

SUJET N° 1

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- 1.1 Mettre en barquettes individuelles 12 portions (dont 1 échantillon) de maïs, des pousses de soja et une olive noire.
- 1.2 Operculer à la thermoscelleuse et stocker pour une consommation différée.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 1

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- 2.1 Effectuer le bionettoyage d'un plan de travail et du sol du poste de travail après avoir effectué le conditionnement.
- 2.2 Effectuer un prélèvement bactériologique sur la surface nettoyée.
- 2.3 Lire et donner l'interprétation de deux prélèvements réalisés avant et après bionettoyage en zone de conditionnement de cuisine collective.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 1

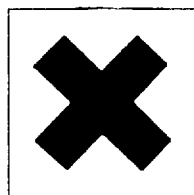
3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Indiquer la fonction globale d'une enceinte frigorifique. (2 pts)
- 3.2 Citer 3 caractéristiques des matériaux constituant une enceinte frigorifique. Justifier votre réponse. (6 pts)
- 3.3 Donner la signification des pictogrammes de danger joints en annexe. (2 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 1	COEF. : 3	Page 1 / 2

ANNEXE – SUJET N° 1

Certains produits nécessitent des précautions d'emploi lors de leur manipulation, aussi est-il utile de bien décoder l'étiquetage de sécurité.



Xi =

F+

1

2

3

4

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 1	COEF. : 3	Page 2 / 2

SUJET N° 2

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Pour 12 portions dont 1 un échantillon :

- déconditionner 2 boîtes appertisées 4/4 de garniture pour bouchées à la reine,
- garnir 12 bouchées à la reine prêtes à l'emploi avec la préparation précédente,
- stocker en bac gastronorme en vue d'une remise en température.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 2

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner 4 boîtes de pétri contaminées en vue d'une destruction,
- procéder à la lecture d'un test bactériologique placé en étuve, suite à une stérilisation.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 2

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Identifier les mentions obligatoires portées sur un produit appertisé, à partir de l'annexe 1. (3 pts)
- 3.2 Définir les produits de 1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème} gamme. (5 pts)
- 3.3 L'annexe 2 représente un appareil utilisé pour une stérilisation.
 - 33.1 Nommer, sur le schéma, l'appareil représenté. (1 pt)
 - 33.2 Citer la méthode de stérilisation. (1 pt)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 2	COEF. : 3	Page 1 / 3

ANNEXE N° 1 – SUJET N° 2

INGRÉDIENTS : carottes râpées, eau, vinaigre, sel, sucre.
Ingredients : grated carrot, water, vinegar, salt, sugar.

Salt added. Product of France.

MODE D'EMPLOI :
 Egoutter et assaisonner.

CONSERVERIE BRETONNE B.P. N° 2.29380 BANNALEC - FRANCE
 EMB. 56 251 E

CAROTTES RAPÉES ASSAISONNÉES

ASSAISONNÉES

RAPÉES

CAROTTES

FERROTTET

3 106220 025629

APPROXIMATELY
30
 PORTIONS

CAROTTES RAPÉES ASSAISONNÉES

CONTENANCE	POIDS NET TOTAL	POIDS NET ÉGOUTTÉ
4250 ml	4000 g	2210 g
DRAINED NET WEIGHT	4 lb 13 ² / ₃ oz	

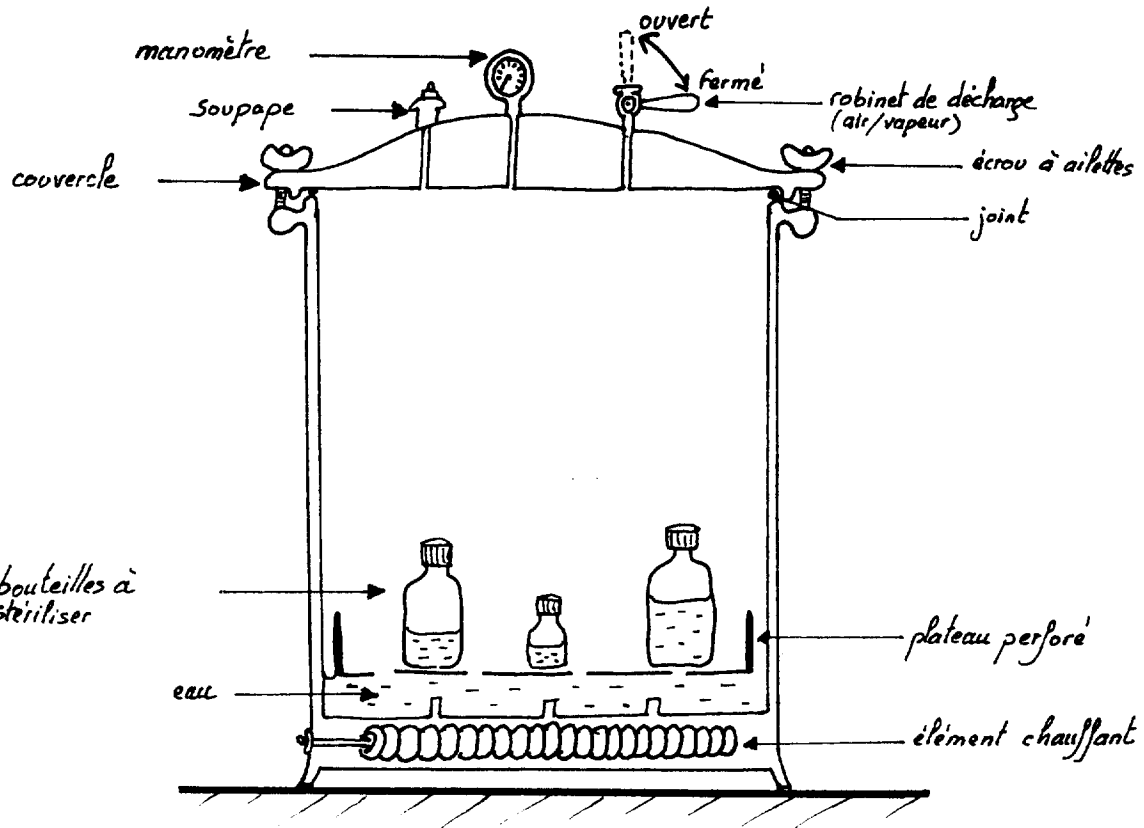
A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle.
 To be consumed preferably before the date appearing on the tin.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 2	COEF. : 3	Page 2 / 3

ANNEXE N° 2 (à rendre avec la copie) – SUJET N° 2

N° CANDIDAT :

Figure – NOM:



BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 2	COEF. : 3	Page 3 / 3

SUJET N° 3

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Conditionner dans 12 ramequins (dont 1 échantillon) du fromage blanc battu. Stocker au froid.
- Portionner un cake et dresser sur 12 assiettes individuelles en vue du service.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 3

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner et stériliser par chaleur sèche un lot de pinces à dissection.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



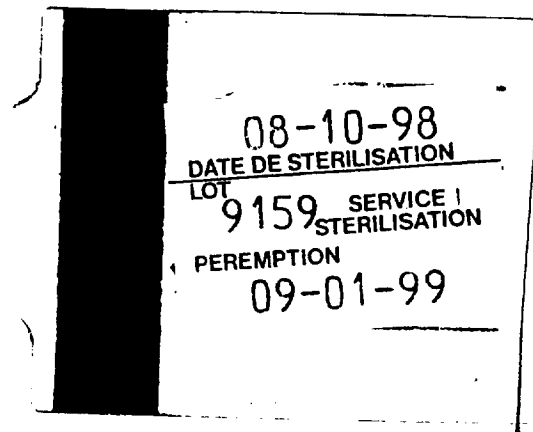
SUJET N° 3

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Citer les paramètres de la stérilisation par chaleur sèche. (3 pts)
- 3.2 En utilisant l'annexe, lister les mentions obligatoires que l'on doit trouver sur l'étiquette d'un lot stérilisé et justifier l'importance de cet étiquetage. (5 pts)
- 3.3 Énoncer la fonction globale du stérilisateur par chaleur sèche. (2 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 3	COEF. : 3	Page 1 / 2

ANNEXE – SUJET N° 3



Etiquette présente sur
un lot stérilisé

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 3	COEF. : 3	Page 2 / 2

SUJET N° 4

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Portionner pour 12 convives 2 tartes (dont 1 échantillon) et dresser en vue du service sur assiette individuelle.
- conditionner dans 12 ramequins (dont 1 échantillon) de la crème dessert vanille. Stocker au froid.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 4

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Assurer la destruction de 4 boîtes de Pétri contaminées.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 4

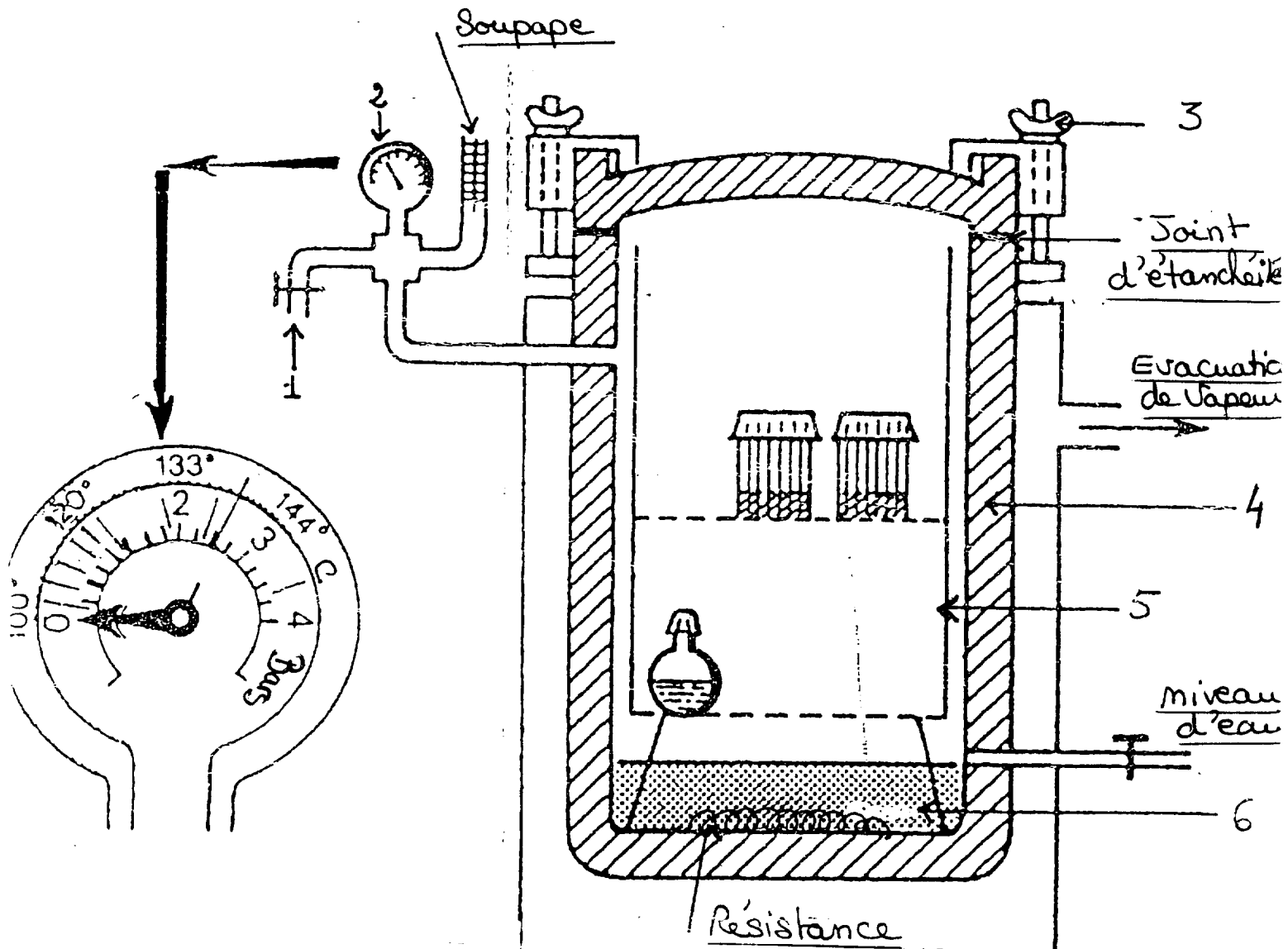
3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Compléter le schéma de l'autoclave en annexe. (3 pts)
- 3.2 Énoncer le rôle du thermomètre, du manomètre, de la résistance. (4,5 pts)
- 3.3 Définir les produits de 2^{ème} gamme. (2,5 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 4	COEF. : 3	Page 1 / 2

N° CANDIDAT :

SCHÉMA DE L'AUTOCLAVE VERTICAL



extrait de la
"Collection Bioservices"
Microbiologie - Tanore

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 4	COEF. : 3	Page 2 / 2

SUJET N° 5

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- 1.1 Préparer et conditionner 12 portions dont 1 échantillon de macédoine mayonnaise sur lit de salade, en barquettes individuelles.
- 1.2 Thermosceller et stocker au froid pour une consommation différée.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 5

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- 2.1 Stériliser 10 tubes à vis contenant chacun 10 ml d'eau déminéralisée.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 5

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

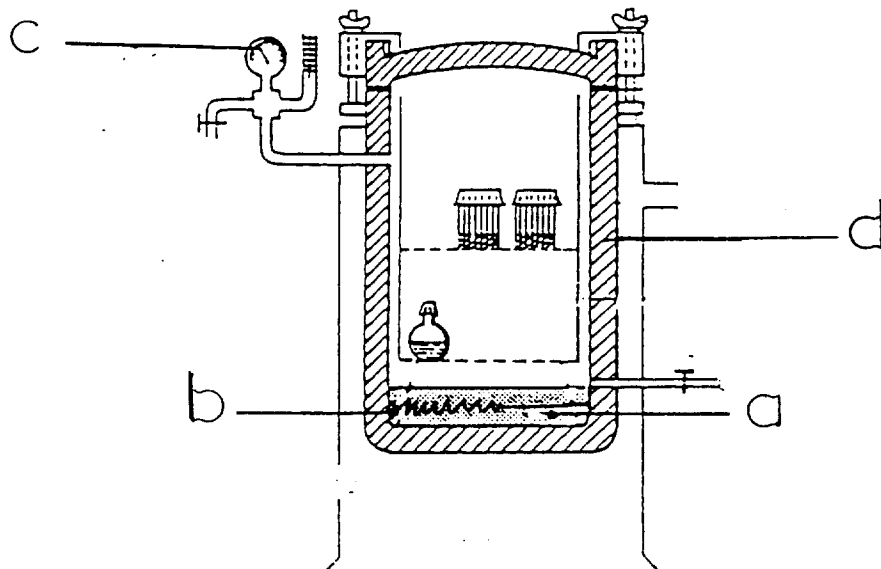
- 3.1 Dans le tableau de l'annexe 1, indiquer les légendes du schéma de l'autoclave (en annexe 1) et énoncer le rôle de chacun des organes. (4 pts)
- 3.2 Identifier les deux tests (joints en annexe 2) et préciser leur rôle. (4 pts)
- 3.3 Indiquer à quel type de cycle se réfère la courbe de l'annexe 3 et justifier votre réponse. (2 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 5	COEF. : 3	Page 1 / 3

ANNEXE N° 1 (à rendre avec la copie) – SUJET N° 5

N° CANDIDAT :

Schéma de l'autoclave vertical



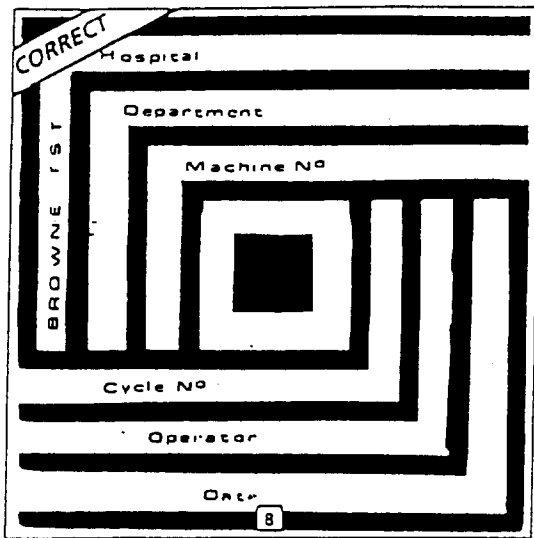
« Le laboratoire de bactériologie médicale »

Éditions DOIN

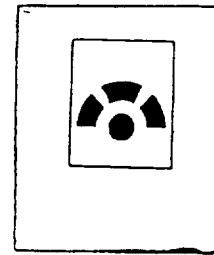
	Désignation	Rôle
a		
b		
c		
d		

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 5	COEF. : 3	Page 2 / 3

ANNEXE 2 – SUJET N° 5

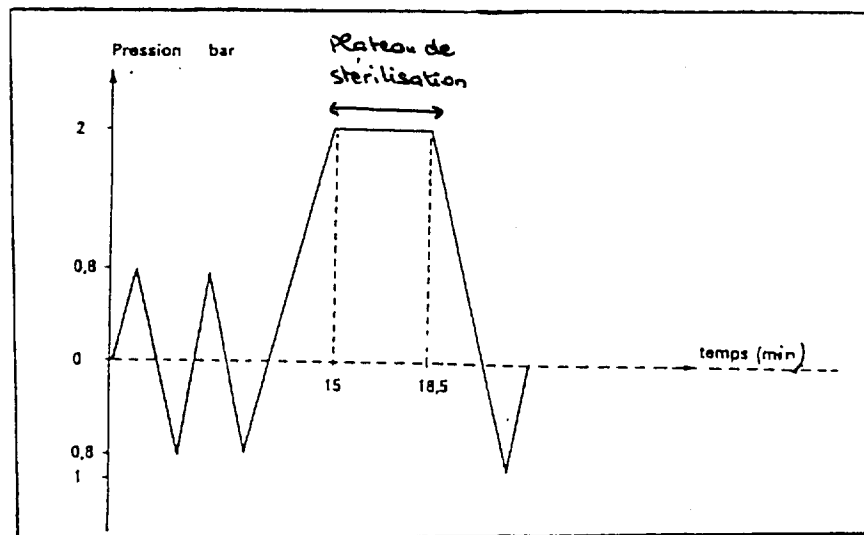


test A
(taille réelle 15 cm x 15 cm)



test B

ANNEXE N° 3 – SUJET N° 5



Source documentaire : la stérilisation au quotidien L. TAIBI - CLT Éditeur

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 5	COEF. : 3	Page 3 / 3

SUJET N° 6

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Pour 12 portions dont 1 échantillon :

- déconditionner les fruits appertisés
- garder le jus de chaque boîte. Ajouter 1 cuillère à soupe de rhum, un jus de citron et 100 g de sucre.
- dresser en coupelles individuelles les fruits et le jus
- stocker en chambre froide.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 6

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Réaliser la désinfection d'une bouche d'évacuation.
- Effectuer un contrôle bactériologique du travail effectué.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



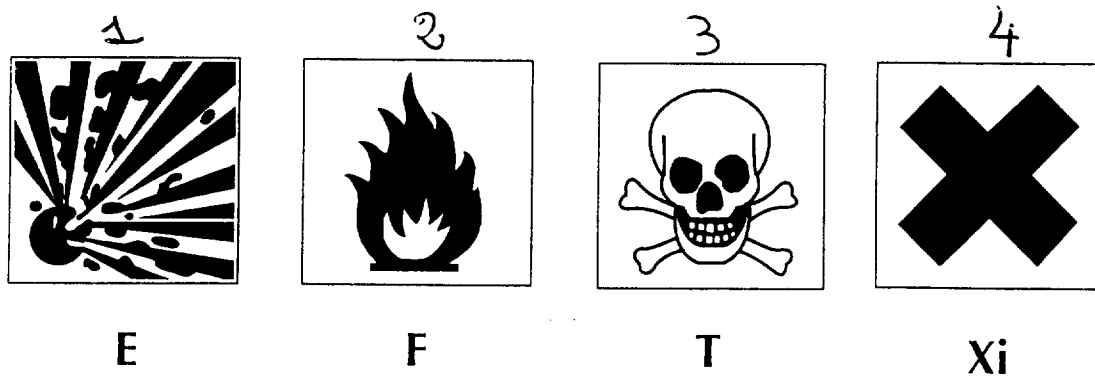
SUJET N° 6

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Identifier les pictogrammes en annexe. (2 pts)
- 3.2 Citer les mentions obligatoires devant être portées sur une étiquette de plat témoin. (3 pts)
- 3.3 Indiquer le délai de conservation de cet échantillon. (2 pts)
- 3.4 Énumérer les précautions d'hygiène à respecter pour réaliser le prélèvement. (3 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 - TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 6	COEF. : 3	Page 1 / 2

ANNEXE – SUJET N° 6



BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 6	COEF. : 3	Page 2 / 2

SUJET N° 7

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Dresser 12 ramequins de compote appertisée sur plateau filmé dont 1 portion échantillon.
- Étiqueter et stocker au froid.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 7

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Stériliser un lot de couverts contaminés.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 7

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Préciser 2 précautions d'emploi d'une armoire à U. V. (3 pts)
- 3.2 Énoncer 2 conditions d'utilisation d'un ouvre-boîte. (3 pts)
- 3.3 Énoncer 4 mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquetage des compotes à stocker au froid. (4 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 7	COEF. : 3	Page 1 / 1

SUJET N° 8

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Dresser un assortiment de charcuterie sur 12 assiettes individuelles dont 1 portion échantillon en vue du service.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 8

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Trier un lot de matériel en vue d'une stérilisation pour chaleur sèche.
- Décontaminer un lot de 4 tubes à vis.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 8

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Énoncer 2 conditions d'utilisation du stérilisateur en chaleur sèche. (3 pts)
- 3.2 Préciser 2 caractéristiques du matériel stérilisable par chaleur sèche. (3 pts)
- 3.3 Indiquer 2 règles d'utilisation du produit décontaminant et les justifier. (4 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 8	COEF. : 3	Page 1 / 1