



**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.

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

SUJET 1. RESTAURATION COLLECTIVE : BANQUE DE DISTRIBUTION

Vous êtes agent polyvalent de restauration en cuisine de collectivité.

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

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 type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en pain <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en plats chauds <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en entrées <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service en desserts <input type="checkbox"/> Approvisionner le libre service 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 type="checkbox"/> Distribuer le plat chaud <input type="checkbox"/> Distribuer les entrées froides <input type="checkbox"/> Distribuer les entrées chaudes <input type="checkbox"/> Distribuer les desserts <input type="checkbox"/> Distribuer les produits laitiers <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en couverts, verres, plateaux, serviettes <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en pain <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en plats chauds <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en entrées <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en desserts <input type="checkbox"/> Réapprovisionner le libre service en produits laitiers <input type="checkbox"/> Conditionner et thermosceller en barquettes individuelles <input type="checkbox"/> Traiter les restes <input checked="" type="checkbox"/> Ranger et nettoyer son poste de travail
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 2015
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 1/1

2. RESTAURATION COMMERCIALE

SUJET 2.2 (EP1 série 2):

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 checked="" 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"/> Ranger et nettoyer son poste de travail
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 2015
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 1/1

2. RESTAURATION COMMERCIALE

SUJET 2.3 (EP1 série 3):

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"/> Ranger et nettoyer son poste de travail
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 2015
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client	Page : 1/1

2. RESTAURATION COMMERCIALE

SUJET 2.3 (EP1 série 3):

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"/> Ranger et nettoyer son poste de travail
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).