

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*

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 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*

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 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*