

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 client				EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum		Feuillelet :	1/1	

ACTIVITÉ PRATIQUE (y compris préparation personnelle) : **1 H 50 maximum**

Vous disposez de 20 minutes maximum pour :

- vous mettre en tenue professionnelle
- prendre connaissance du sujet qui vous est proposé par le responsable du centre d'examen
- visiter les locaux où se déroulera votre activité.

Vous disposez de 1 h 30 maximum (remise en état et rangement du matériel compris) pour réaliser l'activité suivante.

Le jury agrafe ici le sujet choisi.

Au cours de cette activité, vous contrôlez la température des plats de la zone dont vous êtes responsable.

ENTRETIEN ORAL (10 minutes maximum).

A l'issue de l'épreuve, le jury vous interrogera sur les aspects scientifiques et technologiques en lien avec l'activité réalisée.

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 client			EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillet :	1/1	

BANQUE 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
-

SUJET B :

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

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
-

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 client			EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillelet :	1/3	

BANQUE 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 ASSOCIÉS

S1 – MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE

Question n°1 (0,5 point)

- Justifier le fait d'enlever vos bijoux et avoir les ongles courts en distribution
- Citer et justifier le type de lavage des mains que vous devez réaliser, avant de distribuer des repas.

S2 - NUTRITION

Question n°2 (0,5 point)

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

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 » encore appelé « free-flow » ou « en îlot »
- Citer deux avantages de ce type de libre service.

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 client			EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillet :	2/3	

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 ASSOCIÉS

S1 – MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE

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

S2 - NUTRITION

Question n°2 (1 point)

- Citer le principal constituant alimentaire contenu dans les produits laitiers
- Expliquer son rôle principal dans l'organisme humain

S3 – CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

Question n°3 (0,5 point)

- Citer 3 attitudes commerciales qui favorisent l'accueil du client

Groupe ment « 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 client				EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum		Feuille t :	3/3	

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 ASSOCIÉS

S1 – MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE

Question n°1 (0,5 point)

- Justifier le fait d'avoir les cheveux attachés (2 réponses attendues)
- Citer et justifier le type de lavage des mains que vous devez réaliser avant de distribuer des repas

S2 – NUTRITION

Question N°2 (0,5 point)

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

S3 – CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS

Question n°3 (1 point)

- Citer les attitudes à adopter face à un client mécontent (4 éléments de réponses)