

# **SUJET N° 1**

Aujourd'hui, après avoir pris connaissance du menu, vous devez effectuer les activités suivantes :

- Mettre en service les banques du self-service :
  - ♦ Pour les entrées froides.
  - ♦ Pour les desserts.
  
- Assurer la distribution des entrées froides et des desserts.
  
- Réapprovisionner les banques du self-service en entrées froides et en desserts.

Respecter les règles d'hygiène et de sécurité en vigueur pour ces activités.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°1	
<b>C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION</b>			
Epreuve : EP2 – Mise en place de la distribution et service au client.	Durée : 2 h 00	Coef. : 5	page 1/2

## **QUESTIONS ORALES**

- 1 – Citer 3 informations à vérifier sur le conditionnement de "Salade piémontaise au jambon", prête à l'emploi, conditionnée sous atmosphère protectrice et destinée au dressage d'entrées froides.
  
- 2 – Préciser et justifier la température réglementaire pour la conservation des entrées froides sur la banque de self.
  
- 3 – Citer et justifier 3 règles d'hygiène du personnel à appliquer lors de la mise en place et de la distribution des entrées froides.

Les grilles d'entrées dressées sont placées sur des échelles. Vous devez déposer sur la banque de self les entrées disposées sur les deux grilles situées en bas de l'échelle.

- 4 – Décrire et justifier les gestes et postures à adopter dans cette situation.