



# **C.A.P. AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

## **EPREUVES PROFESSIONNELLES**

**MISE EN ŒUVRE DU CONTROLE EN COURS DE FORMATION**

SOMMAIRE

1. LE CONTROLE EN COURS DE FORMATION	3
2. LE REGLEMENT D'EXAMEN	4
3. LA DEFINITION DES EPREUVES	5
4. GUIDE POUR L'ORGANISATION DES EVALUATIONS	8
5. FORME DES SUPPORTS D'EVALUATION	10
5.1. EP1	10
5.2. EP2	11
5.3. EP3	11

Annexes

Grilles d'évaluation EP1 EP2 EP3 en centre de formation et en entreprise  
Fiche récapitulative individuelle des évaluations  
Fiches récapitulatives de la classe

Propositions de situations d'évaluation et de documents annexes

Banque de questions relatives aux savoirs associés : EP1 - EP 2 - EP3

Exemples de préparations froides et chaudes

Exemples de situations d'évaluation : EP1 - EP 2 - EP3

## 1. LE CONTROLE EN COURS DE FORMATION : rappels

Texte de référence : NS 97-077 du 18 mars 1997

<b>C'est Quoi ?</b>	C'est un mode d' <b>évaluation certificative des compétences terminales</b> introduit progressivement dans le règlement des examens depuis 1992 au fur et à mesure de leur rénovation. Cette évaluation est basée sur le <b>sondage, par les formateurs eux-mêmes à mesure que les formés atteignent le niveau requis.</b>
<b>Qui est concerné ?</b>	Les élèves d'établissements publics ou privés sous contrat, ou dans des sections de CFA habilitées par le recteur, les stagiaires formation continue en GRETA habilités.
<b>Pourquoi ?</b>	Pour rendre plus proche l'évaluation et la formation. Pour prendre en compte la formation reçue en entreprise. Pour adapter la formation aux particularités de l'emploi.
<b>Où l'organiser ?</b>	Selon les modalités prévues par le règlement d'examen du diplôme, une ou plusieurs situations d'évaluations sont organisées <b>en centre de formation et en milieu professionnel.</b>
<b>Quand ?</b>	Les évaluations sont réparties dans le temps sur la deuxième année de formation.
<b>Comment ?</b>	<p><b>En milieu professionnel :</b></p> <p><i>au préalable</i>, les formateurs effectuent un choix judicieux des entreprises d'accueil des Périodes de Formation en Milieu Professionnel support des évaluations et rencontrent les responsables des entreprises pour leur expliquer et définir :</p> <ul style="list-style-type: none"><li>- le mode d'évaluation et l'utilisation des documents d'évaluation académiques.</li><li>- leur rôle dans cette évaluation.</li></ul> <p><i>après l'évaluation</i>, les formateurs interviennent pour arrêter la proposition de note.</p> <p><b>En centre de formation :</b> les formateurs organisent les évaluations d'activités professionnelles caractéristiques dans la continuité du processus de formation pour un ou plusieurs élèves sous la responsabilité du chef d'établissement.</p> <p>Des professionnels sont associés dans la mesure du possible à la mise en œuvre de l'évaluation.</p>

## 2. LE REGLEMENT D'EXAMEN

Extrait du référentiel pour les épreuves professionnelles (arrêté du 18 juin 1999 et annexes)

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION			<b>Scolaires</b> (Établissements publics et privés sous contrat)	<b>Scolaires</b> (Établissements privés hors contrat) <b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage non habilités)	
			<b>Apprentis</b> (CFA et sections d'apprentissage habilités) <b>Formation professionnelle continue</b> (établissements publics)	<b>Formation professionnelle continue</b> (établissements privés) <b>Enseignement à distance – candidats individuels</b>	
EPREUVES	Unités	Coef.	MODE	MODE	DUREE
<b>UNITÉS PROFESSIONNELLES</b>					
EP1 – Production de préparations froides et de préparations chaudes	U1	7 (1)	CCF*	Ponctuel le pratique	5h max (4h max + 1h) (2)
EP2 – Mise en place de la distribution et service au client	U2	5	CCF	Ponctuel le pratique	2h max
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements	U3	5	CCF	Ponctuel le pratique	3h max

\* Rappel des généralités sur le Contrôle en Cours de Formation (note de service n°92.329 du 9 novembre 1992 (BO n°44 du 19/11/92).

Le CCF est un mode de validation de compétences terminales par sondage. Ces sondages ne sont pas des « mini épreuves » et toutes les compétences ne sont pas nécessairement évaluées. Les phases d'évaluation interviennent à différents moments du cycle pour chacun des élèves d'un groupe et **s'intègrent dans le processus de formation**. La conception et la mise en œuvre des situations d'évaluation sont de la responsabilité des formateurs.

(1) dont coefficient 1 pour la PSE

(2) dont 1 h pour la PSE

### 3. LA DEFINITION DES EPREUVES

EP 1 Productions de préparations froides et de préparations chaudes		
Coefficient 6		
METHODOLOGIE	EXPLICATIONS	
<b>2 situations d'évaluation de poids identique</b>		
OU	<b>Centre de formation</b>	<b>Entreprise</b>
QUAND	Dernière année de formation	
QUI	Le professeur <i>Un professionnel au moins est associé à la mise en œuvre de l'évaluation (élaboration de la situation d'évaluation, évaluation des candidats, ...)</i>	Le tuteur Un professeur
QUOI	<p><b>S1</b> : <u>1</u> situation professionnelle qui se décompose en <u>plusieurs</u> séquences d'évaluation (<b>donc au moins deux CCF</b>). Ces séquences portent sur une ou plusieurs compétences et savoirs associés :</p> <p><u>Compétences</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- C11, C12</li> <li>- C21</li> <li>- C33, C34, C35, C39</li> </ul> <p>+ <u>Savoirs associés</u> Les aspects scientifiques et techniques sont évalués à l'oral pendant et/ou à l'issue de l'activité.</p>	<p><b>S2</b> : <u>1</u> situation professionnelle qui se décompose en <u>plusieurs</u> séquences d'évaluation (<b>donc tout au long de la PFMP</b>) Ces séquences portent sur une ou plusieurs compétences et savoirs associés :</p> <p><u>Compétences</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- C11, C12</li> <li>- C21, C22</li> <li>- C31, C32, C33, C34, C39</li> <li>- C43</li> </ul> <p>+ <u>Savoirs associés</u> Les aspects scientifiques et techniques sont évalués. + <u>Attitude professionnelle</u></p> <p><i>La synthèse de l'évaluation est effectuée par le tuteur et un membre de l'équipe pédagogique.</i></p>
COMMENT	<b>PRATIQUE et ORALE</b> / 60 pts <b><i>Dans le cadre des activités habituelles de formation.</i></b>	<b>PRATIQUE et ORALE</b> / 60 pts <b><i>Au cours des activités réalisées dans l'entreprise.</i></b>
AVEC QUOI	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consignes</li> <li>- situation d'évaluation</li> <li>- documents techniques</li> <li>- documents de contrôles de la qualité</li> <li>- grille d'évaluation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- documents techniques de l'entreprise</li> <li>- grille d'évaluation</li> </ul>
<p>La note obtenue à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.</p>		

EP 2 Mise en place de la distribution et service au client		
Coefficient 5		
METHODOLOGIE	EXPLICATIONS	
<b>2 situations d'évaluation de poids identique</b>		
<b>OU</b>	<b>Centre de formation</b>	<b>Milieu professionnel</b>
<b>QUAND</b>	Dernière année de formation	
<b>QUI</b>	Le professeur <i>Un professionnel au moins est associé à la mise en œuvre de l'évaluation (élaboration de la situation d'évaluation, évaluation des candidats, ...)</i>	Le tuteur Un professeur
<b>QUOI</b>	<p><b>S1</b> : <u>1</u> situation professionnelle qui se décompose en <u>plusieurs</u> séquences d'évaluation (<b>donc au moins deux CCF</b>). Ces séquences portent sur une ou plusieurs compétences et savoirs associés :</p> <p><u>Compétences</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- C11, C12</li> <li>- C21</li> <li>- C36, C39</li> </ul> <p>+ <u>Savoirs associés</u> Les aspects scientifiques et techniques sont évalués à l'oral pendant et/ou à l'issue de l'activité.</p>	<p><b>S2</b> : <u>1</u> situation professionnelle qui se décompose en <u>plusieurs</u> séquences d'évaluation (<b>donc tout au long de la PFMP</b>). Ces séquences portent sur une ou plusieurs compétences et savoirs associés :</p> <p><u>Compétences</u> :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- C11, C12</li> <li>- C21, C22</li> <li>- C36, C37, C39</li> <li>- C41, C42, C43</li> </ul> <p>+ <u>Savoirs associés</u> Les aspects scientifiques et techniques sont évalués</p> <p>+ <u>attitude professionnelle</u></p> <p><i>La synthèse de l'évaluation est effectuée par le tuteur et un membre de l'équipe pédagogique.</i></p>
<b>COMMENT</b>	<b>PRATIQUE et ORALE</b> / 50 pts <i>Dans le cadre des activités habituelles de formation.</i>	<b>PRATIQUE et ORALE</b> / 50 pts <i>Au cours des activités réalisées dans l'entreprise.</i>
<b>AVEC QUOI</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- consignes</li> <li>- situation d'évaluation</li> <li>- documents techniques relatifs à la distribution et à la vente</li> <li>- documents de contrôles</li> <li>- grille d'évaluation</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- documents techniques de l'entreprise</li> <li>- grille d'évaluation</li> </ul>
<p>La note obtenue à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.</p>		

## EP 3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

Coefficient 5

METHODOLOGIE

EXPLICATIONS

### 2 situations d'évaluation de poids identique

OU

Centre de formation

Milieu professionnel

QUAND

Dernière année de formation

QUI

Le professeur  
*Un professionnel au moins est associé à la mise en œuvre de l'évaluation (élaboration de la situation d'évaluation, évaluation des candidats, ...)*

Le tuteur  
 Un professeur

QUOI

**S1** : 1 situation professionnelle qui se décompose en plusieurs séquences d'évaluation (**donc au moins deux CCF**).

Ces séquences portent sur une ou plusieurs compétences et savoirs associés :

Compétences :

- C11, C12
- C21
- C38, C39

+ Savoirs associés

Les aspects scientifiques et techniques sont évalués à l'oral pendant et/ou à l'issue de l'activité.

**S2** : 1 situation professionnelle (Cette situation peut comporter plusieurs séquences d'évaluation) (**tout au long de la PFMP**).

Ces séquences portent sur une ou plusieurs compétences et savoirs associés :

Compétences :

- C11, C12
- C21, C22
- C38, C39
- C41, C43

+ attitudes professionnelles

*La synthèse de l'évaluation est effectuée par le tuteur et un membre de l'équipe pédagogique.*

COMMENT

**PRATIQUE et ORALE** / 50 pts

***Dans le cadre des activités habituelles de formation.***

**PRATIQUE** / 50 pts

***Au cours des activités réalisées dans l'entreprise.***

AVEC QUOI

- consignes
- situation d'évaluation
- documents techniques relatifs à l'entretien des locaux et des équipements
- documents et moyens de contrôles
- grille d'évaluation

- documents techniques de l'entreprise
- grille d'évaluation

La note obtenue à l'épreuve, proposée au jury par l'équipe pédagogique, résulte de l'addition des points obtenus à chacune de ces deux évaluations.

## 4. GUIDE POUR L'ORGANISATION DES EVALUATIONS

### 4.1. PREPARATION D'UNE SEQUENCE D'EVALUATION

Une **séquence d'évaluation** est une situation qui **permet la réalisation d'une activité dans un contexte donné**.

Elle doit être définie à partir des éléments suivants :

- la **description de l'activité à réaliser**, commande de travaux choisie parmi les activités auxquelles le candidat a déjà été formé et en conformité avec la définition de l'épreuve d'examen,
  - les **conditions de réalisation**, temps imparti, documents, matériels et produits mis à disposition,
  - la **performance attendue**,
  - les **critères d'évaluation**,
- } en référence aux grilles d'évaluation.

**Le candidat est informé** des objectifs visés par les situations d'évaluation et des conditions de leur déroulement préalablement à leur mise en œuvre.

**Remarque** : Pour faciliter la préparation, une harmonisation académique porte sur le contenu des situations et sur les fiches d'évaluation.

### 4.2. DEROULEMENT DE L'EVALUATION

#### 4.2.1. En centre de formation :

**L'enseignant programme et organise** le moment de l'évaluation.

**L'élève est informé de la période puis de la date.**

**Au moment prévu,**

➡ L'enseignant (qui devient alors examinateur), assisté d'un professionnel ou d'un deuxième enseignant, précise au candidat la situation de l'évaluation et lui remet les documents techniques qu'il juge nécessaires.

➡ Le candidat réalise l'activité commandée.

➡ Les examinateurs observent l'activité du candidat au cours de son déroulement pour ne pas se limiter au seul résultat final mais pour prendre en compte la démarche utilisée et les stratégies mises en œuvre : organisation du poste de travail, utilisation adéquate des matériels, des outillages et des produits, respect des règles d'hygiène, d'économie, d'ergonomie, de sécurité...

**Une interrogation orale** complète cette observation pendant ou à l'issue de l'épreuve.

Chaque examinateur dispose de **la grille d'évaluation critériée académique** qui sert de support à l'observation. Une synthèse de ces grilles se retrouve dans le dossier individuel d'évaluation en CCF de l'élève.

#### 4.2.2. En milieu professionnel :

L'évaluation est menée par le tuteur **tout au long de la période en milieu professionnel** sur les activités correspondantes à la définition de l'épreuve. Il dispose de **la grille d'évaluation critériée académique** qui sert de support à l'observation.

En fin de PFMP la note finale est arrêtée **conjointement** avec un professeur de l'enseignement professionnel.

En cas d'anomalie ou de difficulté, l'Inspecteur de l'Education Nationale est informé, il propose au Recteur les mesures propres à garantir la validité de l'évaluation.

#### 4.3. PRATIQUE DE L'ÉVALUATION « CRITERIEE »

L'évaluation consiste pour les examinateurs à se prononcer sur le déroulement et le résultat des opérations et des tâches réalisées par le candidat, en se posant pour chacun des critères de la grille la question :

« en se référant aux exigences mentionnées sur la grille, chaque critère a-t-il été exécuté de façon **satisfaisante, à peine conforme aux exigences, ou insuffisante ?** »

Pour chaque critère, les examinateurs transcrivent leurs évaluations sur la fiche d'évaluation, **sans exprimer de note** :

- si l'exigence est satisfaite ou bien satisfaite au-delà de ce qui est demandé (réalisée avec aisance et justifiée), cocher « A » (Acquis),
- si l'exigence n'est que partiellement satisfaite mais assez proche d'une exigence conforme, cocher "PM" (Partiellement maîtrisé),
- si le travail n'a pas été effectué ou si le résultat n'est pas acceptable, cocher "NA" (Non acquis).

Remarque : S'il y a plusieurs examinateurs, une harmonisation des résultats est réalisée pour ne fournir qu'une seule fiche de synthèse par séquence et par candidat.

#### **4.4. PROPOSITION CONJOINTE D'UNE NOTE**

**A la fin des périodes de formation en milieu professionnel** de l'année terminale support des différentes épreuves, un enseignant du domaine professionnel se rend dans l'entreprise pour examiner avec le tuteur de l'entreprise les résultats obtenus par le candidat. Celui-ci a la possibilité d'assister à cette discussion qui permet éventuellement d'affiner les évaluations portées sur la fiche.

En l'absence du candidat, au vu du profil dessiné par les croix, les examinateurs s'accordent sur une note en référence au barème académique.

**A l'issue des évaluations en centre** les évaluateurs s'accordent sur une note selon la même procédure.

**Aucune des propositions de note n'est communiquée au candidat.**

Chaque note ainsi attribuée est une des composantes de la note finale de chacune des épreuves EP1 et EP2 qui seront proposées au jury.

**Remarque :**

Les supports et les fiches d'évaluation des séquences sont regroupés dans le "**dossier individuel d'évaluation par contrôle en cours de formation**" de chaque candidat. Ce dossier est mis à disposition du rectorat pour consultation éventuelle par les membres du jury final. Il est conservé pendant un an par l'établissement (5 ans pour les candidats ayant échoué à l'examen).

## 5. FORME des SUPPORTS D'EVALUATION

### Nombre d'évaluations

Au cours de la deuxième année de formation :

- 2 situations d'évaluation sur lieux de PFMP, une en restauration collective, l'autre en restauration commerciale,
- 1 situation d'évaluation en centre de formation (sur plusieurs séquences d'évaluation).

en respectant le cadre réglementaire relatif à la période de l'année scolaire et au site des entreprises choisies pour les PFMP.

Il est rappelé que pour ces évaluations, un professionnel sera associé au professeur de pratique. Le professeur qui dispense les savoirs associés s'il n'est pas celui de pratique pourra être également associé si cela ne perturbe pas ses autres cours.

Il est rappelé que l'organisation est évaluée au cours de l'action et qu'elle ne donne pas lieu à un travail écrit préalable. Rien cependant n'empêche l'élève de prévoir son organisation par écrit sur le temps qui lui est imparti (ceci reste un processus pédagogique). Ce travail personnel ne sera pas noté.

### 5. 1. EP1

#### 5.1.1. Consignes pédagogiques

Pour EP1 : production de préparations culinaires.

Les compétences C31 et C32 seront évaluées au moins une fois à l'une des 2 séquences en entreprise.

C 31 : réceptionner, entreposer.

C 32: sortir, contrôler, les produits, les matériels avant l'utilisation.

Elles pourront également être mobilisées et évaluées lors d'une évaluation en centre de formation (voir grille d'évaluation EP1 en centre de formation : cases grisées).

La compétence C 35 sera évaluée uniquement en centre de formation.

C 35 : conditionner des produits alimentaires et assurer des traitements de refroidissement rapide

Les compétences seront évaluées au cours des différentes séquences en entreprise et en centre de formation.

C 33 : préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire.

C 34 : conduire des techniques culinaires.

C.39 : contribuer à la qualité des productions culinaires.

Chaque séquence portera sur **1 ou 2 préparations pour 12 personnes**. **La dernière séquence d'évaluation portera sur deux préparations pour 12 personnes chacune, l'une d'elle mobilisera une cuisson**. **La durée sera adaptée en fonction du nombre de préparations, mais n'excédera pas 4 heures**.

Pour chaque travail demandé à l'élève, cibler précisément l'entreprise de restauration choisie, par exemple : restaurant à thème (préciser), restauration rapide (type « Quick »), vente au comptoir (type sandwicherie, brioche...), cafétéria, ce qui déterminera la limite de préparation, le mode de conditionnement ou de mise en attente.

L'élève disposera de consignes précises relatives aux grammages (unités internationales, pièces s'il s'agit d'unités ou bien « PM » si l'ingrédient est non quantifiable), au fractionnement, à la présentation, au conditionnement. On peut mettre à sa disposition une recette simplifiée (photo, schéma). Le protocole de fabrication fourni à l'élève doit présenter une chronologie succincte des étapes. Employer les termes techniques ou culinaires exacts.

Une fiche d'organisation du travail est proposée à l'élève mais non obligatoire et non évaluée.

Il est bien entendu que pour EP1 le travail est celui de préparation allant jusqu'au conditionnement et/ou la mise en attente de service ou de vente (documents de traçabilité à remplir). On n'oubliera pas de donner une place suffisante aux exercices de fractionnement.

Pour l'évaluation orale en cours ou en fin de TP, on posera deux à trois questions maximum par savoir associé, soit en moyenne 5 à 6 questions. Le professeur de techniques professionnelles assure l'évaluation orale, il peut être secondé par l'enseignant de savoirs associés si ce dernier est disponible.

Le jour de l'évaluation, le relais après la production pourra être pris par d'autres élèves pour le service épreuve EP2 pouvant aussi être objet d'évaluation ce jour là.

## **5. 2. EP2**

### **5.2.1. Consignes pédagogiques**

L'ensemble des séquences d'évaluation (établissement et PFMP) doit porter sur **au moins deux modes de distribution différents** parmi lesquels : Libre-service, vente au comptoir, service à l'assiette type brasserie, service au plateau.

Suivant le type d'entreprise visé, l'élève pourra avoir à mettre en œuvre certaines techniques de préparation (ex : composition de salade ou sandwich à la demande du client à partir d'éléments conservés en bac réfrigéré, panini ou croque-monsieur).

On n'oubliera pas la possibilité de service de prestations autres que le repas : petit déjeuner, goûter, intégrant le service de boissons chaudes ou froides.

Le contact avec le client est indispensable et l'encaissement sera évalué au moins une fois. Une fiche « Bordereau de caisse » devra être complétée et évaluée (barème à définir par les évaluateurs).

Selon la situation professionnelle proposée à l'élève, les documents relatifs à la traçabilité seront renseignés (relevé de températures...).

## **5. 3. EP3**

### **5.3.1. Consignes pédagogiques**

L'élève aura à faire une tâche à composantes multiples mettant en œuvre des compétences relatives au nettoyage des locaux, et des matériels, et des appareils, en intégrant au moins une décontamination. L'EP3 ne doit pas être réduite à une remise en état du matériel Sali en EP1 ou EP2 (lavage du sol à la monobrosse. Entretien des vitres). L'organisation de l'épreuve est laissée à l'appréciation des évaluateurs. L'épreuve peut être organisée à la suite d'un TP, où sur la plage horaire d'un cours d'entretien des locaux.

Le contrôle qualité doit être réalisé et évalué (voir document Contrôle de la qualité à compléter).

Académie de STRASBOURG	<b>Fiche d'évaluation en centre de formation</b>	<b>CAP APR</b> Session 20 ..
Etablissement	<b>EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	Date : ..... Séquence : .../...

Nom et prénom : .....

Ev*	Compétences	Critères d'évaluation  A = Acquis - PM= Partiellement maîtrisé - NA= Non acquis				Notation
			A	P M	N A	
	<b>C11 et 12 Rechercher et décoder l'information écrite ou orale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traduction et interprétation exacte des documents de travail</li> <li>Choix pertinent des documents</li> <li>Respect des consignes</li> </ul>				.. / 3
	<b>C21-Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installation rationnelle et maintien en ordre du poste de travail</li> <li>Tenue professionnelle adaptée au poste</li> <li>Chronologie adaptée des tâches</li> </ul>				.. / 9
	<b>C31-Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle et vérification des produits réceptionnés (recevabilité, anomalies...)</li> <li>Conformité des sorties aux besoins et aux consignes (pesées)</li> </ul>				.. / 24
	<b>C32-Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elimination des produits non conformes</li> <li>Respect des règles d'ergonomie</li> </ul>				
	<b>C33-Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des protocoles de travail</li> <li>Respect de la sécurité et de l'hygiène</li> <li>Décontamination des végétaux, épluchage et taillage correct</li> </ul>				
	<b>C34-Conduire des techniques culinaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conduire des cuissons (eau, vapeur, four...)</li> <li>Réaliser et assembler des produits semi élaborés ou prêt à l'emploi</li> <li>Utiliser un nappage, préparer un sirop, préparer un caramel</li> <li>Utilisation rationnelle des appareils</li> <li>Protection et mise en attente des produits terminés</li> </ul>				
	<b>C35 Conditionner des produits alimentaires et assurer les traitements de refroidissement rapide</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choix du conditionnement</li> <li>Fermeture effective des conditionnements</li> <li>Etiquetage lisible, exact et complet</li> <li>Conduite réglementaire d'un refroidissement rapide</li> <li>Entreposage correct (lieu, température et durée)</li> </ul>				.. / 24
	<b>C39-Contribuer à la qualité des productions culinaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité des documents de traçabilité</li> <li>Respect des contraintes réglementaires</li> <li>Qualité organoleptique des produits préparés</li> <li>Prise d'initiative adaptée</li> <li>Auto-appréciation de son travail</li> </ul>				.. / 6
	<b>Savoirs associés</b>	Sciences de l'Alimentation – Microbiologie appliquée - CMP				.. / 18
	Justification si note inférieure à 30 / 60 au verso		<b>Total</b>			.. / 60
	NB : les compétences C31 et C32 ont été rajoutées car possibilité de les évaluer en centre de formation. Ev* = compétences évaluées					.. / 20

Nom et signature du professeur:

Nom et signature du professionnel (si présent):

Académie de Strasbourg	<b>Fiche d'évaluation en milieu professionnel</b>	<b>CAP APR</b> Session 20 ..
Etablissement :	<b>EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes</b>	Lieu de PFMP : .....

Nom et prénom : .....

Ev*	Compétences	Critères d'évaluation  A = Acquis - PM= Partiellement maîtrisé - NA= Non acquis				Notation
			A	P M	N A	
	<b>C11 et 12 Rechercher et décoder l'information écrite ou orale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Traduction et interprétation exacte du document de travail</li> <li>Respect des consignes</li> </ul>				.. / 3
	<b>C21-Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données</b> <b>C22-S'adapter à une nouvelle organisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installation rationnelle et maintien en ordre du poste de travail</li> <li>Tenue professionnelle adaptée au poste</li> <li>Chronologie adaptée des tâches</li> <li>Prise en compte du travail de l'équipe</li> </ul>				.. / 12
	<b>C31-Réceptionner, entreposer les denrées et les matériels</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Contrôle et vérification des produits réceptionnés (recevabilité, anomalies...)</li> <li>Conformité des sorties aux besoins et aux consignes (pesées)</li> </ul>				.. / 3
	<b>C32-Sortir, contrôler les produits et matériels avant leur utilisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Elimination des produits non conformes</li> <li>Respect des règles d'ergonomie</li> </ul>				.. / 3
	<b>C33-Préparer les denrées en vue d'une préparation culinaire</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des protocoles de travail</li> <li>Respect de la sécurité et de l'hygiène</li> <li>Décontamination des végétaux, épluchage et taillage correct</li> </ul>				.. / 3
	<b>C34-Conduire des techniques culinaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Conduire des cuissons (eau, vapeur, four...)</li> <li>Réaliser et assembler des produits semi élaborés ou prêt à l'emploi</li> <li>Utiliser un nappage, préparer un sirop, préparer un caramel</li> <li>Utilisation rationnelle des appareils</li> <li>Protection et mise en attente des produits terminés</li> </ul>				.. / 12
	<b>C39-Contribuer à la qualité des productions culinaires</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Qualité des documents de traçabilité</li> <li>Respect des contraintes réglementaires</li> <li>Qualité organoleptique des produits préparés</li> <li>Prise d'initiative adaptée</li> <li>Auto-appréciation de son travail</li> </ul>				.. / 6
	<b>C43-Se situer dans l'organisation de l'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Repérage exact de sa fonction et de celle de chaque membre du service ou de l'équipe</li> <li>Respect de l'organisation mise en place</li> </ul>				.. / 3
	<b>Comportement professionnel :</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponctualité, assiduité et langage correct</li> <li>Respect des consignes</li> <li>Motivation professionnelle</li> </ul>				.. / 9
	<b>Savoirs associés :</b>	Sciences de l'Alimentation - Microbiologie appliquée - CMP				.. / 6
	Justification si note inférieure à 10 / 20	au verso	<b>TOTAL</b>			.. / 60
	<b>Ev* = compétences évaluées</b>					.. / 20

Nom et signature du professeur:

Nom et signature du professionnel

13

Académie de Strasbourg	<b>Fiche d'évaluation en centre de formation</b>	<b>CAP APR</b> Session 20 ..
Etablissement:	<b>EP2 : Mise en place de la distribution et service aux clients</b>	Date : ..... Séquence : .... /...

Nom et prénom : .....

Ev*	Compétences	Critères d'évaluation  A = Acquis - PM= Partiellement maîtrisé - NA= Non acquis	A	P	N	Notation
				M	A	
	<b>C11 et 12 Rechercher et décoder l'information écrite ou orale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Choix pertinent des documents de travail</li> <li>• Traduction et interprétation exacte du document de travail</li> <li>• Respect des consignes</li> </ul>				.. / 2,5
	<b>C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Installation rationnelle du poste de travail</li> <li>• Maintien en ordre du poste pendant l'activité</li> <li>• Tenue professionnelle adaptée au poste</li> <li>• Respect de l'hygiène, de la sécurité, de l'ergonomie et de l'économie</li> <li>• Chronologie adaptée des tâches</li> <li>• Respect du temps imparti</li> </ul>				.. / 6
	<b>C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires et assurer leur distribution</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Mise en fonctionnement correcte et adaptée des appareils</li> <li>• Conformité des températures et des durées</li> <li>• Présentation et dressage soigné des plats, emballage adapté</li> <li>• Approvisionnement continu, maintien de l'offre attractive</li> <li>• Prise en compte de la présence du client</li> <li>• Conformité du service à la commande du client</li> <li>• Traitement adapté des invendus et des déchets</li> </ul>				.. / 14
	<b>C37 Encaisser les prestations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Encaissement fiable et rapide</li> </ul>				.. / 5
	<b>C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• Auto-appréciation du travail par rapport aux consignes et/ou aux résultats</li> <li>• Exactitude des documents de traçabilité</li> <li>• Identification correcte du (des) dysfonctionnement(s)</li> </ul>				.. / 7,5
	<b>Savoirs associés :</b>	Sciences de l'Alimentation - Microbiologie appliquée - CMP				.. / 15
<b>Total</b>						.. / 50
Justification si note inférieure à 10 / 20 au verso						
La compétence C 37 a été rajoutée car l'élève peut avoir des difficultés à la valider en entreprise						
Si la compétence C37 n'est pas évaluée, reporter les points en C36.						
<b>Ev* = compétences évaluées</b>						.. / 20

Nom et signature du professeur

Nom et signature du professionnel (si présent)

Académie de Strasbourg	<b>Fiche d'évaluation en milieu professionnel</b>	<b>CAP APR</b> Session 20 ..
Etablissement :	<b>EP2 : Mise en place de la distribution et service aux clients</b>	Lieu de PFMP: .....

Nom et prénom : .....

Ev*	Compétences	Critères  A = Acquis - PM= Partiellement maîtrisé - NA= Non acquis				Notation	
			A	P M	N A		
	<b>C11 et 12 Rechercher et décoder l'information écrite ou orale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Choix pertinent des documents de travail</li> <li>Traduction et interprétation exacte du document de travail</li> <li>Respect des consignes</li> </ul>				.. / 2,5	
	<b>C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Installation rationnelle du poste de travail</li> <li>Maintien en ordre du poste pendant l'activité</li> <li>Tenue professionnelle adaptée au poste</li> <li>Respect de l'hygiène, de la sécurité, l'ergonomie et de l'économie</li> <li>Chronologie adaptée des tâches</li> <li>Respect du temps imparti</li> </ul>				.. / 5	
	<b>C22 S'adapter à une nouvelle organisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Réponse adaptée à la nouvelle situation</li> </ul>				.. / 2,5	
	<b>C36 Préparer la distribution, la vente des préparations alimentaires, assurer leur distribution</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Mise en fonctionnement correcte et adaptée des appareils réfrigérants ou de maintien en température</li> <li>Conformité des températures et des durées</li> <li>Présentation soignée des plats, dressage soigné, emballage adapté</li> <li>Approvisionnement continu, maintien de l'offre attractive</li> <li>Prise en compte de la présence du client</li> <li>Conformité du service à la commande du client</li> <li>Traitement adapté des invendus et des déchets</li> </ul>				.. / 12,5	
	<b>C37 Encaisser les prestations</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Encaissement fiable et rapide</li> </ul>				.. / 5	
	<b>C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires et du service</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auto-appréciation du travail par rapport aux consignes et/ou aux résultats</li> <li>Exactitude des documents de traçabilité</li> <li>Identification correcte du (des) dysfonctionnement(s)</li> </ul>				.. / 5	
	<b>C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise C42 Accueillir, informer, conseiller le client C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Repérage exact de sa fonction et de celle des employés</li> <li>Respect de l'organisation mise en place</li> <li>Argumentation adaptée au client</li> </ul>				.. / 5	
	<b>Comportement professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponctualité, assiduité</li> <li>Respect des consignes</li> <li>Motivation professionnelle</li> </ul>				.. / 7,5	
	<b>Savoirs associés</b>	Sciences de l'Alimentation - Microbiologie appliquée - CMP				.. / 5	
	Justification si note inférieure à 10 / 20 au verso					<b>TOTAL</b>	.. / 50
	Si la C37 n'est pas évaluée, reporter les points en C36.						.. / 10
	<b>Ev* = compétences évaluées</b>						

Nom et signature du professeur:

Nom et signature du professionnel

15

Académie de Strasbourg	<b>Fiche d'évaluation en centre de formation</b>	<b>CAP APR</b> Session 20 ..
Etablissement:	<b>EP3 : Entretien des locaux des matériels des équipements</b>	Date : ..... Séquence : ...../.....

Nom et prénom : .....

Ev*	Compétences	Critères d'évaluation  A = Acquis - PM= Partiellement maîtrisé - NA= Non acquis				Notation
			A	P M	N A	
	<b>C11 /C 12 Rechercher et décoder l'information écrite ou orale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélection, interprétation et traduction des documents les informations nécessaires au travail demandé (code, symbole, graphique....)</li> </ul>				../5
	<b>C 21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène de l'ergonomie de la sécurité et des consignes données</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisation chronologique des tâches..</li> <li>Estimation correcte des durées</li> <li>Installation rationnelle du poste de travail</li> <li>Maintien en ordre du poste pendant l'activité</li> <li>Tenue professionnelle adaptée</li> </ul>				../7,5
	<b>C 38 Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état de locaux, du matériel et des équipements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des dosages</li> <li>Respect des codes d'entretien</li> <li>Utilisation correcte des matériels</li> <li>Conformité du travail exécuté à l'ordre donné</li> <li>Maîtrise du matériel</li> <li>Maîtrise des techniques</li> <li>Tri correct de la vaisselle</li> <li>Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie</li> <li>Contrôle du résultat final</li> <li>Évacuation des déchets</li> <li>Maintenance et stockage du matériel</li> </ul>				../20
	<b>C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires et la qualité du service aux convives</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auto appréciation de son travail par rapport aux consignes et aux résultats</li> <li>Proposition de mesures correctives</li> </ul>				../2,5
	<b>Savoirs associés</b>	Microbiologie appliquée  CMP				../15
Justification si note inférieure à 10/20 au verso			<b>TOTAL</b>			../50
<b>Ev* = compétences évaluées</b>						../20

Nom et signature du professeur :

Nom et signature du professionnel (si présent)

Académie de Strasbourg	<b>Fiche d'évaluation en milieu professionnel</b>	<b>CAP APR</b> Session 20 .. Lieu de PFMP : .....
Etablissement:	<b>EP3 : Entretien des locaux des matériels des équipements</b>	

Nom et prénom : .....

Ev*	Compétences	Critères d'évaluation A = Acquis - PM= Partiellement maîtrisé - NA= Non acquis				Notation
			A	P M	N A	
	<b>C11 /C 12 Rechercher et décoder l'information écrite ou orale</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Sélection, interprétation et traduction des documents les informations nécessaires au travail demandé (code, symbole, graphique....)</li> </ul>				../.5
	<b>C 21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène de l'ergonomie de la sécurité et des consignes données</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Organisation chronologique des tâches...</li> <li>Estimation correcte des durées</li> <li>Installation rationnelle du poste de travail</li> <li>Maintien en ordre du poste pendant l'activité</li> <li>Tenue professionnelle adaptée</li> </ul>				../.5
	<b>C22 S'adapter à une nouvelle organisation</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Identification de la nouvelle situation</li> <li>Prise en compte du travail de l'équipe</li> <li>Réponse adaptée à une nouvelle situation</li> </ul>				../.3,75
	<b>C 38 Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état de locaux, du matériel et des équipements</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect des dosages</li> <li>Respect des codes d'entretien</li> <li>Utilisation correcte des matériels</li> <li>Conformité du travail exécuté à l'ordre donné</li> <li>Maîtrise du matériel</li> <li>Maîtrise des techniques</li> <li>Tri correct de la vaisselle</li> <li>Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie</li> <li>Contrôle du résultat final</li> <li>Évacuation des déchets</li> <li>Maintenance et stockage du matériel</li> </ul>				../.20
	<b>C39 Contribuer à la qualité des productions culinaires et la qualité du service aux convives</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Auto appréciation de son travail par rapport aux consignes et aux résultats</li> <li>Proposition de mesures correctives</li> </ul>				../.2,5
	<b>C41 Participer à la mise en valeur de l'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Maintien des espaces propres ordonnés soignés et accueillants</li> </ul>				../.3,75
	<b>C43 se situer dans l'organisation de l'entreprise</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Respect de la fonction des personnels</li> <li>Transmission correct d'un message</li> </ul>				../.2,5
	<b>Comportement professionnel</b>	<ul style="list-style-type: none"> <li>Ponctualité et assiduité</li> <li>Respect des consignes</li> <li>Langage adapté</li> <li>Motivation professionnelle</li> </ul>				../.7,5
Justification si note inférieure à 10/20 au verso		<b>TOTAL</b>				../.50
<b>Ev* = compétences évaluées</b>						../.20

Nom et signature du professeur :

Nom et signature du professionnel :

ACADEMIE DE STRASBOURG	SESSION 20 . .
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
FICHE RECAPITULATIVE INDIVIDUELLE DES EVALUATIONS	

## CONTRÔLE EN COURS DE FORMATION - EPREUVES PROFESSIONNELLES

<b>ELEVE :</b>	<b>ETABLISSEMENT :</b>
Nom :	
Prénom :	

## EP1 U1 PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES

Notes	Situation 1 Centre de Formation					Situation 2 Entreprise				Total
	date	date	date	Total	Note sur 60	PFMP N°3	PFMP N°4	Total /120	Note sur 60	/120

## EP2 U2 DISTRIBUTION - SERVICE

Notes	Situation 1 Centre de Formation					Situation 2 Entreprise				Total
	date	date	date	Total	Note sur 50	PFMP N°3	PFMP N°4	Total /100	Note sur 50	/100

## EP3 U3 ENTRETIEN DES LOCAUX

Notes	Situation 1 Centre de Formation					Situation 2 Entreprise				Total
	date	date	date	Total	Note sur 50	PFMP N°3	PFMP N°4	Total /100	Note sur 50	/100

## RECAPITULATIF

Epreuves professionnelles	Centre de Formation	Milieu Professionnel	TOTAL	TOTAL Notes à Saisir sur Bordereau
EP1- Production de préparations froides et chaudes	/60	/60	Total /120	/120
EP2 - Distribution – Service	/50	/50	Total /100	/20
EP3 - Entretien des locaux	/50	/50	Total/100	/20







PROPOSITIONS de SITUATIONS  
D'EVALUATIONS ET DOCUMENTS  
ANNEXES

**Documents ressources**

**Banque de questions relatives aux savoirs associés : EP1 – EP2 – EP3**

**EP1 : Documents ressources**

**Banque de questions relatives aux savoirs associés :**

- \* **S1 : Microbiologie appliquée**
- \* **S2 : Sciences de l'alimentation**
- \* **S3 : Connaissances des milieux professionnels**

**S1-Microbiologie appliquée :**

1. Justifier la nécessité du port de la tenue professionnelle.
2. Justifier la nécessité du lavage des mains.
3. Préciser les moments où le lavage des mains est obligatoire pour le personnel de cuisine.
4. Expliquer pourquoi la manipulation des denrées alimentaires est interdite aux personnes atteintes de maladies respiratoires ou intestinales.
5. Citer deux voies de contamination des aliments par le personnel de cuisine.
6. Définir le terme porteur sain.
7. Préciser le risque encouru lors de la consommation d'un plat contaminé.
8. Proposer des mesures de prévention à appliquer en cuisine pour limiter les T.I.A.
9. Citer l'aliment le plus souvent responsable de la salmonellose.
10. Justifier l'intérêt de respecter la marche en avant.
11. Citer les conditions favorables au développement bactérien.
12. Déterminer les aliments à l'intérieur desquels les bactéries se développeront facilement et justifier votre réponse.
13. Préciser l'action du froid sur les microorganismes.
14. Justifier la recommandation que l'on peut lire sur les produits déshydratés : « conserver à l'abri de l'humidité ».
15. Préciser l'action de la chaleur sur les microorganismes.
16. Justifier la nécessité de réaliser le bionettoyage du poste de travail.
17. Indiquer la signification du DDA.
18. Enoncer le principe du maintien en liaison chaude, en liaison froide.
19. Préciser la température de stockage d'un PCEA.
20. Justifier l'atout d'eau de javel dans l'eau de lavage des légumes.

**S2- Sciences de l'alimentation :**

1. Indiquer les groupes alimentaires représentés par les préparations effectuées.
2. Proposer un complément pour obtenir un repas équilibré.
3. Citer les groupes d'aliments.
4. Voici l'emballage d'un produit alimentaire que vous avez utilisé : indiquez les mentions obligatoires.
5. Citer les 3 constituants énergétiques présents dans les aliments.
6. Indiquer quelques règles à respecter pour une alimentation équilibrée.
7. Nommer les constituants alimentaires apportés par les fruits et les légumes.
8. Justifier la nécessité de citronner les fruits après les avoir épluchés.
9. Enoncer d'autres règles destinées à conserver la valeur nutritionnelle des fruits et légumes.
10. Citer 2 aliments appartenant au même groupe que la viande.
11. Quel constituant principal apportent-ils ?
12. Proposer un petit déjeuner équilibré pour un élève.
13. Vous avez utilisé des produits semi-élaborés : citer leur avantage.
14. Indiquer de quelle gamme de produits alimentaires font partie les produits appertisés.

15. Justifier l'intérêt de respecter les grammages.
16. Vous avez utilisé des ovoproduits : les définir et expliquer les avantages de leur utilisation.
17. Citer quelques exemples de présentations commerciales à base d'ovoproduits.
18. A partir de l'emballage du produit alimentaire utilisé :
  - a. Repérer les mentions obligatoires qui y figurent.
  - b. Sélectionner les mentions utiles pour le stockage et l'utilisation.
  - c. Indiquer la signification de la DLC et DLUO/DDM.

### **S3- Connaissance des milieux professionnels :**

1. Vous avez utilisé le batteur-mélangeur (ou autre appareil selon la situation) au cours de votre travail :
2. Indiquer sa fonction globale.
3. Enoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien de celui-ci.
4. Citer deux risques professionnels importants en cuisine et donner des mesures de prévention pour les éviter.
5. Définir le principe de la marche en avant. Préciser comment la marche en avant a été respectée dans la préparation réalisée.
6. Enoncer le principe de la démarche HACCP. Indiquer ses objectifs.
7. Citer le nom de l'appareil qui permet de réaliser une liaison froide. Indiquer les températures et le temps à respecter pour la réfrigération rapide.
8. Justifier la présence de ventilation en cuisine. Indiquer les différentes sources de pollution de l'air.
9. Citer le matériel utilisé en collectivité pour réaliser la cuisson des pâtes, des steaks...
10. Indiquer 3 exemples de postures qui peuvent être défavorables pour notre dos et préciser les bonnes attitudes à adopter.

### **EP2 : Documents ressources**

#### **Banque de questions relatives aux savoirs associés :**

- \* **S1 : Microbiologie appliquée**
- \* **S2 : Sciences de l'alimentation**
- \* **S3 : Connaissances des milieux professionnels**

#### **S1- Microbiologie appliquée**

1. A quelle température minimale doit être servi un plat en liaison chaude ?
2. Quelle est l'utilité du plat témoin ?, quelles sont les indications qu'il doit porter ? comment doit-on les réaliser ?
3. Quelles précautions devez-vous prendre pour veiller à l'hygiène de vos mains tout au long du service ?
4. Quelles précautions devez-vous prendre pour éviter les accidents tout au long du service ?
5. Quels sont les types d'accidents possibles pendant le service ?
6. Justifier le fait d'avoir les cheveux attachés pendant la vente. Est-ce qu'une charlotte peut convenir ?
7. Quel est l'effet du froid sur les micro-organismes ?
8. Quel est l'effet de la forte chaleur sur les micro-organismes ?
9. Citer un exemple d'intoxication alimentaire.
10. Citer 2 symptômes d'une TIAC.
11. Décrire votre tenue professionnelle en justifiant l'utilité de chaque élément.
12. Citer 5 caractéristiques de l'eau potable.
13. Vous avez tranché du fromage à la demande pour certains clients, quelles sont les précautions à prendre et pourquoi.
14. Enoncer le protocole de lavage des mains.

#### **S2- Sciences de l'alimentation**

1. Indiquer les groupes alimentaires auxquels appartiennent les plats présentés au service.
2. Ce jour le chef de la cafétéria propose comme plat chaud : omelette/salade, escalopes de dinde/haricots verts, steak haché /pâtes au beurre (*menu à faire correspondre avec épreuve EP2*), quel est celui qui peut être proposé à un adulte sédentaire, un adolescent sportif, pourquoi ?
3. Dans la vitrine réfrigérée, il y a toujours des yaourts nature proposés à la place du dessert du jour, citer les mentions obligatoires se trouvant sur l'étiquette d'un produit alimentaire.
4. Indiquer la signification du sigle DLC.
5. Un panier de fruits frais est à la disposition des clients, indiquer quels sont les agents qui entraînent leur altération.
6. Qu'est-ce qu'une propriété organoleptique ?
7. Comment percevoir un aliment autrement que par le goût ?
8. Quel est le rôle des protides ?
9. Quel est le rôle des glucides ?
10. Quel est le rôle des lipides ?
11. Quelle est la composition et quels sont les intérêts des fruits et des légumes pour notre organisme ?
12. Indiquer la signification du sigle DLUO / (DDM ?)

### **S3- Connaissance des milieux professionnels**

1. Citer les différents types d'éclairage que vous voyez dans la salle de restaurant.
2. Nommer 5 dangers d'un éclairage mal adapté.
3. La salle de restaurant où vous servez est-elle climatisée ? quel est le rôle de la climatisation ?
4. Quels sont les différents éléments d'une communication entre 2 personnes ?
5. Citer la différence entre un accident du travail et une maladie professionnelle.
6. Quelle est la nature du revêtement de la salle de restaurant ? quels sont ses avantages et ses inconvénients ?
7. Citer 4 attitudes commerciales qui favorisent l'accueil du client.
8. Vous êtes en train de faire cuire un steak, décrire le fonctionnement du grill, par quels éléments est-il composé ?
9. Pour réapprovisionner la vitrine réfrigérée en dessert vous allez chercher des flans à la vanille, stockés en cellule de refroidissement, expliquer l'utilité de cet appareil.
10. Avant l'arrivée des clients, que faut-il vérifier pour assurer leur confort ?
11. En débarrassant la table vous faites tomber une assiette, que faut-il faire ?

### **EP3 : Documents ressources**

#### **Banque de questions relatives aux savoirs associés :**

\* S1 : Microbiologie appliquée

\* S3 : Connaissances des milieux professionnels

#### **S1 - Microbiologie appliquée :**

1. Différencier le nettoyage et la désinfection.
2. Citer les conditions de développement des MO.
3. Définir « bactérie pathogène ».
4. Énoncer les effets de la température sur les MO.
5. Justifier l'intérêt du lavage des mains.
6. Différencier antiseptique et désinfectant.
7. A partir d'une étiquette d'un bidon de produit d'entretien utilisé en entretien des locaux : indiquer les modalités d'emploi qui garantissent l'efficacité du produit.
8. Citer les 3 voies de pénétration des produits chimiques dans l'organisme et pour chaque voie, donner une mesure de prévention liée à l'utilisation de produits chimiques.
9. Identifier la famille de produit d'entretien auquel appartient ce produit (le présenter à l'élève).

### Académie de Strasbourg - CCF en CAP Agent Polyvalent de restauration

10. Préciser son action sur les microorganismes.
11. Donner la signification du symbole de danger.
12. Indiquer les précautions à prendre lors de l'utilisation d'un produit.
13. Définir biocontamination en entretien des locaux et donner un exemple de biocontamination.
14. Expliquer le principe d'un bionettoyage, préciser son objectif.
15. Indiquer dans quel but sont réalisés les prélèvements de surface sur lame gélosée par exemple.
16. Indiquer l'influence du pH sur le développement des microorganismes.
17. Justifier l'utilisation de tel produit d'entretien pour tel usage ...

### **S3- Connaissance des milieux professionnels :**

1. Justifier le rôle de la tenue professionnelle.
2. Justifier le port des gants à usage unique.
3. Nommer le rôle du produit utilisé.
4. Décrypter une étiquette de produit (les symboles d'entretien).
5. Nommer la nature, les avantages, les inconvénients du revêtement entretenu.
6. Expliquer le fonctionnement de l'appareil utilisé (ex : vitrine réfrigérée, ...).
7. Citer un risque lié à l'activité.
8. Proposer un moyen de prévention pour éviter un risque lié à cette activité.
9. Énoncer les paramètres d'un nettoyage efficace. (Sinner):
10. Indiquer 3 conditions de stockage des produits d'entretien.
11. Lister les paramètres du cercle de Sinner mis en jeu lors de l'entretien de tel appareil ou surface ...
12. Indiquer le matériel, les produits ... que vous utilisez pour réaliser: le dépoussiérage du mobilier, le lavage manuel du sol, le nettoyage des vitres, des sanitaires ...
13. Lister 2 salissures adhérentes et 2 salissures non adhérentes que vous êtes amené(e) à éliminer lors du bionettoyage d'un plan de travail en cuisine.
14. Préciser la fonction d'usage des familles de produits d'entretien : détergents, DDA, eau de javel, détartrant, décapant, agglutinant...
15. Donner la fonction d'usage de chacun des 2 seaux du chariot de lavage.
16. Énoncer la fonction globale d'un aspirateur mixte, une monobrosse, d'un chariot de lavage 2 seaux ...
17. Énoncer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter lors de l'utilisation et de l'entretien d'un appareil électrique en entretien des locaux.
18. Lister les appareils que vous allez utiliser pour réaliser l'entretien mécanisé du sol de la cuisine.
19. Expliquer la démarche à suivre pour entretenir la machine à laver la vaisselle.
20. Citer les différentes étapes de remise en état (nettoyage complet) du four multifonctions.
21. Nommer les organes que vous êtes amené(e) à utiliser lors de la mise en fonctionnement de la monobrosse.

## Documents ressources

### Exemples de préparations froides et chaudes

Liste **non exhaustive** de préparations chaudes et froides (mettant en œuvre des techniques dans la limite du référentiel, par exemple pour un plat nécessitant une béchamel, on utilisera soit de la béchamel semi-élaborée, soit PAE)

Préparations froides	Préparations chaudes
<p><b><u>Sandwiches froids</u></b>            Ex : jambon, fromage, beurre            Chèvre- jambon cru            Saucisson, beurre            Poulet            Pan bagnat            Club au saumon, au poulet, au jambon</p> <p><b><u>Salades simples et composées</u></b>            Tomates-mozzarella            Tomates féta            Carottes râpées            Concombre crème de yaourt            Mesclun, jambon, basilic            Méli mélo de mâche aux champignons            Mâche emmental            Salade océane            Salade Bressane            Salade du sud ouest            Salade pommes de terre saumon            Salade de riz            Salade composée            Salade de pâtes            Salade de chèvre chaud            Salade acidulée            Salade Niçoise            Salade Miami            Assiette de crudités</p> <p><b><u>Entrées froides</u></b>            Pomelos            Taboulé            Tomates au thon            Cake aux olives            Poireau vinaigrette            Assiette de charcuterie            Roulé de jambon macédoine            Avocat aux crevettes            Œufs mimosa            Tomates à la Russe (macédoine, mayonnaise)            Assiette de viandes froides (rôties)</p>	<p><b><u>Sandwiches chauds</u></b>            Panini            Bruschetta            Tartine            Hamburger            Américain            Hot dog</p> <p><b><u>Quiches</u></b>            Lorraine            Saumon            Poireaux            Dijonnaise            Poivrons            A la tomate            Aux 3 fromages            Au thon</p> <p><b><u>Les entrées chaudes</u></b>            Feuilleté tomate - chèvre            Pizza            Choux au jambon            Œufs Florentine            Brick à la féta, à la viande ...            Feuilleté à la saucisse            Cake au saumon et à l'aneth            Croque-Monsieur            Bouchées à la reine</p> <p><b><u>Plats principaux</u></b>            Brochettes de viande            Poulet rôti            Poisson blanc au four            Tartiflette            Rôti de dinde, de porc            Gratin de pâtes            Gratin de chou-fleur            Gratin d'aubergines            Gratin Dauphinois            Purée            Frites            lentilles            Crêpes au jambon et champignons            Steak haché grillé            Steak grillé            Côte de porc            Endives au jambon            Saucisse, merguez grillées</p> <p>Pommes dauphines, noisettes au four</p>

<p><b><u>Desserts :</u></b></p> <p>Salade de fruits          Fromage blanc aux fruits rouges ou autres Fruits au sirop ou coulis          Iles flottantes          Compote de pomme, poires ...          Muffins aux myrtilles          Tartes en bande aux fruits          Clafoutis          Cookies          Brochettes de fruits          Brownies          Flan pâtissier          Cake          Gâteau marbré          Moelleux au citron, au chocolat          Riz au lait aux fruits          Crème caramel          Mousse au chocolat, au praliné          Viennoiserie (à base de surgelés)          Baba au rhum          Éclairs          Choux à la crème          Tarte alsacienne aux pommes          Fruits pochés (poires, pommes) dans un sirop          Semoule aux raisins          Crème brûlée          Crème renversée          Crème pâtissière          Crème anglaise</p>	<p>Lasagnes de la mer, bolognaise          Ratatouille          Riz cantonnais          Gratin de poisson</p> <p><b><u>Desserts :</u></b></p> <p>Tarte amandine          Tarte aux pommes          Tarte au citron          Tarte aux fraises          Tarte aux fruits          Tarte au chocolat          Chausson aux pommes          Gaufres          Crêpes (pâte à crêpes)          Crumble          Beignets d'ananas, aux pommes          Galette des rois à la frangipane          Galette des rois chocolat-poire          Mignardises chocolat-café          Pomme au four</p>
--	---

**Documents ressources**  
**Exemples de situations professionnelles**  
**EP1 - EP2 - EP3**

**EP1**

- Situation professionnelle : présentation générale

**EP2**

- Situation professionnelle : présentation générale
- Situation professionnelle : service brasserie
- Situation professionnelle : service à emporter
- Situation professionnelle : service en self

**EP3**

- Situation professionnelle : présentation générale

**Académie de Strasbourg - CCF en CAP Agent Polyvalent de restauration**

- Situation professionnelle 1 : entretien d'un local poubelles
- Situation professionnelle 2 : entretien de la banque réfrigérée + sol et siphon de la zone
- Situation professionnelle 3 : entretien du secteur plonge d'une cantine

ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20 . .	Page...../ .....
CAP	AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
EP1 – PRODUCTION DE PREPARATIONS FROIDES ET DE PREPARATIONS CHAUDES		
Durée : 4h maximum	Coef. : 6	
ELEVE :		

**SITUATION PROFESSIONNELLE**

Situation : ..... : vous devez réaliser le(s) plat(s) suivant(s) pour... personnes :

- ◆ Préparation 1 :  
Préciser la liaison}
- ◆ Préparation 2 :

A compléter par le concepteur

**Vous disposez de 4H oo maximum, pendant ce temps :**

**Avant le début du travail**

► **Vous pouvez** si vous en éprouvez le besoin (mais ce n'est pas évalué) :

- ◆ Indiquer sur la fiche d'organisation du travail (**annexe EP1-1**) la chronologie des opérations et le temps nécessaire pour réaliser les deux préparations.

**Pendant l'épreuve**

► **Vous devez** :

*(Si les C31 et C32 sont évaluées)*

- ◆ Réceptionner, entreposer les denrées.
- ◆ Sortir et contrôler les produits et les matériels avant leur utilisation.
- ◆ Compléter la fiche de contrôle (**annexe EP1-2**), si besoin compléter la fiche d'anomalies à réception (**annexe EP1-3**)

*(Si les C31 et C32 ne sont pas évaluées)*

- ◆ Peser et préparer les denrées pour les préparations exigées.
- ◆ Conduire des techniques culinaires selon les protocoles de fabrication joints (**annexe EP1-4**).
- ◆ Conduire un refroidissement rapide ou un maintien en température **selon la demande** (**annexe EP1-5 et 5 bis**).
- ◆ Conditionner la production selon les consignes données sur le protocole de fabrication.
- ◆ Compléter les documents de traçabilité (**annexe EP1-6**)
- ◆ **Répondre à l'oral aux questions posées par le jury sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants au sujet.**
- ◆ Nettoyer et remettre le poste de travail en état.

**ANNEXE EP1-1**

**FICHE D'ORGANISATION DU TRAVAIL**

PLATS : 1 ..... ELEVE : .....

2 .....

CHRONOLOGIE DES OPÉRATIONS	DURÉE

**Académie de Strasbourg - CCF en CAP Agent Polyvalent de restauration**

<b>DURÉE TOTALE</b>	



**ANNEXE EP1-3****FICHE D'ANOMALIES A RECEPTION**

ETABLISSEMENT :

Section A.P.R.

Académie de Strasbourg

Date de livraison

Denrées concernées :

 Toute la livraison Le produit suivant :**ANOMALIES CONSTATEES**

Anomalies / cahier des charges	Produit non référencé	
	Quantité insuffisante	
Anomalies du produit	Etiquetage	
	Intégrité et salubrité	
	DLC ou DLUO	
	Température	
Analyse défavorable	Date et résultats	

**DECISION PRISE**

INFORMATIONS	REFUS	DEMANDE DE JUSTIFICATIONS

Le Magasinier :

L'Elève :

Le Professeur :

**ANNEXE EP1-4**

<b>PROTOCOLE DE FABRICATION</b>			
<b>NOM :</b>		<b>Pour :</b>	<b>Portions</b>
<b>DENRÉES</b>	<b>Unités</b>	<b>Quantités</b>	<b>ÉTAPES</b>
<b>Réaliser le prélèvement d'échantillon obligatoire et l'étiquetage réglementaire</b>			
<b>DRESSAGE – CONDITIONNEMENT- PRESENTATION :</b>			



ANNEXE EP1-5 bis

RELEVÉ TEMPÉRATURES

LIAISON CHAUDE

Élève :

MATÉRIEL :

DATE	NOM DES PRÉPARATIONS	TEMPÉRATURE EN FIN DE CUISSON		TEMPÉRATURE EN COURS DE DISTRIBUTION		SIGNATURE
		Heure	T°C à cœur	Heure	T°C à cœur	

**ANNEXE EP1-6**

PLATS TÉMOINS	<input type="checkbox"/> Midi
	<input type="checkbox"/> Soir
• Date :                    /        /	
• Heure :	
• Nom du plat :	
Elève:	

PLATS TÉMOINS	<input type="checkbox"/> Midi
	<input type="checkbox"/> Soir
• Date :                    /        /	
• Heure :	
• Nom du plat :	
Elève:	

Dénomination : .....
Fabriqué le : .....
Date limite de consommation:.....
Température de stockage: .....
Quantité ou Poids net :.....

Dénomination : .....
Fabriqué le : .....
Date limite de consommation:.....
Température de stockage : .....
Quantité ou Poids net :.....

ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20..	Page...../ .....
CAP	AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
EP2 – MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT		
Durée : 2h maximum	Coef. : 5	
ELEVE :		

<b>SITUATION PROFESSIONNELLE</b>
----------------------------------

Situation : ..... → 

A compléter par le concepteur
-------------------------------

**Vous disposez de 2H 00 maximum, pendant ce temps :**

**Avant l'arrivée des clients**

- ◆ Organiser le travail selon les consignes et les contraintes de distribution et de service données dans le respect des règles de sécurité, d'hygiène, d'ergonomie.
- ◆ Préparer les espaces ou les matériels de distribution, de vente des préparations alimentaires.
- ◆ Approvisionner ou réapprovisionner l'espace de distribution.

**Au moment de l'arrivée des clients**

▶ **Vous devez :**

- ◆ Accueillir le client
- ◆ Informer, conseiller, prendre la ou les commandes
- ◆ Préparer la commande et servir les clients
- ◆ Si besoin remettre ou maintenir en température un aliment
- ◆ S'adapter à une situation imprévue selon le contexte
- ◆ encaisser

**A la fin du service**

- ◆ Remettre en état le poste de travail, remettre en place le matériel et les produits.
- ◆ **Répondre à l'oral aux questions posées par le jury sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants au sujet.**

ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20 . .	Page...../ .....
<b>CAP</b>	<b>AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
<b>EP2 – MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT</b>		
Durée : 2h maximum	Coef. : 5	
ELEVE :		

## Situation professionnelle : service brasserie

-Vous êtes agent polyvalent de restauration, vous devez accueillir pour un déjeuner à partir de 12h00 des clients, leur annoncer le menu, les placer, les servir et les accompagner tout au long de leur repas.

➤ Pour cela, vous devez :

- Avant l'arrivée des clients mettre en ordre l'espace de consommation pour le rendre accueillant et convivial :
  - Vérifier la propreté du sol et des tables
  - Mettre en place et décorer les tables (sets de tables, serviettes, fleurs ...)
- Approvisionner ou réapprovisionner l'espace de distribution :
  - En mets et boissons
  - En matériels de service

en fonction de la carte des prestations qui vous est donnée (**Annexe EP2-1**)

➤ Quand les clients sont là, vous devez :

- Accueillir le client et faciliter son installation.
- Présenter au client la gamme des prestations ou les adaptations possibles.
- Répondre aux demandes d'informations éventuelles.
- Prendre la commande du client et remplir l'**annexe EP2-2**
- Préparer la commande et la servir sur assiette
- Si besoin vous adapter à la rupture d'un aliment pendant le service.
- Si besoin, ouvrir et clôturer une caisse et en rendre compte à votre supérieur.
- Remplir le bordereau de caisse (**Annexe EP2-3**)

➤ À la fin, vous devez

- Nettoyer, ranger, remettre en place le matériel et les produits.
- Répondre aux questions du jury.

**ANNEXE EP2-1**

**CONSIGNES (à donner et à conserver par l'élève)**

SERVICE DU / / 20..

**MENU DU JOUR :**

**Exemple**

**Assiette de crudités  
(tomates, concombres, carottes)**

**Lasagnes au saumon**

**Crème renversée  
OU  
Pommes au four**

**(Café et boissons non compris)**

**CARTE DES PRESTATIONS**

<b>PRESTATIONS</b>	<b>Prix</b>
☞ <b>MENU</b>	<b>6,00 €</b>
☞ <b>THE</b>	<b>0,50 €</b>
☞ <b>CAFE</b>	<b>0,50 €</b>
☞ <b>INFUSION</b>	<b>0,50 €</b>
☞ <b>Supplément lait / citron</b>	<b>0,10 €</b>

ANNEXE EP2-2

PRISE DE COMMANDE : Déjeuner

Table n° .....

PRESTATIONS	PRIX	QUANTITES	OBSERVATIONS
..... ..... .....			

ELEVE :

SOMME TOTALE A ENCAISSER :

ANNEXE EP2-3

BORDEREAU DE CAISSE

Pour l'ensemble des prestations servies

ELEVE :.....

CCF

N°.....

SUJET N° :.....

## Fonds de caisse

PRESTATIONS	PRIX UNITAIRE	QUANTITES SERVIES	PRIX TOTAL
CAFE	0,50 €		
THE	0,50 €		
INFUSION	0,50 €		
MENU DU JOUR	6,00 €		
Total encaissé :		Espèces	
		CHEQUES	
Somme totale en caisse :			

Signature de l'élève :

Signature du responsable :

ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20 . .	Page...../ .....
<b>CAP</b>	<b>AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
<b>EP2 – MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT</b>		
Durée : 2h maximum	Coef. : 5	
ELEVE :		

## Situation professionnelle : service à emporter

-Vous devez accueillir des clients de 12h00 à 13h00 pour de la vente à emporter.

➤ Pour cela vous devez:

- Mettre en service la vitrine réfrigérée pour pouvoir y stocker les préparations
- Réceptionner les préparations :
  - Pizzas 1 € la part
  - Tartes à l'oignon 3 € la tarte
  - Crumbles aux fraises 0,50 € la part
- Etiqueter si besoin les produits à vendre

➤ Quand les clients sont là, vous devez :

- Accueillir les clients et les informer des préparations et des tarifs
- Prendre la commande
- Préparer la commande devant le client
- Servir le client
- Encaisser le client
- Prendre congé du client
- Ouvrir et clôturer la caisse remplir le bordereau (**Annexe EP2-4**)

➤ A la fin du travail vous devez :

- Gérer les invendus
- Ranger, nettoyer et remettre en place le matériel et les produits
- Répondre aux questions du jury

**ANNEXE EP2-4**

**BORDEREAU DE CAISSE**

Pour l'ensemble des prestations vendues

ELEVE :.....

CCF N°.....

SITUATION N° :.....

## Fond de caisse

PRESTATIONS	PRIX UNITAIRE	QUANTITES VENDUES	PRIX TOTAL
Total encaissé :		Espèces	
		CHEQUE	
Somme totale en caisse :			

Signature de l'élève :

Signature du responsable :

ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20 . .	Page...../ .....
<b>CAP</b>	<b>AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
<b>EP2 – MISE EN PLACE DE LA DISTRIBUTION ET SERVICE AU CLIENT</b>		
Durée : 2h maximum	Coef. : 5	
ELEVE :		

## Situation professionnelle : service en self

- Vous êtes Agent Polyvalent en Restauration dans le self de votre établissement. Vous devez servir à partir de 12h00 des clients qui se présentent à votre banque de distribution.
  - Pour cela vous devez :
    - Mettre en place les différentes sections de la banque de distribution pour le service
    - Approvisionner et réapprovisionner l'espace de distribution :
      - en plats chauds et froids afin de maintenir la variété du choix pendant le service
      - en matériels de service
    - Maintenir en température des préparations élaborées en avance (liaison chaude) et remplir le relevé de températures (**Annexe EP2-5**)
  - Quand les convives sont là, vous devez :
    - Prendre contact avec les convives
    - Répondre aux demandes d'informations éventuelles
    - Effectuer le service des plats chauds sur assiette
    - Si besoin vous adapter à une rupture d'un aliment pendant le service
  - A la fin du travail vous devez :
    - Ranger, nettoyer et remettre en place le matériel et les produits
    - Répondre aux questions du jury



ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20 . .	Page...../ .....
<b>CAP</b>	<b>AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
<b>EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DES MATERIELS</b>		
Durée : 3h maximum	Coef. : 5	
ELEVE :		

<b>SITUATION PROFESSIONNELLE</b>
----------------------------------

**Situation professionnelle : A COMPLETER PAR LE CONCEPTEUR**

**Vous disposez de 3H00 maximum, pendant ce temps :**

► **Vous pouvez** si vous en éprouvez le besoin (mais ce n'est pas évalué)

- ◆ Remplir la fiche d'organisation du travail (**Annexe EP3-1**)

► **Vous devez** :

<b>PENDANT LA RÉALISATION</b>
-------------------------------

- ◆ Utiliser les informations techniques mises à votre disposition
- ◆ Organiser le travail selon les consignes et les contraintes données
- ◆ Travailler seul ou en équipe selon le sujet
- ◆ Si besoin faire face à une situation imprévue
- ◆ Mettre en œuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel, des équipements
- ◆ Contrôler la qualité de la prestation à partir de l'**annexe EP3-2**

**Répondre à l'oral, aux questions du jury sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants au sujet.**

ANNEXE EP3-1

PROTOCOLE :

TACHE : .....TEMPS : .....  
.....

N°	ETAPES DU TRAVAIL

<u>Matériaux :</u>	<u>Matériel</u>	<u>Produit dosage</u>
<u>Salissures :</u>		

**ANNEXE EP3-2**

**CONTROLE QUALITE :**

**CONTROLE VISUEL DES SURFACES ET DES MATERIELS**

Date : .....

Nom : .....

**Tâche(s) effectuée(s) :**

.....  
 .....

Contrôle visuel	Résultats		Mesures correctives proposées en cas de non conformité
	Conforme = C	Non-conforme =NC	
Salissures non adhérentes			..... .....
Salissures adhérentes			..... .....
Traces d'eau			..... .....
Tartre			..... .....
Dégradation			..... .....

ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20 . .	Page...../ .....
<b>CAP</b>	<b>AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
<b>EP<sub>3</sub> – ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DES MATERIELS</b>		
Durée : 3h maximum	Coef. : 5	
ELEVE :		

### Situation professionnelle : n° 1

**Vous travaillez dans un établissement de restauration rapide. Après le service aux clients, on vous confie les tâches suivantes :**

**- Entretien d'un local poubelles :**

- 1 / Assurer la désinfection des poubelles du local
- 2 / Réaliser le rangement des produits
- 3 / Assurer l'entretien courant du sol et de la grille du siphon

**Vous disposez de 3H00 maximum, pendant ce temps :**

► **Vous pouvez** si vous en éprouvez le besoin (mais ce n'est pas évalué)

- ◆ Remplir la fiche d'organisation du travail (**Annexe EP<sub>3</sub>-1**)

► **Vous devez :**

<b>PENDANT LA RÉALISATION</b>
-------------------------------

- ◆ Utiliser les informations techniques mises à votre disposition
- ◆ Organiser le travail selon les consignes et les contraintes données
- ◆ Travailler seul
- ◆ Faire face à une situation imprévue : La centrale d'hygiène ne fonctionne plus ; que proposez-vous ?
- ◆ Mettre en œuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel, des équipements
- ◆ Contrôler la qualité de la prestation (**Annexe EP<sub>3</sub>-2**)

**Répondre à l'oral, aux questions du jury sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants au sujet.**

ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20 . .	Page...../ .....
<b>CAP</b>	<b>AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
<b>EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DES MATERIELS</b>		
Durée : 3h maximum	Coef. : 5	
ELEVE :		

### Situation professionnelle : n° 2

**Vous travaillez dans une cafétéria. Après le service aux clients, on vous confie les tâches suivantes :**

**1 : Assurer l'entretien courant de la banque réfrigérée**

**2 : Assurer l'entretien courant du sol de la zone de vente et la grille du siphon**

**Vous disposez de 3H00 maximum, pendant ce temps :**

► **Vous pouvez** si vous en éprouvez le besoin (mais ce n'est pas évalué) :

◆ Remplir la fiche d'organisation du travail (**Annexe EP3-1**)

► **Vous devez** :

**PENDANT LA RÉALISATION**

◆ Utiliser les informations techniques mises à votre disposition

◆ Organiser son travail selon les consignes et les contraintes données

◆ Travailler seul

◆ Mettre en œuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel, des équipements

◆ Contrôler la qualité de la prestation (**Annexe EP3-2**)

**Répondre à l'oral, aux questions du jury sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants au sujet.**

ETABLISSEMENT :		
CCF N°	Session 20 . .	Page...../ .....
<b>CAP</b>	<b>AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
<b>EP<sub>3</sub> – ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DES MATERIELS</b>		
Durée : 3h maximum	Coef. : 5	
ELEVE :		

### Situation professionnelle : n°3

**Vous travaillez dans une cantine scolaire. Après le service aux élèves, on vous confie les tâches suivantes :**

**-Entretien du secteur plonge :**

- 1 / Assurer le tri et le lavage de la vaisselle et des ustensiles de cuisine
- 2 / Ranger la vaisselle et les ustensiles
- 3 / Remettre le secteur plonge en état

**Vous disposez de 3H00 maximum, pendant ce temps :**

► **Vous pouvez** si vous en éprouvez le besoin (mais ce n'est pas évalué)

- ◆ Remplir la fiche d'organisation du travail (**annexe EP<sub>3</sub>-1**)

► **Vous devez** :

**PENDANT LA RÉALISATION**

- ◆ Utiliser les informations techniques mises à votre disposition.
- ◆ Organiser le travail selon les consignes et les contraintes données.
- ◆ Travailler en équipe de deux.
- ◆ Mettre en œuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel, des équipements.
- ◆ Contrôler la qualité de la prestation (**annexe EP<sub>3</sub>-2**)

**Répondre à l'oral, aux questions du jury sur les aspects scientifiques et technologiques correspondants au sujet.**