

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 2 – Mise en place de la distribution et service client			EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillet :	1/1	

## BANQUES DE SUJETS A DISPOSITION DU CENTRE D'EXAMEN

### SUJET A :

Conditionner 20 compotes appertisées en ramequins de 120 gr  
Mettre en place la zone neutre et la zone chaude (mettre en route)  
Assurer le service des légumes

## EVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES

### CORRIGE

#### S1 – MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

##### Question n°1 (0.5 point)

Justifier le fait d'enlever vos bijoux et avoir les ongles courts en distribution

*Ce sont des nids à microbes qui peuvent contaminer les préparations.*

Citer et justifier le type de lavage des mains que vous devez réaliser, avant de distribuer des repas.

*Un lavage antiseptique afin de ne pas contaminer les aliments distribués*

#### S2 - NUTRITION

##### Question n°2 (0,5 point)

→ Composer un menu équilibré avec les préparations proposées ce jour au self-service.

*Chaque groupe d'aliments doit être représenté dans le menu proposé.*

#### S3 – CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

##### Question n°3 ( 1 point)

Il existe différents types de libres services.

Expliquer le principe du libre service en « scramble » ou « free-flow » ou « en îlot »

*Système de distribution qui dissocie les différents postes (comptoir hors d'œuvre, comptoir desserts, comptoir plats chauds,...etc.)*

*Le client évolue devant les différents comptoirs et fait son choix. Il sort ensuite par l'une des caisses pour régler le montant de son plateau.*

Citer deux avantages de ce type de libre service.

- *une entière liberté est laissée au client*
- *le client compose son menu en toute tranquillité*
- *le système permet une exposition spectaculaire des plats*
- *il n'y a pas de file d'attente*
- *le contact humain est préservé*

<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			22129	
Épreuve : EP 2 – Mise en place de la distribution et service client			EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillet :	1/1	

## BANQUES DE SUJETS A DISPOSITION DU CENTRE D'EXAMEN

### SUJET B

Mettre en place et assurer le service des fromages, yaourts et desserts en zone froide  
Remettre en état la zone de travail

## EVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES

### CORRIGE

#### S1 – MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

##### Question n°1 (0.5 point)

Justifier le respect du maintien de la température à +3°C en chambre froide des préparations culinaires que vous allez servir au client.)

*Le froid ralentit ou stoppe la multiplication microbienne*

Citer et justifier le type de lavage des mains que vous devez réaliser avant de distribuer des repas

*Un lavage antiseptique afin de ne pas contaminer les aliments distribués*

#### S2 - NUTRITION

##### Question n°2 (1 point)

Citer le principal constituant alimentaire contenu dans les produits laitiers

*Le calcium*

Expliquer son rôle principal dans l'organisme humain

*Il participe à la construction du squelette (ou ossification)*

#### S3 – CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

##### Question n°3 (0,5 point)

Citer trois attitudes commerciales qui favorisent l'accueil du client.

- *Sourire*
- *Bonjour Mr / Mme*
- *Je vous propose...*
- *Les formules utilisées (vous désirez...)*
- *Une tenue professionnelle impeccable*
- *Bon appétit*
- *Prise de congé*

<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2005</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			22129	
Épreuve : EP 2 – Mise en place de la distribution et service client			EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillet :	1/1	

## BANQUES DE SUJETS A DISPOSITION DU CENTRE D'EXAMEN

### SUJET C

Préparer

- 5 sandwiches jambon / fromage
- 5 sandwiches thon (salade, tomates en tranches, thon + mayonnaise)
- 5 croque-monsieur à réchauffer

Mettre en place

Prendre la commande, servir 10 clients et encaisser

## EVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES

### CORRIGE

#### S1 – MICROBIOLOGIE APPLIQUEE

##### Question n°1 (0.5 point)

Justifier le fait d'avoir les cheveux attachés (2 réponses attendues)

- *esthétique, hygiène*

Citer et justifier le type de lavage des mains que vous devez réaliser avant de distribuer des repas

*Un lavage antiseptique afin de ne pas contaminer les aliments distribués*

#### S2 – NUTRITION

##### Question N°2 (0,5 point)

Compléter votre repas composé d'un sandwich au thon pour qu'il soit équilibré.

- *1 produit laitier + fruit cru ou cuit (au sirop, compote...)*
- *sorbet accepté*

#### S3 – CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

##### Question n°3 (1 point)

Citer les attitudes à adopter face à un client mécontent ( 3 éléments de réponses)

- *L'écouter*
- *Rester calme*
- *Reformuler la demande*
- *Répondre à sa demande*
- *Lui donner un choix*
- *Proposer une compensation adaptée*
- *Si pas de solution, appeler le responsable*