

SUJET A2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant à thème sur les tartes et vous effectuez du service à l'assiette pour le menu ci-dessous (4 personnes)

MENU
Assiette de crudités Tarte aux champignons Salade de fruits
Boisson Eau minérale

(Prix à déterminer par le jury)

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu.
- 2- Dresser une table de 4 personnes.
- 3- Relever la température des crudités et compléter le document de suivi (annexe 1).
- 4- Dresser les crudités sur assiette.
- 5- Stocker les crudités.
- 6- Maintenir en température la tarte aux champignons.
- 7- Couper la tarte en 6 portions.
- 8- Dresser la salade de fruits en coupes individuelles et stocker.
- 9- Accueillir les clients.
- 10- Prendre la commande sur la fiche (annexe 2).
- 11- Servir et desservir.
- 12- Effectuer l'addition (annexe 3).
- 13- Débarrasser la table.
- 14- Assurer le devenir des restes.

SAVOIRS ASSOCIÉS (oral de 15 min)

S1 - Microbiologie appliquée

- 1- Justifier le principe de la marche en avant au cours de la distribution et indiquer si elle est respectée dans vos locaux.

S2 - Sciences de l'alimentation

- 2- Indiquer les groupes d'aliments présents dans le menu servi, et préciser pour l'un d'entre eux le principal constituant alimentaire

- Assiette de crudités / vinaigrette
- Tarte aux champignons
- Salade de fruits
- Eau minérale
- pain.

S3- Connaissances des milieux professionnels

- 3- Citer 3 moyens de paiement et indiquer pour l'un d'entre eux, une précaution à prendre.
- 4- Repérer dans le restaurant, 2 dispositifs de sécurité incendie

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Code 5022129	Durée 2 h	SESSION 2002
EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	Sujet A2	Coef. 5	Page 2/5

BON DE COMMANDE

DATE :	
SERVEUR :	
TABLE N° :	
NOMBRE DE COUVERTS :	
PLAT	QUANTITÉ
<u>Entrée</u>	
<u>Plat</u>	
<u>Dessert</u>	
<u>Boisson</u>	

SUJET B2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une maison de retraite et vous effectuez le service au plat pour le menu ci-dessous (4 personnes)

MENU
Jambon garni à la macédoine Gratin de courgettes Coulommiers Poire pochée au chocolat Eau minérale / vin

Consignes de travail :

- 1- Afficher le menu.
- 2- Dresser une table de 6 personnes.
- 3- Relever la température de l'entrée et compléter le document de suivi (annexe 1).
- 4- Dresser l'entrée sur plat (vous disposez de feuilles de salade pour la décoration).
- 5- Stocker au frais .
- 6- Trancher le coulommiers en 8 portions.
- 7- Dresser 4 portions sur assiette, puis assurer la conservation des 2 portions restantes.
Stocker au frais.
- 8- Dresser sur assiette, 2 demi poires au sirop puis napper de chocolat – Stocker au frais.
- 9- Dresser le gratin de courgettes sur plat. Maintenir en température.
- 10- Accueillir et installer les pensionnaires.
- 11- Servir et desservir.
- 12- Débarrasser la table.
- 13- Assurer le devenir des restes.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Code 5022129	Durée 2 h	SESSION 2002
EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	Sujet B2	Coef. 5	Page 1/3

SAVOIRS ASSOCIÉS (oral de 15 min)

S1 - Microbiologie appliquée

- 1- Le gratin de courgettes a été maintenu à une température $\geq 63^{\circ}\text{C}$. Justifier cette mesure réglementaire en précisant l'action de cette température sur les m.o.

S2 - Sciences de l'alimentation

- 2- Les besoins énergétiques journaliers des personnes âgées sont inférieurs à ceux des adultes. Justifier cette affirmation.

S3- Connaissances des milieux professionnels

- Vous avez effectué un service au plat.
- 3- Citer 2 autres modes de distribution
- 4- Lors du service, un de vos collègues glisse. Proposer 2 mesures de prévention pour éviter ce type d'accident.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Code 5022129	Durée 2 h	SESSION 2002
EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	Sujet B2	Coef. 5	Page 2/3

ANNEXE 1

FICHE DE RELEVÉ DE TEMPÉRATURE

DATE :

DÉSIGNATION PLATS CUISINÉS	RELEVÉ T° DE SERVICE		NOM DE L'OPÉRATEUR	SIGNATURE	ANOMALIES CONSTATÉES
	T° C	HEURE			