

<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		

**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.

<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		

**BANQUE 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

.....

**SUJET B :**

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cafétéria. Vous devez :

- Mettre en service la zone chaude du self
- Approvisionner et assurer le service en zone chaude
- Réaliser les plats témoins (plats chauds)

A l'issue du service, vous devez entretenir la zone chaude.

.....

**SUJET C :**

Vous êtes employé au point chaud « le petit creux ». Vous proposez au client : panini, croque-monsieurs, pizzas, quiches, salades variées, desserts et boissons. Vous devez :

- Accueillir 10 clients et prendre les commandes
  - Remettre en température les préparations chaudes pour 5 clients
  - Servir les 10 clients
  - Encaisser
- .....