

# SUJET N° 1

## Travail pratique à réaliser :

Après la production, vous devez effectuer **le bionettoyage d'une zone de la cuisine et l'entretien du sol environnant.**

Cette zone est déterminée par le jury. Elle peut être :

- La zone légumerie.
- Le poste de plonge.
- Une armoire frigorifique.
- Des plans de travail en acier inoxydable.
- La zone de cuisson

**Des questions orales** portant sur les savoirs associés vous seront posées par le jury à l'issue de la réalisation.

Académie de Reims	Session 2004	SUJET N°1	
<b>C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION</b>			
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements.	Durée : 3 h 00	Coef. : 5	page 1/1

# SUJET N° 2

## Travail pratique à réaliser :

Après la distribution des repas, vous devez effectuer le bionettoyage de la banque de self des préparations froides et l'entretien du sol environnant.

Des questions orales portant sur les savoirs associés vous seront posées par le jury à l'issue de la réalisation.

Académie de Reims	Session 2004	SUJET N°2	
<b>C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION</b>			
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements.	Durée : 3 h 00	Coef. : 5	page 1/1

# SUJET N° 3

## Travail pratique à réaliser :

Vous devez effectuer l'entretien d'une portion de réfectoire (tables, chaises et la portion de sol attenant) après le repas de midi.

Des questions orales portant sur les savoirs associés vous seront posées par le jury à l'issue de la réalisation.

Académie de Reims	Session 2004	SUJET N°3	
<b>C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION</b>			
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements.	Durée : 3 h 00	Coef. : 5	page 1/1

# SUJET N° 4

## Travail pratique à réaliser :

Après la distribution des repas sur la bande de self, vous devez réaliser le bionettoyage des bains marie, le bionettoyage des secteurs neutres et l'entretien du sol environnant.

**Des questions orales** portant sur les savoirs associés vous seront posées par le jury à l'issue de la réalisation.

Académie de Reims	Session 2004	SUJET N°4	
<b>C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION</b>			
<b>Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements.</b>	Durée : 3 h 00	Coef. : 5	page 1/1