



**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 : CAP Agent Polyvalent de Restauration	SESSION 2015
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
CONSIGNES JURY EP2	Page : 1/1

Consignes à donner au jury concernant la mise en œuvre de l'évaluation de l'épreuve d'EP2

☞ **Evaluation des savoirs faire :**

- Le jury dispose de deux types de sujets :
 - sujet 1, restauration collective
 - sujets 2.1 à 2.5, restauration commerciale

Il choisira le type de sujet en fonction des locaux et du matériel mis à disposition par le centre d'examen.

- Chaque type de sujet est composé d'une grille de tâches qu'un agent polyvalent de restauration doit être capable d'exécuter.

- Chaque grille présente :
 - des tâches obligatoires à évaluer (**déjà cochées sur le document**)
 - des tâches à choisir par le coordonnateur et les membres du jury en fonction des locaux, du matériel et des préparations culinaires du jour (**à cocher sur le document**).

- Le jury surlignera les différentes tâches à réaliser par le candidat, **avant la remise du sujet**

- Pour la compétence **C36** du sujet 1 (restauration collective), le jury devra évaluer au moins 6 tâches différentes (incluant les tâches déjà cochées)

- Pour la compétence **C36** des sujets 2.1 à 2.5 (restauration commerciale), le jury devra évaluer au moins 9 tâches différentes (incluant les tâches déjà cochées)

- Pour la compétence **C39**, le jury devra évaluer au moins 1 des 2 tâches

- Pour la compétence **C42**, le jury pourra cocher la 3^{ème} tâche selon la situation

- Pour la compétence **C37**, le jury mettra à disposition du candidat la carte du restaurant (tarification des préparations en restauration commerciale)

- Le jury veillera à l'équilibre des sujets

☞ **Evaluation des savoirs associés :**

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

- 1 point en S1 Microbiologie
- 1,5 point en S2 Alimentation
- 1,5 point en S3 CMP (Connaissance des Milieux Professionnels) dont
 - 1 question de prévention sécurité.
 - 1 question permettant d'évaluer la compétence **C43** (se situer dans l'organisation de l'établissement)

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.