C42	<input checked="" type="checkbox"/> Accueillir le client <input type="checkbox"/> Prendre la commande <input checked="" type="checkbox"/> Servir le client

A l'issue de l'épreuve, un entretien avec le jury portera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée (10 minutes).

SUJET	SESSION 2014
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 1/1

## Carte du Resto Rapid'

(à remettre avec les sujets 2.1 à 2.5)

Béchacroque	3,50 €
Pain bagnat ciabatta	3,50 €
Beignets de calamar sauce hollandaise	3,50 €
Pizza fruits de mer	3,50 €
Pizza jambon	3,00 €
Gratin de chou-fleur	2,50 €
Tartine jambon champignon	3,00 €
Tartine à l'aubergine	3,00 €
Sandwich spinalien	3,50 €
Croquettes de pomme de terre	2,00 €
Sandwich club poulet	3,50 €
Croque-monsieur	3,00 €
Croque au thon	3,00 €
Panini Jambon-Mozarella	3,00 €
Panini au poulet	3,00 €
Quiche au fromage	2,50 €
Salade grecque	3,00 €
Salade Niçoise	3,00 €
Salade composée	3,00 €
Salade Océane	3,00 €
Salade orientale	3,00 €
Salade Ebbly	3,00 €
<b>Desserts</b>	
Charlotte multi-fruits	2,50 €
Eclair au chocolat	2,50 €
Mousse chocolat blanc et fruits	2,50 €
Mousse deux chocolats	2,00 €
Poire belle Hélène	2,50 €
Clafoutis aux cerises	2,00 €
Choux choco-poires	2,50 €
<b>Boissons</b>	
Soda	2,00 €
Eau minérale	1,00 €
Café thé infusion	1,25 €