



**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 CANDIDAT	SESSION 2015
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 1/2

Numéro du candidat : Date :

Vous êtes agent polyvalent de restauration, vous organisez votre travail pour assurer l'entretien :

- de l'appareil ou équipement désigné par le jury :
- du sol selon la méthode précisée par le jury :

Vous disposez de 2 h 30 pour :

1. Compléter la fiche d'organisation jointe.
2. Réaliser l'entretien désigné par le jury, nettoyer et ranger le matériel et les produits utilisés.
Au cours de l'épreuve, le jury peut vous poser des questions en relation avec la tâche observée.
3. Répondre aux questions posées par le jury qui porteront sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la tâche observée (10 minutes).

SUJET CANDIDAT	SESSION 2015
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H 30 coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 2/2

Fiche d'organisation des activités

Vous assurez l'entretien de :

-
-

- Compléter le tableau suivant :

Matériel	Produits	Dosage

Succession des étapes pour réaliser l'entretien demandé

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel