

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	L	
Coefficient : 6	Durée : 4 h maximum	Feuillet :	1/2	R	20	

### INFORMATION AU JURY

- Le candidat devra organiser son travail en fonction des préparations à réaliser.
- Le candidat doit afficher à son poste de travail les fiches techniques mises dans une pochette plastique (lui fournir les éléments de fixation nécessaires)
- Les compétences retenues sont celles prévues dans le barème de notation.
- La durée de l'épreuve (4 h maximum), tient compte :
  - de la mise en tenue du candidat,
  - du travail de préparation écrit } 20 min
  - de la réalisation des deux préparations
  - de l'entretien du matériel et des équipements utilisés (le sol n'est pas prévu). } 3 h maxi
  - de l'entretien avec le jury après l'épreuve } 10 min maxi

Le jury interroge le candidat sur les activités réalisées et sur les questions jointes à l'épreuve.

Selon les réponses données sur sa fiche technique (gamme opératoire), le jury utilisera au choix les questions 1 ou 2.

La question 3 est obligatoire dans tous les cas.

Question 3.2 : il convient de se déplacer vers l'appareil présent dans la cuisine et de demander au candidat de montrer les éléments à vérifier.

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A	
Épreuve : EP 1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes				EP 1	L	
Coefficient : 6		Durée : 4 h maximum		Feuillet : 2/2	R	uo

### QUESTIONS A POSER PAR LE JURY A L'ISSUE DE L'EPREUVE

1. Dans le cas où le candidat n'a pas complété la colonne "points critiques à observer" ou a des réponses erronées :
  - 1.1 Quel est l'arrêté qui fixe les conditions d'hygiène applicables dans les établissements de restauration collective à caractère social ?
  - 1.2 Qu'est-ce qu'un service en liaison froide ?
  - 1.3 Comment doit être conduit le refroidissement rapide des préparations chaudes cuisinées à l'avance.
  - 1.4 A quelle température doivent être conservés les plats cuisinés à l'avance et pendant combien de temps ?
2. Dans le cas contraire :
  - 2.1 Quelles sont les dispositions réglementaires relatives aux toxi-infections alimentaires collectives que doit respecter le responsable de cuisine ?
  - 2.2 Pourquoi les plats chauds cuisinés à l'avance doivent respecter les temps et températures réglementaires de refroidissement et de conservation ?
  - 2.3 Comment limiter les risques de contaminations de ces préparations lors de leur préparation ?
3. Prévention des risques professionnels.
  - 3.1 A partir du document technique ci-joint, (annexes A et B), citer les consignes de sécurité à respecter lors de l'utilisation du coupe légumes.
  - 3.2 En vous aidant de la fiche maintenance préventive ci-jointe, vous montrerez au jury les organes de l'appareil à vérifier régulièrement pour prévenir les risques d'accidents.