



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

**Ce document a été mis en ligne par le Réseau Canopé  
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.**

<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2016</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : <b>Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 1/7

### 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 (meubler, 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 checked="" type="checkbox"/> Relever les températures <input checked="" 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).**

<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2016</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 2/7

## 2. RESTAURATION COMMERCIALE

### SUJET 2.1 (EP1 série 1):

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 :     Salade composée  
                                  Panini jambon - mozzarella  
                                  Gratin de courgettes  
                                  Eclair au chocolat

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 (mobiliers, 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 checked="" type="checkbox"/> Relever les températures <input checked="" 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).**

<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2016</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 3/7

## 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 :  
 Salade niçoise  
 Bruschetta  
 Pizza aux fruits de mer  
 Salade de fruits

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 checked="" type="checkbox"/> Relever les températures <input checked="" 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).**

<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2016</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 4/7

## 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 :  
 Salade grecque  
 Lasagnes au thon et aux poivrons  
 Tartine rustique  
 Mousse poires spéculos

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 checked="" type="checkbox"/> Relever les températures <input checked="" 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).**

<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2016</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP2 : <b>Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 5/7

## 2. RESTAURATION COMMERCIALE

### SUJET 2.4 (EP1 série 4):

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 :  
     Salade reinette  
     Croquettes de pomme de terre  
     Croque-monsieur  
     Clafoutis aux pommes

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 (mobiliers, 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 desserts <input type="checkbox"/> Approvisionner la vitrine réfrigérée en produits laitiers <input type="checkbox"/> Portionner une préparation (gâteau, quiche, fromage, ...) <input checked="" 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 checked="" type="checkbox"/> Relever les températures <input checked="" 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).**

<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2016</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 6/7

## 2. RESTAURATION COMMERCIALE

### **SUJET 2.5 (EP1 série 5):**

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 :     Salade de blé  
                                    Croque au thon  
                                    Lasagnes au bœuf et aux poivrons  
                                    Tiramisu aux fruits rouges

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 (meubler, 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 checked="" type="checkbox"/> Relever les températures <input checked="" 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).**

<b>SUJET</b>	<b>SESSION 2016</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H maximum Coefficient : 5
<b>Epreuve EP2 : Mise en place de la distribution et service au client</b>	Page : 7/7

## Carte du Resto Rapid'

(à remettre avec les sujets 2.1 à 2.5)

### Salades

Salade composée	3,00 €
Salade niçoise	3,00 €
Salade grecque	3,00 €
Salade de blé	3,00 €
Salade reinette	3,00 €
Salade océane	3,00 €

### Plats

Panini jambon - mozzarella	3,50 €
Lasagnes au thon et aux poivrons	3,00 €
Lasagnes au bœuf et aux poivrons	3,50 €
Pizza fruits de mer	3,50 €
Bruschetta	3,00 €
Gratin de courgettes	2,50 €
Tartine rustique	3,00 €
Croquette de pomme de terre	3,00 €
Croque au thon	3,00 €
Croque-monsieur	2,50 €
Pan bagnat ciabatta	2,50 €
Béchacroques	2,50 €

### Desserts

Eclair au chocolat	2,00 €
Mousse poire spéculos	2,50 €
Mousse aux 2 chocolats	2,50 €
Salade de fruits	2,00 €
Clafoutis aux pommes	2,50 €
Tiramisu aux fruits rouges	2,50 €
Charlotte multi-fruits	2,50 €

### Boissons

Soda	2,00 €
Eau minérale	1,00 €
Café / thé / infusion	1,50 €