

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	L
Coefficient : 5	Durée : 3 h maximum	Feuillet :	1/1		R

SUJET 1

1. Employé en restauration collective vous organisez votre travail pour assurer l'entretien de la machine à laver après le service :

- vidange
 - démontage
 - lavage, désinfection
- } de la machine et de tous les éléments.

Lavage des deux poubelles et lavage et désinfection du local poubelles.
Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.

2. En fin de travail vous répondez aux questions posées par le jury relatives aux activités mises en œuvre.

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	L	
Coefficient : 5		Durée : 3 h maximum		Feuillet :	1/1	R

SUJET 2

1. Employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour assurer l'entretien :
 - de la zone de préparation froide (plan de travail, murs, sols et l'appareil indiqué par le jury)
 - d'un chariot de distribution.

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.
2. En fin de travail, vous répondez aux questions posées par le jury relatives aux activités mises en œuvre.

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	L	
Coefficient : 5		Durée : 3 h maximum		Feuillet : 1/1		R

SUJET 3

- Employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour assurer l'entretien :
 - de la légumerie (plan de travail, bacs à légumes, murs, sols, poubelle) et d'un appareil indiqué par le jury.
 - d'une échelle ou d'un bac de transport.

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.
- En fin de travail, vous répondez aux questions posées par le jury relatives aux activités mises en œuvre.

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages	
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	L	
Coefficient : 5		Durée : 3 h maximum		Feuille : 1/1	R	

SUJET 4

- Employé en restauration collective, vous organisez votre travail pour assurer l'entretien :
 - de la zone de préparation chaude (plan de travail avec ou sans tiroir, murs, sols, étagère de rangement) et un appareil au choix du jury,
 - d'une échelle de distribution

Vous entretenez et rangez le matériel que vous avez utilisé.
- En fin de travail, vous répondez aux questions posées par le jury relatives aux activités mises en œuvre.

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	L
Coefficient : 5	Durée : 3 h maximum	Feuillelet :	2/2		R

ANNEXE 1

L'étiquetage européen

