

SUJET C2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cuisine satellite d'école primaire qui dispose d'une banque de self.

<p style="text-align: center;">MENU</p> <p style="text-align: center;">Tomates en fête Quenelles de brochet Pommes vapeur Yaourt Compote</p>

Consignes de travail :

- 1- mettre en service la banque de self.
- 2- Déconditionner les pommes vapeur cuites sous-vide.
- 3- Remettre en température les quenelles et les pommes vapeur.
- 4- Relever les températures du plat chaud et froid, et compléter les documents de suivi.
- 5- Assurer le service pour 4 personnes.
- 6- Traiter les restes.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Code 5022129	Durée 2 h	SESSION 2002
EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	Sujet C2	Coef. 5	Page 1/2

SAVOIRS ASSOCIÉS (oral de 15 min)

S1 - Microbiologie appliquée

- 1- Vous avez procédé à une remise en température des quenelles de brochet et des pommes vapeur.

Indiquer les règles de remise en température et les justifier sur le plan microbiologique.

S2 - Sciences de l'alimentation

- 2- Vous avez servi le plat de quenelles de poisson à vos rationnaires.
Identifier le groupe d'aliments auquel il appartient.
Citer le constituant dominant et son rôle.
Citer d'autres aliments équivalents.

S3- Connaissances des milieux professionnels

- 3- Vous avez assuré un service de repas en cantine scolaire équipée d'un libre-service linéaire.
Identifier les différentes zones d'un libre-service linéaire en précisant pour chacune la température et le matériel correspondant.
- 4- Un des enfants fait tomber son plateau. Il n'est pas blessé, mais de nombreux débris de verre et d'assiette jonchent le sol. Indiquer les mesures de protection à prendre pour éviter qu'un autre enfant ne se blesse.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Code 5022129	Durée 2 h	SESSION 2002
EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	Sujet C2	Coef. 5	Page 2/2

SUJET D2

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une chaîne de restaurants à thème sur les poissons et vous effectuez le service pour le menu ci-dessous (4 personnes).

<p style="text-align: center;">MENU</p> <p style="text-align: center;">Betteraves vinaigrette Filet de cabillaud sauce au beurre blanc, riz créole Fromage <u>Un dessert au choix :</u> Fruits de saison Mousse au chocolat Compote de pommes</p>
--

Consignes de travail :

- 1- prendre connaissance des tarifs du menu du jour (annexe 1).
- 2- dresser une table de 4 personnes.
- 3- prendre la commande à l'aide la fiche « bon de commande (annexe 2).
- 4- servir les betteraves déjà dressées sur assiettes individuelles.
- 5- dresser le plat chaud sur assiette et servir à table.
- 6- relever les températures du plat chaud et compléter les documents de suivi (annexe 3).
- 7- préparer et servir le café.
- 8- compléter la fiche « service addition » (annexe 4).

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Code 5022129	Durée 2 h	SESSION 2002
EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	Sujet D2	Coef. 5	Page 1/6

SAVOIRS ASSOCIÉS (oral de 15 min)

S1 - Microbiologie appliquée

- 1- Citer 3 germes pouvant être responsables de toxi-infections.
Citer 3 modes de transmission des micro-organismes.

S2 - Sciences de l'alimentation

- 2- Proposer le dessert le plus approprié pour que le repas soit équilibré.
Justifier votre choix.

S3- Connaissances des milieux professionnels

- 3- Vous travaillez dans un restaurant à thème ; citer 4 éléments qui contribuent à l'image de marque de cette entreprise.
- 4- En s'installant à table, une cliente est tombée ; elle se plaint d'une douleur vive au genou. Vous avez été témoin. Transmettre le message d'alerte.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Code 5022129	Durée 2 h	SESSION 2002
EP2 MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE CLIENT	Sujet D2	Coef. 5	Page 2/6

Suggestion du jour

Betteraves vinaigrette	1,50 €
Filets de cabillaud sauce au beurre blanc et riz créole	7,20 €
Camembert	1,50 €
Desserts au choix	
Salade de fruits frais	2,50 €
Mousse au chocolat	2 €
Compote de pommes	0,80 €
Boissons	
Eau minérale	1 €
Pichet de vin blanc	3,20 €
café	2,10 €

ANNEXE 2

BON DE COMMANDE

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

ANNEXE 4

FICHE ADDITION

Date :		
Serveur :		
Table n° :		
Nombre de couverts :		
Plat	Quantité	Prix
Entrée		
Betteraves		
Plat principal		
Poisson et riz créole		
Fromage		
Dessert		
Fruits de saison Mousse au chocolat Compote de pomme		
Boissons		
Eau minérale Pichet de vin café		
TOTAL		€