

## QUESTIONS ORALES

**Toutes questions orales, préalablement déterminées par le jury, en lien avec les activités réalisées par le candidat lors de l'épreuve EP2 peuvent être posées au candidat. ( durée 10 Minutes maximum)**

### **TYPES DE QUESTIONS :**

- 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.
  
- 6 - Citer 3 informations à vérifier sur le conditionnement d'une « salade composée », prête à l'emploi, conditionnée sous atmosphère protectrice et destinée au dressage d'entrées froides.
  
- 7 – Préciser et justifier la température réglementaire pour la conservation des entrées froides sur la banque du self.
  
- 8 – Citer et justifier 3 règles d'hygiène du personnel à appliquer lors de la mise en place et la distribution des entrées froides.
  
- 9 - 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.  
Décrire et justifier les gestes et postures à adopter dans cette situation.

N° du CANDIDAT : .....
------------------------

N° du sujet : .....

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES	Note Obtenue
SAVOIRS ASSOCIÉS (justifications orales)		/ 4 points
SAVOIRS ETRE		/ 2 points
<b>C 1</b> S'informer	<b>C 11</b> Rechercher l'information technique	/ 2 points
	<b>C 12</b> Décoder l'information technique.	
<b>C 2</b> S'organiser	<b>C 21</b> Organiser son travail	/ 4 points
	<b>C 22</b> S'adapter à une nouvelle organisation	
<b>C 3</b> Réaliser	<b>C 36</b> Préparer la distribution des préparations alimentaires et assurer leur distribution.	/ 5 points
	<b>C39</b> Contribuer à la qualité du service.	
<b>C 4</b> Communiquer	<b>C 41</b> Participer à la mise en valeur de l'image de l'établissement.	/ 3 points
	<b>C 42</b> Accueillir, informer, conseiller et servir le client (l'utilisateur)	
<b>NOTE OBTENUE</b>		/ 20

## SIGNATURE DES MEMBRES DU JURY

Nom

Qualité

Signature

Académie de REIMS	Session 2004	GRILLE EVALUATION
<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 00max	Coef. : 5
		page 1/1