

SUJET N°2

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

- Mettre en service les banques du self-service pour les plats chauds :
 - ♦ Plats protidiqes (viandes, poissons, œufs...)
 - ♦ Plats d'accompagnement (féculents, légumes cuits)
 - ♦ Sauces (éventuellement).

- Mettre en service le matériel de maintien au chaud des assiettes.

- Assurer la distribution des plats chauds : préparer les assiettes face à l'utilisateur, en fonction de sa commande et en respectant les consignes de dressage.

- Veiller au réapprovisionnement des banques du self-service en plats chauds.

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

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

QUESTIONS ORALES

- 1 – Le personnel de cuisine a utilisé un mélange de légumes surgelés pour préparer l'un des plats d'accompagnement. Citer et justifier la température de stockage des légumes surgelés.

- 2 – Préciser la température réglementaire pour le maintien au chaud des plats chauds.

- 3 – Citer deux effets d'une température inadaptée sur les aliments maintenus au chaud.

- 4 – Vous veillez à la qualité de la présentation des assiettes chaudes. Justifier votre démarche.

- 5 -Vous préparez l'assiette chaude face à l'usager, en fonction de sa demande. Indiquer et justifier votre démarche ainsi que votre niveau de langage dans cette situation de communication avec l'usager.