

DISTRIBUTION DES REPAS

SUJET N° 2 : Dans un restaurant d'entreprise, plusieurs tâches vous sont demandées :

1 - Dans la salle de restaurant :

Pendant 1 h 30 minutes, vous devez :

Soit : - préparer la salle
- dresser les tables
- distribuer une partie du repas

Soit : - distribuer la suite du repas
- débarrasser et nettoyer les tables
- remettre en état la salle de restaurant

Soit : - dresser les tables
- distribuer les repas
- débarrasser et nettoyer les tables

2 - Dans la salle où s'effectue l'entretien du linge :

Avant ou après la distribution des repas (selon la décision du jury), vous tirez au sort votre poste de travail et effectuez les tâches demandées en 30 minutes.

Au cours ou à l'issue des épreuves pratiques, entretien de 15 minutes avec le jury qui vous demande de justifier vos choix technologiques, l'organisation de votre travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie et la qualité de vos réalisations.

ACADEMIE DE LILLE

Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICES - Dominante : A.T.A.

Epreuve : EP2.4 - Technique de distribution complémentaire

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 98.2251

Temps max. alloué : 1h30 + 30'

Coefficient : 1,5 + 0,5

C.A.P.

1/1