

Groupement « EST »		Session 2006		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration				22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum (voir sujet)	Feuillet :	1/2		

INFORMATION AU JURY

Le jury fait un choix dans la banque de sujets fournis en fonction de l'équipement et des contraintes locales, puis fait tirer au sort par chaque candidat, un de ces sujets.

L'épreuve peut s'organiser de la manière suivante :

- | | | |
|--|---|-----------------------------|
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>mise en tenue professionnelle</i> ➤ <i>tirage au sort des sujets</i> ➤ <i>visite des locaux</i> | } | *10 minutes |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>organisation du candidat (travail écrit compris)</i> | | 20 minutes maximum |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>réalisation pratique (y compris remise en état) rangement du matériel utilisé)</i> | | 2 h 00 (y compris *) |
| <ul style="list-style-type: none"> ➤ <i>entretien oral avec le jury</i> | | 10 minutes |

Total approximatif : (2 h 30 maximum)

Entretien avec le candidat :

Le jury interroge le candidat sur l'organisation des activités réalisées (fiche d'organisation de travail écrite), sur les activités réalisées et sur ses connaissances relatives respectivement aux produits, aux matériels et équipements, aux techniques mises en œuvre, à la prévention des risques professionnels. Une banque de questions est mise à disposition des jurys, accompagnées des corrigés (cf pochette corrigé).

Groupement « EST »		Session 2006		Tirages	
Sujet : CAP Agent Polyvalent de Restauration				Code(s) examen(s) 22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	
Coefficient : 6				Durée : 4 h maximum (voir sujet)	
				Feuillet : 2/2	

Organisation :

- prévoir 2 à 4 candidats par vague
- prévoir un jury pour 2 candidats
- cette activité peut être réalisée à la suite de EP1 ou EP2.

EPREUVE	DEROULEMENT POUR LE CANDIDAT						OBSERVATIONS
	30	1 h	2 h	30	3 h	30	
EP3 Entretien des locaux des matériels et des équipements Durée 3 h 00 maxi Choix académique : 2 h 30 (y compris remise en état des matériels utilisés)	préparation, tirage au sort, visite des locaux, organisation du candidat	réalisation	de l'activité et	entretien du matériel	entretien avec le jury	Le candidat réalise une activité tirée au sort, dans la cuisine à la suite de l'épreuve EP1, dans le lieu de distribution / commercialisation à la suite de l'épreuve EP2. Il rédige une fiche d'organisation du travail (dans la ½ heure du début de l'épreuve). Il entretient et range le matériel utilisé, sur le temps de l'épreuve. Les candidats passent par groupe de 2 ou 3.	
Activité du jury (2 enseignants + un professionnel)	Observation des candidats						Prévoir 1 jury pour 2 ou 3 candidats.
Entretien oral							Notation
DEROULEMENT POUR LE JURY							

Groupement « EST »		Session 2006	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 : 1/2		

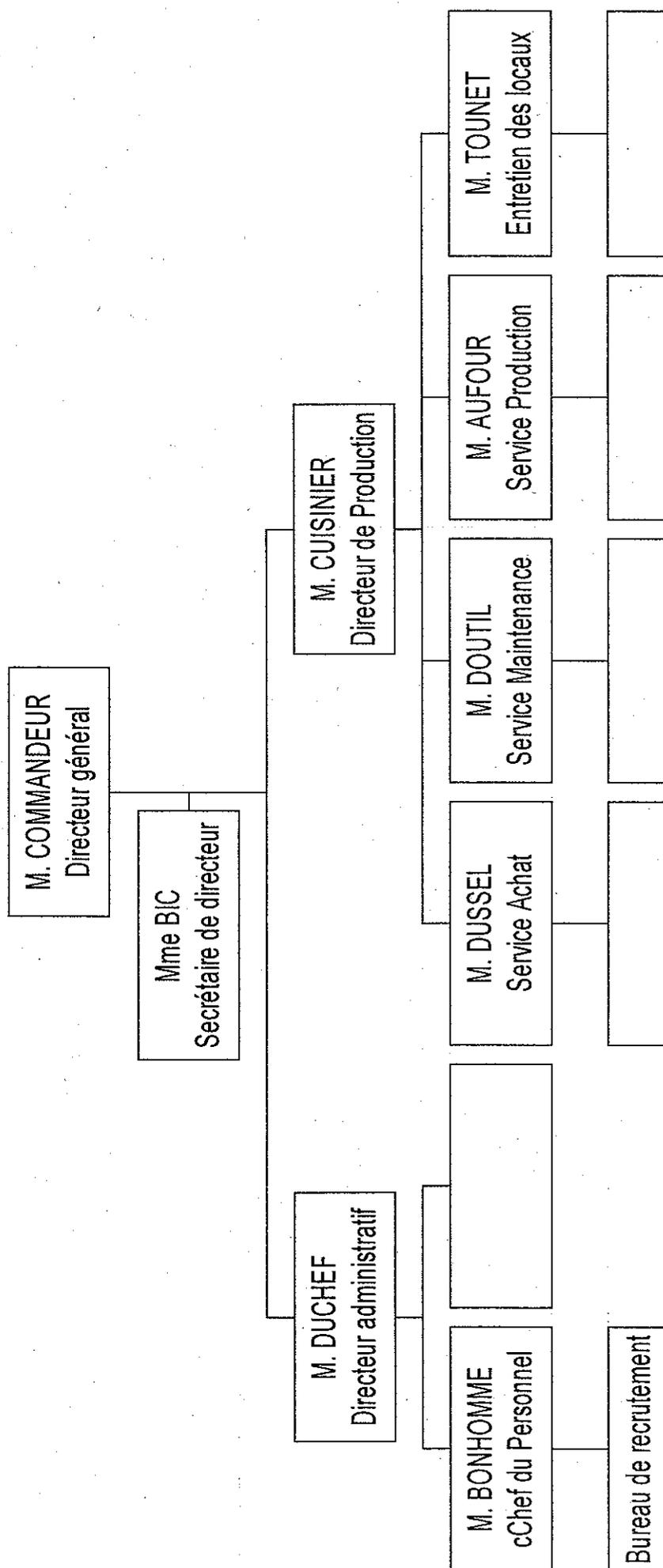
QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

SUJET N°1	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</p> <p>➤ La marche en avant : préciser si les locaux suivant appartiennent au secteur sale (S) ou au secteur propre (P). (4 x 0,25 pt =1 point)</p> <p>Plonge batterie Local déchet Local préparation Local de décartonnage Local de conditionnement Légumerie local cuisson pâtisserie</p>	
	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation de la production et des services</p> <p>En vous aidant de l'organigramme joint, répondre à la question. Pierre vient d'être embauché par l'entreprise DUGOUT (voir annexe 1) pour l'entretien des locaux</p> <p>➤ Nommer le supérieur direct de Pierre (1 point).</p>	
	<p>En lien avec la prévention – sécurité</p> <p>Vous risquez de vous brûler lors de l'entretien des feux neufs.</p> <p>➤ Indiquer s'il s'agit d'une brûlure chimique ou thermique. (1 point)</p> <p>➤ Citer une mesure de prévention lors de l'entretien des feux vifs. (1 point)</p>	

Groupement « EST »		Session 2006		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	Feuillets : 2/2			

ANNEXE 1

ORGANIGRAMME DE L'ENTREPRISE DUGOUT



Groupement « EST »		Session 2006	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 : 1/1		

QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

SUJET N°2	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</p> <p>Vous devez éliminer les salissures suivantes : débris végétaux, miettes de pain, tâches grasses (sauce, huile), tâches sucrées (confiture, sirop)</p> <p>➤ Indiquer si elles sont adhérentes ou non adhérentes. (4 x 0,50 pt =2 points)</p>	
	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation de la production et des services</p> <p>➤ Indiquer la température réglementaire de l'armoire frigorifique que vous avez entretenue. (0.5 point)</p> <p>➤ Préciser si cette armoire frigorifique est un appareil de conservation à froid positif ou froid négatif. (0.5 point)</p>	
	<p>En lien avec la prévention – sécurité</p> <p>Pour nettoyer l'armoire frigorifique, vous avez du vous baisser :</p> <p>➤ Citer 2 règles d'ergonomie à respecter pour nettoyer le bas de l'armoire frigorifique. (2 x 0,5 pt = 1 pt)</p>	

- FICHE DE NOTATION EPREUVE EP3 -

ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATERIELS, DES EQUIPEMENTS

CAP Agent Polyvalent de Restauration

JURY		CANDIDAT N°		
Date	Nom et signature			
COMPETENCES SAVOIR FAIRE		Observations	Barème	Note
C1. S'informer Analyser des documents techniques relatifs à l'entretien des locaux et des équipements			2	
C2. S'organiser Choisir matériels et produits Respecter les consignes et les contraintes données Organiser l'activité			4	
C3. Réaliser <ul style="list-style-type: none"> ▪ Mettre en œuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux, des matériels, des équipements : <ul style="list-style-type: none"> - maîtriser les gestes techniques - respecter les dosages et le temps d'action - entretenir et ranger le matériel et les équipements ▪ Contrôler la qualité de la prestation ▪ Proposer des solutions correctives 		Justifie oralement son travail	4 2 2 2	
Pénalités : (possibilité de retrancher un nombre maximum de 6 points, <ul style="list-style-type: none"> - Tenue non adaptée (*) - Non respect des règles d'hygiène (1) - Non respect des règles de sécurité (2) - Non respect des règles d'économie (3) 			-2 -1 à -2 -1 à -4 -2	
Savoirs associés S3 (entretien avec le jury) en lien avec l'activité et relatifs aux questions jointes à l'épreuve			4	
Le jury justifiera les pénalités et les notes < à 10/20		TOTAL	/20	

(*) Tenue vestimentaire professionnelle adaptée : port de la tenue et de l'équipement de protection adapté soit chaussures antidérapantes, gants de ménage, lunettes de protection si besoin → enlever 1 point par élément manquant.

Si non-respect des éléments suivants :

- (1) règles d'hygiène : non-lavage des mains (de 0,5 à -1pt), non-désinfection du matériel utilisé (de -1 pt à -2 pt)
- (2) règles de sécurité : si non-utilisation des aides techniques à la manutention (-1 pt), non-respect des techniques de levage, portage, déplacement d'une charge (-1 pt), non-prévention des risques électriques (-2 pt), non-prévention des risques mécaniques et chimiques(-2 pt).
- (3) économie : si gaspillage eau ou produit (-2 pt)

