

<b>Groupe ment « EST »</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			22129	
Épreuve : EP 2 – Mise en place de la distribution et service client			EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuille t :	1/2	

## 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 : | <b>00 H 30 minutes</b> |
| - service :   | <b>01 H 00 (maxi)</b>  |
| - débarrassage et entretien du self / point chaud :             | <b>00 H 20 minutes</b> |
| - entretien oral avec le candidat :                             | <b>00 H 10 minutes</b> |

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.

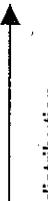
### **Entretien avec le candidat :**

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

<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2006</b>		Tirages	
<b>Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Code(s) examen(s) 22129			
Épreuve : EP 2 – Mise en place de la distribution et service au client		EP 2			
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillelet : 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	Dérroulement pour le candidat						Observations	
	30	1 h	30	2 h	30	3 h		30
EP2 mise en place de la distribution et service au client. 2 H 00 maxi	 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						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)	
Dérroulement pour le jury							Notation	

<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2006</b>		Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>				22129	
Épreuve : EP 2 – Mise en place de la distribution et service client				EP 2	
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillet :	1/1		

**QUESTIONS A POSER AU CANDIDAT (2pts)**

**SUJET A**

**S1 :**

La contamination manuportée est responsable d'intoxication alimentaire.

1. Expliquer la présence possible d'Eschérichia coli (colibacille),
2. Justifier le port de gants à usage unique lors du dressage du fromage

**S2 :**

Citez les 4 saveurs élémentaires et donnez un exemple pour chacune.

**S3 :**

Citez 4 modes de distribution que l'on peut trouver en restauration.

**SUJET B**

**S1 :**

Indiquer et justifier la température de conservation des plats chauds en liaison chaude.

**S2 :**

Vous avez servi le plat du jour au self. Proposer des préparations ou aliments complémentaires permettant d'assurer un menu équilibré.

**S3 :**

Expliquer le principe de la liaison chaude.

Indiquer la durée de conservation d'un excédent (plat non présenté au consommateur) d'un plat proposé en liaison chaude.

**SUJET C**

**S1 :**

Justifier l'intérêt de conserver avant la vente les panini en vitrine réfrigérée.  
Indiquer à quelle température, ils doivent être conservés.

**S2 :**

Citer deux maladies nutritionnelles dues à une consommation excessive de corps gras et de sucre.

**S3 :**

Citer les 2 types de liaison pratiquée en restauration commerciale.

- 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
<b>C1. S'informer</b> Analyser des documents techniques relatifs à la distribution ou à la vente Etablir une communication professionnelle		2	
<b>C2. S'organiser</b> Choisir matériels et produits Respecter les consignes, les contraintes Organiser l'activité		2	
<b>C3. Réaliser</b> - Préparer les espaces ou les matériels de distribution, de vente de préparations alimentaires  - Dresser des préparations froides  - Mettre en œuvre des techniques de remise ou de maintien en température - Assurer la distribution, la vente de préparation culinaires  - Accueillir, conseiller, prendre les commandes et servir le client - Entretien et ranger le poste de travail et le matériel utilisé. - Contrôler la qualité de la prestation - Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie (voir pénalités)	Vérifier les températures en cours de distribution	2   6  2 2 2	
<b>Pénalités</b> : (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	
<b>Savoir associés S1 : parties 1 à 5, S2 : parties 5 à 6, S3 : parties I et II</b> (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	

(\*) Tenue professionnelle complète = blouse, calot ou charlotte, chaussures de sécurité → enlever 1 pt par élément manquant

si non respect des éléments suivants :

(3) 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)

(4) règles de sécurité : utilisation des aides techniques à la manutention(-1 pt), prévention des risques électriques (-2 pt), prévention des risques de brûlure (-1 pt)

- PROPOSITION 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
<b>C1. S'informer</b> Analyser des documents techniques relatifs à la distribution ou à la vente Etablir une communication professionnelle	<i>Connait 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</i>	2	
<b>C2. S'organiser</b> Choisir matériels et produits Respecter les consignes, les contraintes Organiser l'activité	<i>Respecte les contraintes : horaires, nombre de clients Respecte la chronologie des tâches Gère les préparations, les stocks Organise rationnellement son poste</i>	2	
<b>C3. Réaliser</b>			
- Préparer les espaces ou les matériels de distribution, de vente de préparations alimentaires	<i>Entretient la zone de distribution Met en service les appareils Contrôle les températures et respecte les temps Pré-désinfecte les aliments, les emballages</i>	2	
- Dresser des préparations froides	<i>Propose du choix et présente de manière harmonieuse et attractive</i>	6	
- Mettre en œuvre des techniques de remise ou de maintien en température	<i>Contrôle les températures des préparations Surveille les températures des préparations Maîtrise l'utilisation de la sonde</i>		
- Assurer la distribution, la vente de préparation culinaires	<i>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</i>	2	
- Accueillir, conseiller, prendre les commandes et servir le client			
- Entretenir et ranger le poste de travail et le matériel utilisé.	<i>Assure la conservation des excédents Elimine les invendus</i>	2	
- Contrôler la qualité de la prestation	<i>Prélève et conserve un échantillon des préparations comme plat témoin</i>	2	
- Appliquer les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie (voir pénalités)	<i>Reporte les températures relevée au cours de l'activité de distribution</i>	2	
<b>Pénalités :</b> (possibilité de retrancher un nombre maximum de 6 points)*			
- Tenue non adaptée (*)		-2	
- Non respect des règles d'hygiène (1)		-2 à -4	
- Non respect des règles de sécurité (2)		-2	
<b>Savoir associés S1 : parties 1 à 5, S2 : parties 5 à 6, S3 : parties I et II</b> (en lien avec l'activité relatifs aux questions prévues avec les sujets)		2	
<b>N.B :</b> Le jury justifiera toute pénalité et note inférieure à 10/20	<b>TOTAL</b> /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 : utilisation des aides techniques à la manutention(-1 pt), prévention des risques électriques (-2 pt), prévention des risques de brûlure (-1 pt)