

CERTIFICAT D'APTITUDE PROFESSIONNELLE
PRODUCTION ET SERVICE EN RESTAURATIONS

SESSION 2025

EP2 : Service en restauration

SUJET N°3

Restauration collective

Durée de l'épreuve : 2h30

Coefficient : 6

Le sujet se compose de 5 pages, numérotées de 1/5 à 5/5.
Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.

L'usage de calculatrice avec mode examen actif est autorisé.
L'usage de calculatrice sans mémoire, « type collègue » est autorisé.

CAP Production et Service en Restaurations 2025	25-CAP-PSR-EP2-CO-03
Épreuve : EP2 Service en restauration	Page 1/5

Contexte professionnel :

L'entreprise « **BRILLANTE** » fabrique des lampes d'intérieur et d'extérieur. Elle emploie 430 personnes sur son site de production. L'entreprise sensible aux valeurs sociales et aux enjeux environnementaux, propose à ses employés son propre restaurant d'entreprise. L'équipe est composée d'un chef de cuisine et de 3 agents polyvalents qui préparent 350 repas chaque midi, tous à base de produits frais, de saison et locaux.

Le restaurant est aménagé afin de procurer confort et calme à ses convives grâce à des éléments d'ambiance sonore et décoratifs apaisants.

Après un brillant stage dans cette entreprise, vous êtes embauché à temps partiel en tant qu'équipier polyvalent de restauration.

Situation professionnelle :

Vous êtes employé(e) polyvalent(e) au sein du restaurant de l'entreprise « **BRILLANTE** ».

Vous êtes amené(e) ce matin, ce midi, cet après-midi (*à préciser*), à mettre en place les espaces de vente et de consommation puis à accueillir les clients, les conseiller, préparer leur commande et effectuer les encaissements.

À la fin de votre service, vous êtes responsable de la remise en état de votre secteur de travail.

Carte des tarifs

A LA CARTE

CAFÉ	1.50 €
THÉ	1.90 €
EAU 50 CL	1.50 €
SOFT 33 CL	2.00€

CROISSANT, PAIN CHOCOLAT, PAIN AUX RAISINS	0.90 €
--	--------

DESSERT DU JOUR	1.20€
-----------------	-------

COMPOTE, SALADE DE FRUITS	1.20 €
------------------------------	--------

FROMAGE BLANC, YAOURT	1.50€
--------------------------	-------

GÂTEAU	2.00 €
--------	--------

ENTRÉE DU JOUR	1.50 €
----------------	--------

POTAGE	1.50 €
--------	--------

SAUCISSE	1.10 €
----------	--------

CHARCUTERIE	1.50 €
-------------	--------

OEUFS DURS	1.10 €
------------	--------

FROMAGES	1.20 €
----------	--------



FORMULES

N°1 - PLAT AU CHOIX

4.10 €

N°2- PLAT AU CHOIX + ENTRÉE

5.00 €

N°3 - PLAT AU CHOIX + DESSERT

5.10 €

N°4- PLAT AU CHOIX + ENTRÉE + DESSERT

5.80 €

N°5 - BOISSON + VIENNOISERIE OU COLLATION

2.50 €



Source personnelle de l'auteur

1. Partie pratique - durée : 2 heures 10

Après avoir pris connaissance de l'offre du jour (menu, carte, formules...), **vous réalisez les tâches du tableau coché ci-dessous, en prenant appui sur les documents professionnels mis à votre disposition.**

1 <input type="checkbox"/>	- Installer l'espace de distribution / vente pour le pôle froid .
	- Disposer les entrées ou plats froids sur les espaces de distribution, vente et réapprovisionner si besoin.
	- Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (serviettes, couverts, affichages...).
	- Réaliser l'affichage des informations et la mise en valeur des espaces.
	- Accueillir, informer et conseiller les clients.
	- Servir les clients et encaisser les prestations.
	- Gérer les restes ou invendus : entrées ou plats froids .
	- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

2 <input type="checkbox"/>	- Installer l'espace de distribution / vente pour le pôle froid .
	- Disposer les desserts sur les espaces de distribution, vente et réapprovisionner si besoin.
	- Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (serviettes, couverts, affichages...) et réapprovisionner si besoin.
	- Réaliser l'affichage des informations et la mise en valeur des espaces.
	- Accueillir, informer et conseiller les clients.
	- Servir les clients et encaisser les prestations.
	- Gérer les restes ou invendus : desserts .
	- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.

3□	- Installer l'espace de distribution / vente pour le pôle chaud .
	- Disposer les préparations chaudes sur les espaces de distribution, vente et réapprovisionner si besoin.
	- Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (serviettes, couverts, affichages...).
	- Réaliser l'affichage des informations et la mise en valeur des espaces.
	- Accueillir, informer et conseiller les clients.
	- Servir les clients et encaisser les prestations.
	- Gérer les restes ou invendus : préparations chaudes .
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.	

4□	- Installer l'espace de consommation.
	- Disposer les boissons sur les espaces de distribution, vente et réapprovisionner si besoin.
	- Disposer les produits non alimentaires sur les espaces de distribution, vente (serviettes, couverts, affichages...).
	- Réaliser l'affichage des informations et la mise en valeur des espaces.
	- Accueillir, informer et conseiller les clients.
	- Servir les clients et encaisser les prestations.
	- Gérer les restes ou invendus : boissons .
- Mettre en œuvre les opérations d'entretien manuelles et mécanisées dans les espaces de distribution, vente, consommation et les locaux annexes.	

2. Partie orale (durée : 20 minutes)

2.1 **Prendre connaissance** des documents professionnels proposés, vous disposez de 5 minutes.

2.2 **Répondre** aux questions des examinateurs (15 minutes) qui porteront sur :

- les documents professionnels
- les activités pratiques réalisées