



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

**Ce document a été numérisé 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 : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	<b>SESSION 2015</b>
<b>Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	<b>Durée : 3 H Coefficient : 6</b>
<b>CONSIGNES AU JURY EP1</b>	<b>Page : 1/1</b>

☞ **Evaluation 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 (appareil, contenant produit d'entretien, étiquette produits alimentaires, ...)  
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.**