



**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.

Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		SESSION 2014
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
<b>Mise en place du candidat</b>	<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>
<b>Déroulement de l'épreuve pratique</b>	<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 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.

<b>Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>SESSION 2014</b>
<b>Epreuves EP1 / EP2 / EP3</b>	<b>Page : 2/2</b>
<b>CONSIGNES JURY</b>	

<b>Interrogation orale</b>	<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 de chaque épreuve 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 peut 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>
----------------------------	--