

## SUJET N° 9

### 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Réaliser 12 portions (dont 1 échantillon) en barquettes individuelles thermoscellées avec :

- thon sur lit de salade
- 1 / 4 de tomate.

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° 9

### 2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

Assurer la destruction de 6 boîtes « contact » ou lames gélosées 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° 9

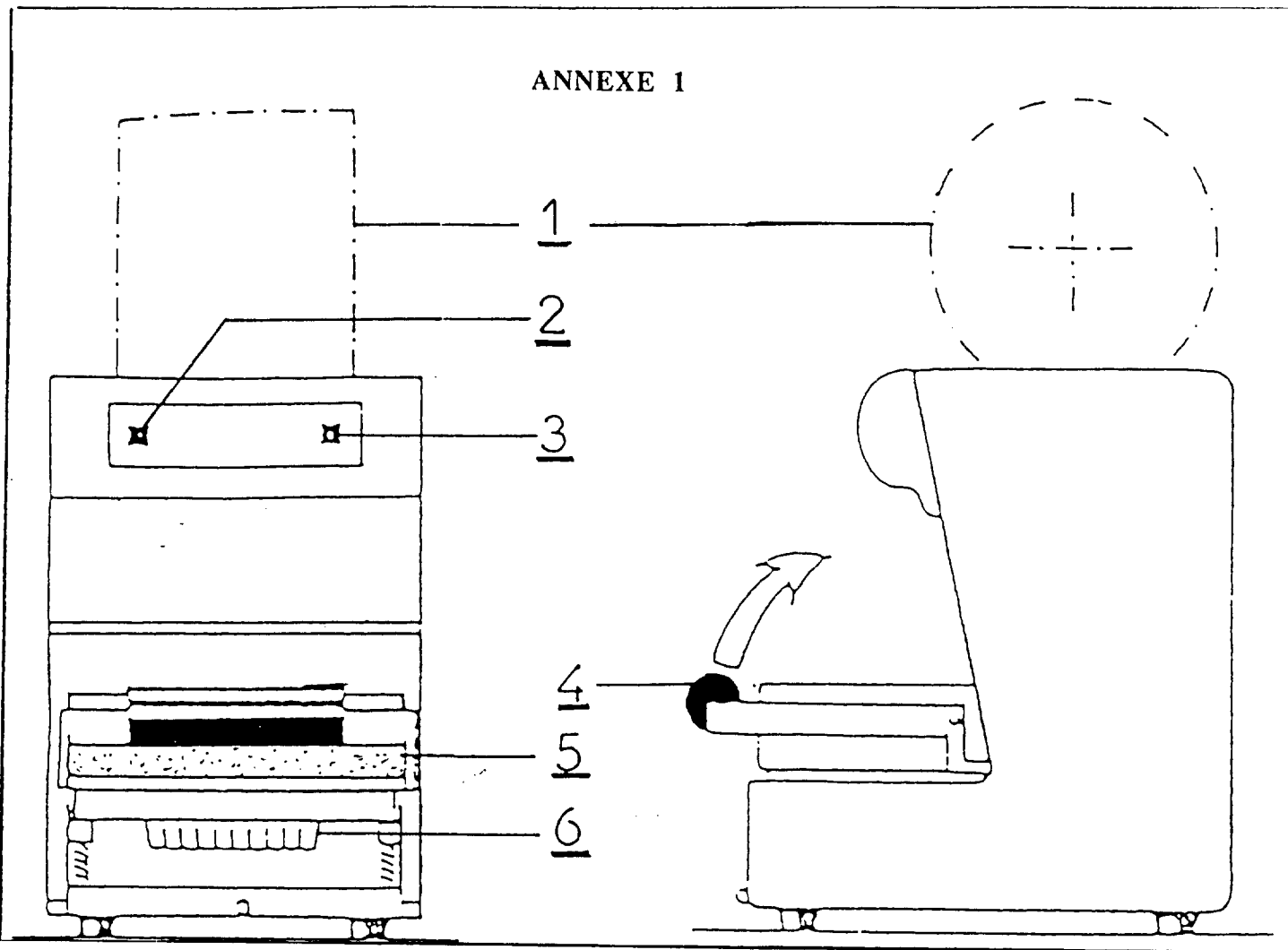
### 3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Énoncer la fonction globale de la thermofilmeuse. (2 pts)
- 3.2 Compléter le tableau en annexe. (8 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° 9	COEF. : 3	Page 1 / 2

**LA THERMOFILMEUSE**

ANNEXE 1



Document technique fabricant SOCAMEL

	Désignation	fonction
1		
2		
3		
4		
5		
6		

## SUJET N° 10

### 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Préparer 12 barquettes individuelles (dont 1 échantillon) de poires nappées de crème au Grand Marnier et saupoudrées de copeaux de chocolat.
- Ces barquettes seront fermées et stockées 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° 10

### 2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Assurer la désinfection de votre plan de travail.
- Laver, désinfecter et stocker en armoire à U. V. deux couteaux.

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° 10

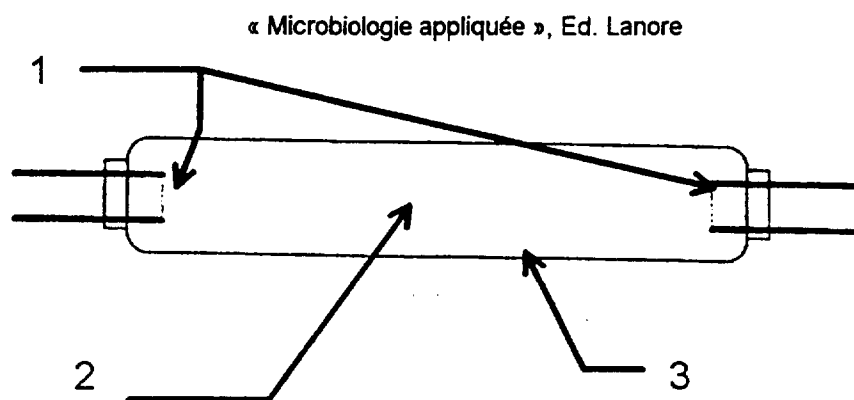
### 3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Compléter le schéma d'une lampe à U. V. présenté en annexe. (3 pts)
- 3.2 Indiquer le principe de fonctionnement de cet appareil. (2 pts)
- 3.3 Énoncer 3 paramètres de la stérilisation. (3 pts)
- 3.4 Indiquer les précautions d'emploi à observer lors de l'utilisation de cet appareil. (2 pts)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX	CODE : 51 34302	DURÉE : 04H00	Session 2
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SUJET N° 10	COEF. : 3	Page 1

ANNEXE (à rendre avec la copie) – SUJET N° 10

N° DE CANDIDAT : .....



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° 10	COEF. : 3	Page 2 / 2

## SUJET N° 11

### 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Préparer 12 assiettes individuelles (dont 1 échantillon) de jambon roulé garni de macédoine mayonnaise.

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° 11

### 2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- 2.1 Conditionner et stériliser à la chaleur sèche 3 matériels en verre de laboratoire.
- 2.2 Lire un indicateur de passage sur un emballage après passage à l'étuve universelle (Four Pasteur).

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° 11

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

- 3.1 Énoncer le principe de fonctionnement du stérilisateur par chaleur sèche. (2 pts)
- 3.2 Citer 2 avantages et 2 inconvénients d'une stérilisation à la chaleur sèche. (6 pts)
- 3.3 Citer 2 autres techniques de stérilisation. (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° 11	COEF. : 3	Page 1 / 1

## SUJET N° 12

### 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Portionner 6 pamplemousses (dont 1 portion échantillon) et dresser sur assiette individuelle en vue du service, décorer avec des bigarreaux au sirop.

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° 12

### 2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner et stériliser un lot d'instruments propres par chaleur humide.

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° 12

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

- 3.1 Citer 2 avantages et 2 inconvénients de la stérilisation par chaleur humide. (4 pts)
- 3.2 Indiquer le nom et le rôle des contrôles de stérilisation que vous avez utilisés pour stériliser le lot d'instruments. (4 pts)
- 3.3 Énoncer la fonction globale de l'autoclave. (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° 12	COEF. : 3	Page 1 / 1

## SUJET N° 13

### 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Déconditionner des raviolis appertisés pour réaliser 12 portions dont 1 échantillon.
- Les conditionner en barquettes aluminium de 2 portions.
- Saupoudrer de gruyère râpé.
- Stocker en vue d'une remise en température ultérieure.

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° 13

### 2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner et stériliser à la chaleur humide 2 lots de 2 couverts de malades (1 fourchette + 1 couteau + 1 cuillère) et 2 verres.
- N.B. : les verres seront conditionnés séparément.

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° 13

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

- 3.1 Indiquer le numéro de la gamme de produit à laquelle appartiennent les raviolis. (1 pt)
- 3.2 Identifier 5 mentions obligatoires portées par une étiquette de produit appertisé à partir de l'annexe. (5 pts)
- 3.3 Définir les autres gammes de produits. (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° 13	COEF. : 3	Page 1 / 2

**INGRÉDIENTS :** haricots blancs, eau, sel.  
**Ingredients :** white beans, water, salt.  
 Salt added. Product of France.

**MODE D'EMPLOI :**  
 Chaud : dans une casserole sur feu doux, verser le contenu de la boîte, ou mettre la boîte au bain-marie pendant 10 minutes. Servir avec une noix de beurre.  
 Froid : égoutter le contenu de la boîte, servir avec une vinaigrette ou toute autre sauce à votre convenance.

CONSERVERIE BRETONNE - B.P. N° 2 29380 BANNALEC - FRANCE  
 EMB. 56 251 E

**HARICOTS BLANCS**

CONTENANCE	POIDS NET TOTAL	POIDS NET ÉGOUTTÉ
4250 ml	4000 g	2655 g
	DRAINED NET WEIGHT	2655 g

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

3 106220 0014 18

**FERROTTI**

APPROXIMATELY  
**20**  
 PORTIONS

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° 13	COEF. : 3	Page 2 / 2



## SUJET N° 14

### 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Dresser en vue du service, 12 ravers de betteraves (dont 1 portion échantillon) et décorer avec un demi œuf dur.
- Portionner 2 camemberts pour 12 rationnaires (dont 1 portion échantillon).
- Dresser sur petites assiettes 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° 14

### 2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Décontaminer un lot d'instruments
- Conditionner un lot de pinces en vue d'une stérilisation par chaleur humide.

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° 14

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

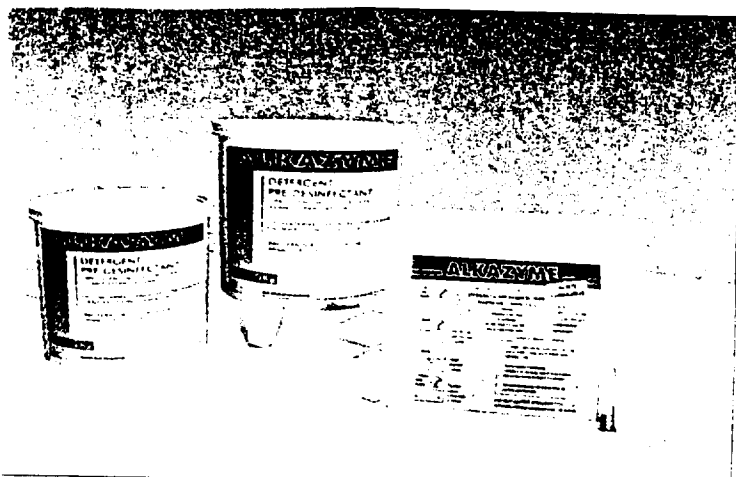
3.1 Indiquer 4 formes de commercialisation des œufs en collectivité. (4 pts)

En utilisant l'annexe :

3.2 Préciser le spectre d'activité du produit. (3 pts)

3.3 Justifier les précautions d'utilisation de ce produit. (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° 14	COEF. : 3	Page 1 / 2



## ALKAZY

### Produit de référence pour le traitement protéolytique alcalin du matériel médico-chirurgical

Bactéricide - Fongicide

AFNOR NF-T 72 - 151 - 171 - 201- XP 72-30  
NORMES EUROPÉENNES EN 1040, EN 1275

#### Pourcentage d'albumine dégradée en 15 minutes

Conditions de propreté 100 %

Conditions de saleté 73 %

#### Stabilité du bain de décontamination

12h après reconstitution 100 %

24h après reconstitution 100 %

**ALKAZY** a été classé parmi les substances  
non toxiques et irritantes pour la peau et les yeux.

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° 14	COEF. : 3	Page 2 / 2

## SUJET N° 15

### 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Conditionner, thermofiler et stocker pour une consommation différée, 12 barquettes individuelles (dont 1 portion échantillon) contenant chacune :
  - 0,050 kg salade verte
  - 0,050 kg jambon en carrés
  - 0,050 kg maïs
  - 0,030 kg gruyère en cubes
  - 2 tomates cerises
  - 1 / 2 œuf dur
  - 2 olives noires

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° 15

### 2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Stériliser 6 tubes à vis contenant du bouillon nutritif.
- Lire et interpréter les 2 intégrateurs de stérilisation donnés par le jury.

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° 15

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

- 3.1 Le maïs utilisé pour le conditionnement appartient à la même gamme que l'aliment représenté sur le document en annexe.
- Citer la gamme de ce produit. (2 pts)
  - Indiquer la température de stockage de ce produit. (2 pts)
- 3.2 Énoncer 3 règles de chargement de l'autoclave. (3 pts)
- 3.3 Préciser la fonction globale de l'autoclave. (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° 15	COEF. : 3	Page 1 / 2

**MODE D'EMPLOI :** Verser le contenu de la boîte dans une casserole. Chauffer à feu doux, y ajouter beurre frais et autres assaisonnements suivant votre goût.

**MODO DE EMPLEO :** Echar el contenido de la lata en un cazo. Calentar a fuego lento, y añadir mantequilla fresca y otros condimentos según su gusto.

**MODO DE EMPREGO :** Despejar o conteúdo na caçarola. Esquentar a lume brando, acrescentar manteiga fresca e outros condimentos a seu gosto.

**PETITS POIS à l'étuvée**

**EXTRA - FINS**

**PETITS POIS À L'ÉTUÉE EXTRA-FINS**  
 Ingrédients : Petits pois, eau, sucre, sel, arômes.

**GUISANTES ESTOFADOS EXTRA FINOS**  
 Ingredientes : Guisantes, agua, azúcar, sal, aromas.

**ERVILHAS ESTUFADAS EXTRAFINAS**  
 Ingredientes : Ervilhas, água, açúcar, sal, aromas.

Contenance :  
 Contenido :  
 Conteúdo : **425ml**

Poids net total :  
 Peso neto total : **400 g**  
 Peso líquido total :

Poids net égoutté :  
 Peso neto escumido : **280 g**  
 Peso líquido escorrido :

A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'un des fonds de la boîte / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en uno de los fondos de la lata / Consumir de preferência antes de data inscrita no fundo da lata.

Distribué par /  
 Distribuido por /  
 Distribuido por :

D.L.P., route de Presles-en-Brie,  
 F-77220 GRETZ-ARMAINVILLIERS,  
 FRANCE

3 263851 504715

Suggestion

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° 15	COEF. : 3	Page 2 / 2

## SUJET N° 16

### 1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Dresser en vue du service, en ravier, 12 portions (dont 1 échantillon) de carottes râpées avec olives noires.

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° 16

### 2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner des lavettes propres en vue d'une stérilisation en chaleur humide.

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° 16

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

- 3.1 Indiquer 5 formes de commercialisation des carottes. (5 pts)
- 3.2 Identifier 2 caractéristiques du matériel à stériliser par la chaleur humide. (3 pts)
- 3.3 Citer 3 mentions obligatoires sur l'emballage d'un produit de la 4<sup>ème</sup> gamme. (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° 16	COEF. : 3	Page 1 / 1