

Groupement « EST »		Session 2005		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration				22129	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum (voir sujet)	Feuillet :	1/2		

INFORMATION AU JURY

L'épreuve se déroule selon l'organisation jointe en page 2.
La durée de l'épreuve (4 heures maximum) tient compte :

- | | | | |
|--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|---|---------------------------|--|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ de la mise en tenue du candidat. ➤ du travail de préparation écrit | } | 15 minutes | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ de la réalisation des deux préparations ➤ de l'entretien du matériel et des équipements utilisés
(l'entretien du sol n'est pas prévu) | } | 3 h 00 maximum | |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ de l'entretien oral avec le jury en fin d'épreuve | } | 10 minutes maximum | |

Le jury interroge le candidat :

- sur les activités réalisées,
- et selon les manques repérés chez le candidat, le jury utilisera les questions jointes à l'épreuve. Pour les questions concernant la technologie du matériel et les règles de sécurité, il conviendra de se déplacer vers l'appareil et / ou la zone en question.

Le candidat doit organiser son travail en fonction des préparations à réaliser.

Les candidat doit afficher à son poste de travail les fiches techniques (annexes 1 et 2 du sujet) dans une pochette fournie par le centre d'examen.

Les compétences retenues sont celles prévue dans la fiche de notation jointe.

Groupelement « EST »		Session 2005		Tirages	
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration				Code(s) examen(s) 22129	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes			EP 1		
Coefficient : 6		Durée : 4 h maximum (voir sujet) Feuillet : 2/2			

Organisation :

- prévoir 4 à 6 candidats par demi-journée (l'ensemble doit permettre de réaliser un menu à servir au self ou au point chaud
- prévoir un jury pour 6 candidats, un professionnellement associé au jury.

	Déroutement pour le candidat						Observations
ÉPREUVE	30	1 h	2 h	30	3 h	30	
EP1 Production de préparations froides et de préparations chaudes 4 heures maxi choix académique de 3h30 (y compris l'entretien du poste de travail) dont 10 minutes maxi d'entretien oral	préparation	production des préparations froides et chaudes	entretien du poste et des matériels	entretien avec le jury			A partir d'une gamme opératoire, le candidat réalise deux plats pour les 12 personnes : soit une entrée (froide ou chaude) et un plat chaud, soit un dessert et un plat chaud. Il entretient son poste de travail à la fin de son activité. Il lui sera éventuellement demandé des activités liées à la réception et au stockage, au contrôle des denrées et au conditionnement.
Activité du jury (2 enseignants + un professionnel)	Observation des candidats						Au cours de l'épreuve, le jury peut interroger le candidat sur différents problèmes en relation avec son activité. En fin d'épreuve, l'entretien oral porte sur les aspects technologiques et / ou scientifiques en lien avec la situation (Cf sujet)
	Dégustation - Notation						

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes			EP 1	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum (voir sujet)	Feuillelet :	1/2	

DOCUMENT JURY

Questions à poser au candidat au cours ou à l'issue de l'épreuve

SUJET 1

1^{ère} Partie

Dans le cas où le candidat n'aurait pas complété la colonne « points critiques à observer » ou a des réponses erronées 'au choix) :

1-1 . Pour l'étape du refroidissement, indiquez :

- le matériel utilisé :
- le temps pour refroidir une denrée cuisinée :
- la température finale demandée :
- l'étape qui suit le refroidissement :

2^{ème} Partie

Dans le cas contraire (au choix) :

- 2-1 . Citer trois critères de fraîcheur d'une viande
Citer trois modes de conservation des aliments
Définir une T.I.A.C.

3^{ème} Partie / Technologie et Prévention – Sécurité (obligatoire) :

- 3-1. Les robots coupe légumes sont des appareils dont l'utilisation et les opérations d'entretien présentent des risques potentiels.
Citer deux mesures de prévention afin d'éviter ces risques.

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes			EP 1	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum (voir sujet)	Feuillelet :	2/2	

DOCUMENT JURY

Questions à poser au candidat au cours ou à l'issue de l'épreuve

SUJET 2

1^{ère} PARTIE

Dans le cas où le candidat n'aurait pas complété la colonne « points critiques à observer » ou a des réponses erronées (au choix) :

- 1.1) Énoncer le protocole de déconditionnement du jambon blanc sous-vide.
- 1.2) Citer les vérifications à effectuer lors du déconditionnement du jambon blanc sous-vide.
- 1.3) A quelle température et dans quel matériel assure-t-on le maintien en température des préparations chaudes ?

2^{ème} PARTIE

Dans le cas contraire :

- 2.1) Donner la signification du sigle DLUO.
- 2.2) Citer deux types de produits sur lesquels une DLUO est inscrite.
- 2.3) Citer les trois fonctions du polycuiseur.
- 2.4) Expliquer le principe de la marche en avant.

3^{ème} PARTIE / TECHNOLOGIE ET PREVENTION – SECURITE (obligatoire)

Prévention des risques professionnels.

- 3.1) Citer deux dispositifs de sécurité du coupe-légumes.
- 3.2) Énoncer trois précautions permettant de limiter le risque de coupure en cuisine.
- 3.3) Identifier les différents éléments de la tenue professionnelle et justifier leur rôle préventif dans les brûlures.
- 3.4) Pourquoi faut-il débrancher un appareil électrique avant son entretien ?

- FICHE DE NOTATION EPREUVE EP1 -

PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES

CAP Agent Polyvalent de Restauration

JURY		CANDIDAT N°	
Date	Nom et signature		
COMPETENCES SAVOIR FAIRE	Observations	Barème	Note
C1. S'informer Décoder les documents techniques (lire une étiquette, un document technique...)		2	
C2. S'organiser Choisir matériels et produits Respecter les consignes Organiser l'activité		3	
C3. Réaliser Conduire : <ul style="list-style-type: none"> • des opérations préliminaires des préparations • des techniques culinaires • des techniques de conditionnement Maîtriser les techniques Respecter le mode opératoire (ou le logigramme). Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé. Effectuer des contrôles de qualité de la production. Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie (voir pénalités).		4 2 2 2	
Pénalités : (possibilité de retrancher un nombre maximum de 6 points, <ul style="list-style-type: none"> - Tenue non adaptée (*) - Non respect des règles d'hygiène (1) - Non respect des règles de sécurité (2) 		-2 -2 à -4 -2	
Savoir associés S1, S2, S3 en lien avec l'activité et questions jointes à l'épreuve			
N.B : Le jury justifiera les pénalités et toute note inférieure à 10/20		TOTAL	/20

* Tenue professionnelle complète = blouse, calot ou charlotte, chaussures de sécurité → enlever 1 pt par élément manquant.

Si non respect des éléments suivants :

- (1) **Règles d'hygiène :** Lavage des mains à bon escient (-2 pt), absence de bijoux et de vernis (-1 pt) de produits de désinfection adapté (-2 pt), temps d'action des produits (-1 pt).
- (2) **Règles de sécurité :** Utilisation des aides techniques à la manutention (- 1 pt), prévention des risques Electriques (-2 pt), prévention des risques de brûlure (-1 pt).

- FICHE DE NOTATION EPREUVE EP1 -

PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES

CAP Agent Polyvalent de Restauration

PROPOSITION DE NOTATION

COMPETENCES SAVOIR FAIRE	Exigences	Barème	Note
C1. S'informer Décoder les documents techniques (lire une étiquette, un document technique...)	<i>Choisit des informations pertinentes et utiles à l'activité</i>	2	
C2. S'organiser Choisir matériels et produits Respecter les consignes Organiser l'activité	<i>Choisit une chronologie adapte des tâches dans le temps. Choisit du matériel et des produits adaptés Respecte la marche en avant Met en route les appareils Organise rationnellement son poste Maintient en ordre du poste e travail durant l'activité</i>	3	
C3. Réaliser Conduire : • des opérations préliminaires des préparations • des techniques culinaires • des techniques de conditionnement Maîtriser les techniques Respecter le mode opératoire (ou le logigramme). Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé. Effectuer des contrôles de qualité de la production. Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie (voir pénalités).	<i>(à compléter en fonction des préparations) (conditionnement, assiette, barquettes, ramequins, gastronomes + conditionnements fermés : taille adaptée, respect du protocole, rapidité d'exécution...) Respecte la succession des opérations (1 pt) Respecte le temps imparti (1 pt) Réalise un contrôle visuel, gustatif (assaisonnement) Respecte la température de service Prélève et identifie l'échantillon témoin (voir pénalités)</i>	4 2 2 2	
Pénalités : (possibilité de retrancher un nombre maximum de 6 points, - Tenue non adaptée (*) - Non respect des règles d'hygiène (1) - Non respect des règles de sécurité (2)		-2 -2 à -4 -2	
Savoir associés S1, S2, S3 en lien avec l'activité et questions jointes à l'épreuve			
N.B : Le jury justifiera les pénalités et toute note inférieure à 10/20	TOTAL	/20	

* Tenue professionnelle complète = blouse, calot ou charlotte, chaussures de sécurité → enlever 1 pt par élément manquant.

Si non respect des éléments suivants :

(1) Règles d'hygiène : Lavage des mains à bon escient (-2 pt), absence de bijoux et de vernis (-1 pt) de produits de désinfection adapté (-2 pt), temps d'action des produits (-1 pt).

(2) Règles de sécurité : Utilisation des aides techniques à la manutention (- 1 pt), prévention des risques Electriques (-2 pt), prévention des risques de brûlure (-1 pt).