

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'usager, 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.

Académie de Reims	Session 2004	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 max	Coef. : 5	page 1/1