

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 2006	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 :

Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise. Vous devez :

- Trancher du fromage et le dresser sur assiettes individuelles (20 portions)
- Mettre en place la zone neutre
- Accueillir les clients, les orienter dans leur choix et assurer la distribution en zone froide

EVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES

CORRIGE

S1 :

La contamination manuportée est responsable d'intoxication alimentaire.

1 Expliquer la présence possible d'Eschérichia coli (colibacille), (0.5 pt)
Pas de lavage des mains après le passage aux toilettes

2 Justifier le port de gants à usage unique lors du dressage du fromage (0.5 pt)
Pour éviter toute contamination manuportée lors du dressage

S2 :

Citez les 4 saveurs élémentaires et donnez un exemple pour chacune. (0.5 pt)

Sucré : bonbons

Salé : chips

Amer : endive

Acide : citron

S3 :

Citez 4 modes de distribution que l'on peut trouver en restauration. (0.5pt)

Self service

Service à table

Vente à emporter

Portage à domicile