

<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2005</b>		<b>Code(s) examen(s)</b>	<b>Tirages</b>
<b>Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>				22129	
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP3	
Coefficient : 5	Durée : 2h30 maximum	Feuillet : 1/2			

### **TRAVAIL ECRIT D'ORGANISATION : 20 minutes maximum**

Vous rédigez par écrit dans le tableau suivant (feuille 2/2)

- la liste du matériel et des produits nécessaires à l'activité
- l'organisation de votre travail

Vous conservez cette feuille sous pochette transparente durant votre activité, sans y apporter de modifications et vous la remettez au jury, en fin d'épreuve. Elle constituera un support de questionnement pour le jury dans le cadre de l'entretien oral.

### **ACTIVITE PRATIQUE (y compris préparation personnelle) : 2 h maximum**

Vous disposez de 10 minutes au 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 1h30 maximum (remise en état et rangement du matériel compris) pour réaliser l'activité suivante :

(le jury agrafe ici le sujet sélectionné)

### **ENTRETIEN ORAL AVEC LE JURY : 10 minutes maximum**

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

<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2005</b>		<b>Code(s) examen(s)</b>	<b>Tirages</b>
<b>Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>				22129	
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP3	
Coefficient : 5		Durée : 2h30 maximum		Feuillet : 2/2	

### ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Compléter le tableau suivant.

Matériel	Produits	Dosage
<b>SUCCESSION DES OPERATIONS</b>		

Groupement « EST »		Session 2005		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration				22129	
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP3	
Coefficient : 5	Durée : 2h30 maximum	Feuillelet : 1/2			

## BANQUE DE SUJETS

### Sujet N° 1

Vous êtes employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour assurer l'entretien en zone de déconditionnement de :

- l'ouvre-boîte et le plan de travail correspondant
- 10 m<sup>2</sup> de sol correspondant

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.

### Sujet N° 2

Vous êtes employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour assurer l'entretien en zone de fabrication chaude :

- du four
- de 10 m<sup>2</sup> de sol correspondant

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129		
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP3		
Coefficient : 5	Durée : 2h30 maximum	Feuillet : 2/2			

## BANQUE DE SUJETS

### Sujet N° 3

Vous êtes employé dans une cafétéria : vous organisez votre travail pour assurer l'entretien dans la salle de restaurant de :

- une porte vitrée de 2 m<sup>2</sup>
- 10 m<sup>2</sup> du sol correspondant

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.

### Sujet N° 4

Vous êtes employé dans une cafétéria, vous organisez votre travail pour assurer l'entretien en zone de self de :

- la plaque vitro-céramique de la banque de self
- 10 m<sup>2</sup> de sol de la zone du self correspondant

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.