

**CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE**  
**PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS**

**SESSION 2025**

**EP2 : Service en restauration**

**SUJET N° 3**

**DOCUMENTS PROFESSIONNELS**

**Restauration collective**

**Les documents professionnels seront remis pour étude durant 5 minutes avant l'interrogation orale.**

Durée de l'épreuve : 2h30  
Coefficient : 6

Le sujet se compose de 3 pages, numérotées de 1/3 à 3/3.  
Assurez-vous qu'il est complet.

CAP Production et Service en Restaurations 2025	25-CAP-PSR-EP2-CO-03
Épreuve : EP2 Service en restauration	Page 1/3

**Document professionnel 1 : Fiche de traçabilité contrôle des températures.**

<b>Fiche traçabilité</b> <b>Brillante</b>	<b>Contrôle des températures de la vitrine réfrigérée</b>	Mise à jour : 01/09/2024
--	---	--------------------------

<b>DATE</b>	<b>HEURE</b>	<b>RELEVE</b>	<b>NOM DU RESPONSABLE</b>	<b>C ou NC</b>
1 mars 2025	11h30	+3°C	Bernard M	C
2 mars 2025	11h35	+5°C	Alice H	C
3 mars 2025	11h45	+15°C	Sébastien D	NC
4 mars 2025	11h45	+2°C	Brigitte M	C

C = conforme      NC = Non conforme

- Zone d'utilisation : 0°C à +3°C,
- Zone tolérée +3°C à +10 °C = C
- Zone à risque > +10 °C = NC

**Si non conforme compléter la fiche d'anomalie et prévenir le responsable.**

*Source personnelle de l'auteur*

« BRILLANTE » Date : 3 mars 2025	Informations allergènes													
	1. Céréales et gluten	2. Crustacés	3. Œufs	4. Poissons	5. Arachides	6. Soja	7. Lait	8. Fruit à coque	9. Céleri	10. Moutarde	11. Graines de sésame	12. Anhydride sulfureux et sulfites	13. Lupin	14. Mollusques
Salade de tomates												+		
Salade de carottes												+		
Curry de dinde -riz							+							
Spaghetti bolognaise	+								+			+		
Charlotte ananas	+		+				+							
Verrine fromage blanc framboise							+							

Source personnelle de l'auteur