

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A
Épreuve : EP 2 – Mise en place de la distribution et service client				EP 2	L
Coefficient : 5	Durée : 2 h maximum	Feuillelet :	1/1	R	10

INFORMATION AU JURY

Le jury choisit avec le responsable de la cuisine les activités à donner au candidat. Il peut par écrit rédiger les consignes indispensables à cette activité et que le candidat devra respecter.

Le contrôle des températures des plats doit se faire en temps opportun au cours du service et doit être mentionné sur le document de la collectivité fourni au candidat.

NB : Le jury peut organiser l'épreuve de la façon suivante :

- mise en place du self : 30 min
- service : 1 h (maxi)
- débarrassage et entretien du self : 20 min
- entretien avec le candidat : 10 min

Le déjeuner du candidat peut avoir lieu avant ou après le service ou encore après la mise en place du self, il faut alors tenir compte des délais réglementaires liés au stockage des denrées pendant la distribution.

Entretien avec le candidat :

le jury interroge le candidat sur les activités qu'il a réalisées et utilise les questions ci-jointes.

QUESTIONS A POSER AU CANDIDAT

1. Une question relative à l'hygiène des salles de restaurant (chapitre V – Arrêté du 29 septembre 1997)
2. Une question relative à l'hygiène alimentaire s'appuyant sur le menu du jour proposé. (équilibre alimentaire, rations alimentaires, équivalences, etc...)
3. Une question relative à l'image de marque. (identifier les éléments constitutifs de l'image de marque de ce service)