INFORMATION AU JURY

Le jury est informé de l'organisation mise en place par le responsable du centre d'examen.

Il choisit avec le responsable du centre les activités à donner au candidat.
Il peut par écrit rédiger les consignes indispensables à cette activité et que le candidat devra respecter.

Le contrôle des températures des plats doit se faire en temps opportun au cours du service et doit être mentionné sur le document de la collectivité fourni au candidat.

NB : Le jury peut organiser l'épreuve de la façon suivante :

- conditionnement et / ou mise en place du self / point chaud : **30 minutes**
- service : **1 H 00 (maxi)**
- débarrassage et entretien du self / point chaud : **20 minutes**
- entretien oral avec le candidat : **10 minutes**

Le déjeuner du candidat peut avoir lieu avant ou après le service ou encore après la mise en place du self, il faut alors tenir compte des délais réglementaires liés au stockage des denrées pendant la distribution.

Entretien avec le candidat :

Le jury interroge le candidat sur les activités qu'il a réalisées et utilise les questions ci-jointes.

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

Organisation :

- **cette activité peut se dérouler en différé.**
- **épreuve anticipée sur le mois de Mai, peut se réaliser en situation réelle d'entreprise ou en centre de formation.**

EPREUVE	Déroulement pour le candidat	Observations
EP2 **mise en place de la distribution et service au client.** **2 H 00 maxi**	30 — 1 h — 30 — 2 h — 30 — 3 h — 30 Préparation personnelle et découverte des lieux conditionnement mise en place distribution entretien et rangement du poste et du matériel entretien oral	A partir d'un cahier des charges donné par l'entreprise ou le centre d'examen, le candidat réalise les tâches demandées. Durée du service : 1H30 maxi
1 enseignant + 1 professionnel	Observation des candidats Entretien oral Notation **Déroulement pour le jury**	Au cours de l'épreuve le jury peut interroger le candidat sur différents problèmes en relation avec l'activité du candidat. En fin d'épreuve, l'entretien porte sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec la situation (10 min maxi)

- FICHE DE NOTATION EPREUVE EP2 -

MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT

CAP Agent Polyvalent de Restauration

JURY		CANDIDAT N°
Date	Nom et signature	

COMPETENCES SAVOIR FAIRE	Exigence	Barème	Note
C1. S'informer Analyser des documents techniques relatifs à la distribution ou à la vente Etablir une communication professionnelle		1	
C2. S'organiser Choisir matériels et produits Respecter les consignes, les contraintes Organiser l'activité		2	
C3. Réaliser - Préparer les espaces ou les matériels de distribution, de vente de préparations alimentaires		2	
- Dresser des préparations froides - Mettre en œuvre des techniques de remise ou de maintien en température - Assurer la distribution, la vente de préparation culinaires	Vérifier les températures en cours de distribution	6	
- Accueillir, conseiller, prendre les commandes et servir le client		2	
- Entretenir et ranger le poste de travail et le matériel utilisé. - Contrôler la qualité de la prestation		2	
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie (voir pénalités)		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 relatifs aux questions prévues avec les sujets)		2	
N.B : Le jury justifiera toute pénalité et 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 : utilisaion des aides techniques à la manutention(-1 pt), prévention des risques électriques (-2 pt), prévention des risques de brûlure (-1 pt)

- FICHE DE NOTATION EPREUVE EP2 -

MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT

CAP Agent Polyvalent de Restauration

JURY		CANDIDAT N°
Date	Nom et signature	

COMPETENCES SAVOIR FAIRE	Exigence	Barème	Note
C1. S'informer Analyser des documents techniques relatifs à la distribution ou à la vente Etablir une communication professionnelle	*Connaît le menu.* *Sélectionne les préparations à distribuer* *Se renseigne sur la composition culinaire des plats* *Complète la fiche de traçabilité* *Identifie le nombre de clients*	1	
C2. S'organiser Choisir matériels et produits Respecter les consignes, les contraintes Organiser l'activité	*Respecte les contraintes : horaires, nombre de clients* *Respecte la chronologie des tâches* *Gère les préparations, les stocks* *Organise rationnellement son poste*	2	
C3. Réaliser - Préparer les espaces ou les matériels de distribution, de vente de préparations alimentaires	*Entretient la zone de distribution* *Met en service les appareils* *Contrôle les températures et respecte les temps* *Pré-désinfecte les aliments, les emballages*	2	
- Dresser des préparations froides	*Propose du choix et présente de manière harmonieuse et attractive*	6	
- Mettre en œuvre des techniques de remise ou de maintien en température - Assurer la distribution, la vente de préparation culinaires	*Contrôle les températures des préparations* *Surveille les températures des préparations* *Maîtrise l'utilisation de la sonde*		
- Accueillir, conseiller, prendre les commandes et servir le client	*Respecte les règles de communication (courtoisie, conseil, explication et proposition)* *Réapprovisionne en choix et en quantité* *Maintient l'offre attractive par la présentation et la variété* *Respecte du choix du client*	2	
- Entretenir et ranger le poste de travail et le matériel utilisé. - Contrôler la qualité de la prestation	*Assure la conversation des excédents* *Elimine les invendus* *Prélève et conserve un échantillon des préparations comme plat témoin*	2	
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie (voir pénalités)	*Reporte les températures relevée au cours de l'activité de distribution*	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 relatifs aux questions prévues avec les sujets)		2	
N.B : Le jury justifiera toute pénalité et note inférieure à 10/20	TOTAL /20		