

Groupe ment « 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		

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.

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		Feuillelet : 2/2	

ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Compléter le tableau suivant.

Matériel	Produits	Dosage
SUCCESSION DES OPERATIONS		

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 :	1/1	

INFORMATION AU JURY

Liste des sujets et limite des activités à demander au candidat

Remarque : il est impératif que les zones d'activités prévues par le sujet ainsi que les équipements ou appareils choisis aient été utilisés au préalable et donc en attente d'entretien.

SUJET	ZONE D'ACTIVITE	SURFACE MAXIMUM	MATERIEL A PROPOSER AU CANDIDAT
1	Cuisine de collectivité secteur cuisson	10 m ²	2 feux vifs + plonge
2	Cuisine de collectivité armoire frigorifique	10 m ²	2 armoire frigorifique + plonge
3	Zone de distribution d'un point chaud	10 m ²	Toaster + plonge
4	Zone de légumerie	10 m ²	Eplucheuse + plonge
5	Zone de production chaude	10 m ²	Armoire à couteau + plonge
6	Zone de distribution	10 m ²	Plaque vitro-céramique de la banque de distribution
7	Salle de restaurant	10 m ²	2 tables de 4 personnes 8 chaises
8	Salle de restaurant	10 m ²	Fontaine réfrigérée + sol
9	Légumerie	10 m ²	Essoreuse + sol légumerie
10	Salle de restaurant	10 m ²	Machine à café +sol

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 : 1/5			

BANQUE DE SUJETS

Sujet N° 1

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

- De 2 feux vifs très sales désignés par le jury
- Du sol situé autour du piano

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé..

Sujet N° 2

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

- De l'armoire frigorifique
- Du sol correspondant

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.