**Guide de questionnement prenant appui sur les documents professionnels**

Ce guide propose des pistes de questionnement prenant appui sur plusieurs documents professionnels pour préparer la partie orale de la situation d’évaluation de **l’épreuve EP2**. Les questions sont à reformuler pour les adapter à la forme orale.

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | **Savoirs associés** | | | | |
| **Thèmes** | **Documents professionnels** | **Questions** | **Réf.** | **EP** | **TEC** | **HP** | **SA** |
| Plan de maîtrise sanitaire | Relevés de température lors du service des préparations  ou des appareils (poste chaud, poste froid) | Citer le nom du document et indiquer sa fonction | SC 2.3 | X |  |  |  |
| Indiquer la fonction de l’appareil (vitrine réfrigérée, bain-marie…). | S 6.4 |  | X |  |  |
| Préciser la température recommandée d’entreposage des aliments dans un appareil donné (vitrine réfrigérée, bain-marie, container de transport…) | S 6.5 |  |  | X |  |
| Justifier l’importance de respecter les températures de service (+63°C, +3°C). | S 8.3 |  |  | X |  |
| Préciser les risques liés à la consommation des aliments entreposés à une température non conforme.  Indiquer les mesures à prendre. | S 6.5 |  |  | X |  |
| Indiquer la signification du sigle TIA/TIAC et proposer une définition simple. | S 8.4 |  |  | X |  |
| Instruction de gestion des restes et des invendus | Justifier les instructions données pour un ou deux exemples d’excédents ciblés dans la fiche d’instruction.  Pour le ou les exemples d’excédents ciblés ci-dessus, indiquer le risque pour le client ou le convive de consommer le produit. | S 6.6 |  |  | X |  |
| Menus | *Questions communes à l’ensemble des menus ci-dessous* | *Citer le nom du document et indiquer sa fonction.* | SC 2.3 | X |  |  |  |
| *Indiquer les caractéristiques d’un groupe d’aliments.*  *(Le professeur fait référence à un aliment et cite le groupe auquel il appartient.)* | S 7.3 |  |  |  | X |
| *Pour un public donné (enfants, personnes âgées, femmes enceintes…) indiquer les besoins nutritionnels spécifiques.* | S 8.5 |  |  |  | X |
| *Indiquer les aspects culturels à prendre en compte dans la composition des repas pour répondre aux attentes des clients ou convives (repas sans viande de porc…).* | S 8.6 |  |  |  | X |
| Menu avec les allergènes apparents ou  registre spécial des allergènes | Identifier les principaux risques encourus en cas de consommation d’allergènes. | S 6.7 |  |  |  | X |
| Justifier l’importance de cette information pour le consommateur. | S 6.7 |  |  |  | X |
| Menu avec des labels apparents | Identifier le ou les labels de qualité affichés sur le menu. | S 6.8 |  |  |  | X |
| Indiquer l’intérêt de l’affichage de ces labels sur le menu. | S 6.8 |  |  |  | X |
| Menu qui ne ferait pas apparaître tous les éléments attendus (allergènes, labels…) | Préciser les informations qui doivent être affichées sur les menus. | S 7.2 |  | X |  |  |
| Citer les allergènes présents dans le menu. | S 6.7 |  |  |  | X |
| Menu avec des produits de proximité | Indiquer ce qu’est un produit de proximité.  Préciser si ce menu propose des produits de proximité. | S 6.9 |  |  |  | X |
| Menu comportant un plat végétarien | Un client indique qu’il est végétarien. Repérer dans le menu un plat qui peut lui être proposé. Justifier votre réponse. | S 8.6 |  |  |  | X |
| Menus (suite) | Set de table ou carte d’une enseigne de restauration rapide | Indiquer les principales erreurs alimentaires d’un menu proposé.  Indiquer les conséquences sur la santé d’une consommation fréquente de ce type d’alimentation. | S 8.5 |  |  |  | X |
| Repérer dans le document les éléments qui contribuent à l’image de marque de l’entreprise. | SC 2.2 | X |  |  |  |
| Repérer les éléments proposés en vente additionnelle.  Indiquer l’intérêt d’effectuer une vente additionnelle. | S 7.2 |  | X |  |  |

|  |  |  |  |  |  |  |  |  |
| --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- | --- |
|  |  |  |  | **Savoirs associés** | | | | |
| **Thèmes** | **Documents professionnels** | **Questions** | **Réf.** | **EP** | **TEC** | **HP** | **SA** |
| Affichage | Affiche ou flyer de lutte contre le gaspillage alimentaire | A partir du document proposé, indiquer les mesures de prévention qui permettent de lutter contre le gaspillage alimentaire. | SC 2.4 | X |  |  |  |
| Affiche ou flyer sur le port de la tenue professionnelle (ou extrait du livret d’accueil du nouveau personnel) | Décrire et justifier la tenue professionnelle pour le secteur concerné. | SC 2.5 |  |  | X |  |
| Organisation interne | Organigramme d’une entreprise ou de la structure | Repérer la place que vous avez occupée dans l’entreprise ou la structure (PFMP).  Indiquer qui est votre supérieur hiérarchique direct.  Indiquer quelle personne vous alertez si vous repérez une anomalie de température sur les chambres froides. | SC 2.1 | X |  |  |  |
| Encaissement | Chèque | Un client a réglé par chèque. Indiquer les éléments à vérifier sur le chèque. | S 9.2 |  | X |  |  |
| Ticket de caisse | Repérer les éléments d’information sur le ticket de caisse. | S 9.2 |  | X |  |  |
| Ticket de clôture de caisse | Ce document vient clôturer la caisse.  Indiquer les étapes obligatoires de la tenue de caisse.  Justifier leur importance. | S 9.2 |  | X |  |  |
| Entretien des locaux | Plan de nettoyage et désinfection | Indiquer le nom et la fonction de ce document. | S 10.6 |  | X |  |  |
| Indiquer l’importance du respect du temps d’action des produits.  Justifier l’intérêt de l’utilisation de produits agréés pour le contact alimentaire. | S 10.7  S 10.4 |  | X | X |  |
| Si les EPI sont indiqués sur le plan de nettoyage, indiquer le rôle des EPI. | S 10.1 | X |  |  |  |
| Pour une étape donnée du plan :   * indiquer deux risques encourus au cours de cette étape, * proposer et justifier les mesures de protection à respecter. | S 10.1 | X |  |  |  |
| Pour une technique citée dans le plan :   * énoncer l’objectif de la technique, * préciser le contrôle qualité à réaliser à l’issue de cette technique. | S 10.2 |  | X |  |  |
| Pour un protocole d’entretien d’appareil :   * proposer et justifier les mesures de protection individuelle adaptées. | S 10.1 | X |  |  |  |
| Fiche technique ou étiquette produits d’entretien | Indique le rôle du produit, son mode d’action et ses précautions d’usage.  Repérer le pictogramme de danger et indiquer sa signification.  Préciser les EPI à porter lors de son utilisation. | S 10.4 |  | X |  |  |