

DISTRIBUTION DES REPAS

SUJET N° 3 : Dans un lycée professionnel, vous devez effectuer plusieurs tâches.

1 - Au Self-Service :

Pendant 1 h 30 minutes, on vous demande de :

- conduire la remise de température de 10 barquettes de viande ou de légumes.
- faire la mise en place du secteur chaud de la banque de distribution.
- tenir le poste de distribution "plats chauds".
- assurer le nettoyage de la banque de distribution avec votre collègue.

2 - A l'atelier d'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 : 1995

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