

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

| |
|-----------|
| SUJET N°1 |
|-----------|

3-1- Énoncer le principe du bionettoyage (5 points)

Procédé de nettoyage (1 pt) applicable dans une zone à risque (1 pt) pour réduire momentanément (1 pt) la biocontamination (1 pt) d'une surface.

Il est obtenu par la combinaison :

- d'un nettoyage (0,5 pt)
- l'application d'un désinfectant (0,5 pt)

3-2- Indiquer l'action d'un bactéricide (2 pts)

- produit ou procédé ayant la propriété de détruire les bactéries

3-3- Indiquer 3 propriétés liées à l'utilisation de ce produit dans ce secteur professionnel (3 points)

1 pt par bonne réponse

- biodégradable
- large spectre d'action
- contact alimentaire

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°2

3-1- Énoncer le principe de la méthode spray (4 points)

- * Éliminer les salissures adhérentes au sol, par une action chimique combinée à une action mécanique (2 pts)
- * Protéger en déposant, sur un revêtement, un film de produit qui assure la protection et fait briller (2 pts)

3-2- Justifier la couleur du disque utilisé lors de la spray-méthode (2 points)

On utilise le disque rouge (0,5 pt) : disque moyennement abrasif (0,5 pt) qui permet d'éliminer les salissures adhérentes (0,5 pt) et de rehausser la brillane (0,5 pt).

3-3- Compléter les légendes du schéma de la monobrosse (annexe 1 (4 points)

0,5 pt par bonne réponse

| | |
|----|-------------------------------|
| 2 | Interrupteur |
| 5 | Timon |
| 6 | Levier de réglage du timon |
| 8 | Moteur |
| 12 | Plateau d'entraînement |
| 13 | Disque |
| 17 | Roulette ou roue de transport |
| 20 | Câble d'alimentation |

SUJET N°3

3-1- Énoncer le principe de l'autoclave (3 points)

L'action conjuguée de la vapeur d'eau (1 pt) et de la température supérieure ou égale à 120°C (1 pt) provoque la dénaturation des protéines des micro-organismes et donc la mort de ces derniers (1 pt)

3-2- Énoncer tous les paramètres de stérilisation en autoclave (4 points)

- température/pression (couple) (2 pts)
- temps (1 pt)
- hygrométrie (1 pt)

3-3- Citer 2 techniques de prélèvement de surface (3 points)

1,5 pts / bonne réponse

- par contact
- par écouvillonnage

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

| |
|-----------|
| SUJET N°4 |
|-----------|

3-1- Repérer sur l'étiquetage en annexe le spectre d'activité du produit (2 points)

- * bactéricide (1 pt)
- * fongicide (1 pt)

3-2- Énumérer 4 précautions d'emploi à prendre lors de l'utilisation de ce produit (4 points)

- porter des gants (produit corrosif) (1 pt)
- éviter le contact avec la peau et les yeux (2 pts)
- porter un appareil de protection : masque (1pt)

3-3- Indiquer le principe de fonctionnement de l'autoclave (2 points)

L'action conjuguée de la vapeur d'eau et de la température supérieure ou égale à 120°C (1 pt) provoque la dénaturation des protéines des micro-organismes et donc la mort de ces derniers (1 pt).

3-4- Énumérer les paramètres de stérilisation en autoclave (2 points)

- température/pression = couple (1 pt)
- temps (0,5 pt)
- hygrométrie (0,5 pt)

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

| |
|-----------|
| SUJET N°5 |
|-----------|

3-1- Compléter le schéma de l'aspirateur mixte "eau et poussière" en annexe 1 (3 points)

0,5 pt par bonne réponse

- 1- Interrupteur de mise sous tension
- 2- Tuyau flexible d'aspiration
- 3- Cuve de l'appareil
- 4- Suceur
- 5- Flotteur
- 6- Turbine d'aspiration

3-2- Énumérer les paramètres de la stérilisation par la chaleur humide (3 points)

- température/pression = couple (2 pts)
- temps (1 pt)
- hygrométrie (1 pt)

3-3- Énoncer 4 critères d'une stérilisation efficace à l'autoclave (4 points)

1 pt par bonne réponse

- vérifier le diagramme enregistreur (température- durée du cycle)
- compléter la fiche de stérilisation
- décharger l'autoclave côté stérile
- vérifier les emballages (déchirures, humidité)
- vérifier les contrôles de stérilisation
- étiqueter chaque emballage (numéro du lot, date de péremption, mode de stérilisation - vapeur-)
- stocker
- remettre la fiche de stérilisation remplie et le diagramme enregistreur à la surveillante qui effectuera un contrôle

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°6

3-1- Énoncer 4 techniques permettant d'obtenir l'état stérile(4 points)

1 pt par bonne réponse

- autoclave : chaleur humide
- Poupinel : chaleur sèche
- Gaz : formaldéhyde - oxyde d'éthylène
- filtration stérilisante
- rayons non ionisants

3-2- indiquer la technique la plus appropriée pour la stérilisation de chacun des matériaux suivants (4 points)

1 pt par bonne réponse

| | | |
|--|--------------------------------------|-------------------------|
| - gants caoutchouc - verrerie - compresse - instrument métallique | - porcelaine | - solution de vitamines |
| Autoclave | Étuve universelle ou four Pasteur | Filtration stérilisante |

3-3- Énoncer 2 critères d'une stérilisation efficace (2 points)

1 pt par bonne réponse

- température/ pression
- durée
- hygromtrie

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°7

3-1- Énoncer le principe du bionettoyage (4 points)

Procédé de nettoyage (1 pt) applicable dans une zone à risque (1 pt) pour réduire momentanément la biocontamination (1 pt) d'une surface.

Il est obtenu par la combinaison :

- d'un nettoyage (0,5 pt)
- l'application d'un désinfectant (0,5 pt)

3-2- Énoncer l'ordre chronologique des différentes opérations d'un bionettoyage en secteur alimentaire (3 points)

| Méthode classique | ou | Méthode combinée |
|--------------------------|----|--------------------------------|
| - laver (0,5 pt) | | - laver et désinfecter (1 pt) |
| - rincer (0,5 pt) | | - laisser agir (1 pt) |
| - désinfecter (0,5 pt) | | - rincer (1 pt) |
| - laisser agir (0,5 pt) | | |
| - rincer (1 pt) | | |

3-3- Citer 2 techniques de contrôle d'un bionettoyage (1 point)

0,5 pt par bonne réponse

- par contact
- par écouvillonnage

3-4- Énoncer une application pour chacune des techniques de contrôle en fonction du support concerné (2 points)

- Surface plane (1 pt) : boîte contact, Pétrifilm, lame glosée
- Recoins, bords, poignées (1 pt) : écouvillonnage

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°8

3-1- Justifier l'identification par couleur des lavettes, dans le cas d'un bionettoyage des sanitaires (2 points)

* 2 couleurs de lavette sont utilisées pour éviter la biocontamination (1 pt) d'un secteur à un autre (WC → mobiliers) (1 pt).

3-2- A partir de l'annexe 1, préciser pour quelle méthode de bionettoyage est utilisé ce produit et son action (3 points)

* bionettoyage par méthode combinée (1 pt)

* détergent désinfectant (1 pt) pour sols et surfaces (0,5 pt) en milieu hospitalier (0,5 pt)

3-3- Énumérer 3 propriétés liées à l'utilisation du produit présenté en annexe 1 (3 points)

1 pt par bonne réponse

- détergent désinfectant
- bactéricide
- ne se rince pas
- toutes les surfaces sont concernées

3-4- Énoncer la fonction du balai Faubert (2 points)

- lavage manuel des sols

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

| |
|-----------|
| SUJET N°9 |
|-----------|

3-1- Énoncer le principe de fonctionnement d'un lave-linge (4 points)

Le lavage du linge s'effectue par:

- action mécanique : mouvements du tambour - frottements du linge (1 pt)
- action chimique : présence de lessive et action de l'eau (1 pt)
- action thermique : la résistance amène l'eau à la température souhaitée(1 pt)
- temps : programmation du temps de lavage (1 pt)

3-2- Énumérer 3 critères de tri du linge (3 points)

1 pt par bonne réponse

- couleur
- degré de salissure -contamination
- nature des matériaux

3-3- Énoncer 3 indices d'une stérilisation non conforme (3 points)

1,5 pts par bonne réponse

- sac détérioré ou percé
- témoin non viré

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

| |
|------------|
| SUJET N°10 |
|------------|

A partir du document présenté en annexe, répondre aux questions suivantes:

3-1- Préciser les critères d'efficacité de ce produit (4 points)

- * dilution 1% (1 pt)
- * application à l'aide d'une gaze ou d'un balai Faubert ou poste de désinfection ou pulvérisateur (1 pt)
- * temps d'action 10 à 30 minutes (1 pt)
- * rinçage (1 pt)

3-2- Identifier le risque encouru lors de l'utilisation de ce produit (1 point)

- * Irritant

3-3- Lister 5 précautions à prendre lors de l'utilisation de ce produit (5 points)

1 pt par bonne réponse

- ne pas mélanger à un autre produit
- éviter tout contact avec la peau et les yeux
- porter des gants
- rincer après utilisation
- en cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer abondamment avec de l'eau et consulter un médecin (si contact avec les yeux)

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°11

3-1- Énoncer les 2 risques présents lors de l'entretien d'un robot coupe-légumes. Justifier votre réponse (4 points)

- * Risque électrique (1 pt) : risque d'électrisation ou d'électrocution lié à l'utilisation d'un appareil électrique en milieu humide (1 pt)
- * Risque mécanique (1 pt) : risque de coupure avec la lame du robot coupe-légumes (1 pt)

3-2- Citer la technique de prélèvement, permettant de contrôler l'efficacité du bionettoyage réalisée sur la lame du robot coupe-légumes. Justifier votre réponse (2 points)

- * L'écouvillonnage (1 pt)
- * Car la surface de la lame est difficilement accessible (1 pt)

3-3- Énoncer l'ordre logique d'utilisation du produit présenté en annexe (4 points)

- préparer le matériel (0,5 pt)
- doser le produit (1 pt)
- distribuer le produit à l'aide d'un canon à mousse (1 pt)
- laisser agir 15 à 20 minutes (1 pt)
- rincer (0,5 pt)

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°12

A partir du document en annexe:

3-1- Repérer sur l'étiquette du produit, les familles de micro-organismes sur lesquelles agit le produit (3 points)

- * bactéries (1 pt)
- * virus (1 pt)
- * champignons (1 pt)

3-2- Déterminer le dosage adapté au bionettoyage d'un bloc sanitaire (3 points)

- * 4 doses pour 8 litres d'eau ou 80 ml pour 8 litres d'eau (1,5 pts)
- * car les WC présentent une forte contamination (1,5 pts)

3-3- Indiquer si ce produit peut être utilisé pour l'entretien d'un plan de travail en cuisine. Justifier votre réponse (1 point)

Ce produit ne peut pas être utilisé pour l'entretien d'un plan de travail en cuisine (0,5 pt) car l'étiquette ne porte pas la mention " contact alimentaire" (0,5 pt)

3-4- Énumérer 3 précautions d'emploi de ce produit (3 points)

1 pt par bonne réponse

- ne pas avaler
- ne pas associer avec d'autres produits
- éviter tout contact avec les yeux et les muqueuses

EP3 ATA- CORRIGÉ TECHNOLOGIE

SUJET N°13

3-1- Identifier 2 types de salissures que l'on peut trouver sur les vitres (2 points)

- * salissures adhérentes (animale, végétale, minérale - maigre ou grasse) (1 pt)
- * salissures non adhérentes (poussières) (1 pt)

3-2- Énoncer 5 critères de choix d'un désinfectant (5 points)

1 pt par bonne réponse

- spectre d'activité
- rémanence
- toxicité/ inflammabilité/nocivité
- prix
- mode d'application/ facilité d'emploi
- biodégradabilité
- temps d'action
- stabilité à l'état pur ou dilué

3-3- Énoncer le principe du bionettoyage (3 points)

Procédé de nettoyage (0,5 pt) applicable dans une zone à risque (0,5 pt) pour réduire momentanément (0,5 pt) la biocontamination (0,5 pt) d'une surface.

Il est obtenu par la combinaison :

- d'un nettoyage (0,5 pt)
- l'application d'un désinfectant (0,5 pt)

BEP BIOSERVICES – 51 34302
DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION
MICROBIENNE

DATE / /2000

NOM ET SIGNATURE
DES MEMBRES DU JURY

BAREME DE NOTATION

Durée : 04H00

Coef. : 3

| Compétences | | BAREME | | NOTATION | |
|-------------------------------------|--|--------------------------------|---------------------------------|--------------|------------|
| | | ASEP | MHL | ASEP | MHL |
| C32 | EXÉCUTER DES TÂCHES D'ENTRETIEN, DE REMISE EN ÉTAT OU RÉNOVATION DES LOCAUX ET DES ÉQUIPEMENTS - porter une tenue professionnelle adaptée - respecter les règles d'hygiène - respecter les dosages - utiliser de manière rationnelle le matériel - respecter la gamme opératoire - maîtriser les gestes et les techniques - remettre en état et vérifier le matériel | X | 2 2 2 3 3 3 2 | X | |
| SOUS-TOTAL C32 | | 17 | | | |
| C22 | GÉRER LE POSTE DE TRAVAIL - organiser dans le temps - organiser dans l'espace | 2 2 | 2 2 | | |
| SOUS-TOTAL C22 | | 8 | | | |
| C31 | CONDUIRE DES OPÉRATIONS D'ASEPTISATION - porter une tenue professionnelle adaptée - respecter les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie - préparer les matériels, produits-contrôles (collecter, trier, nettoyer, conditionner) MAÎTRISER LES TECHNIQUES D'ASEPTISATION - contrôler les paramètres de fonctionnement de l'appareil et/ou de l'opération (température, temps...) - respecter les gestes et les techniques - respecter le protocole opératoire (mode d'emploi de l'appareil, éventuellement lecture et interprétation des témoins) | 2 2 3 2 3 5 | X | X | |
| SOUS-TOTAL C31 | | 17 | | | |
| C42 | ÉTABLIR DES RELATIONS PROFESSIONNELLES - communiquer (langage correct, maîtrise de soi) - formuler un message en utilisant le vocabulaire technique pour justifier : - les choix technologiques - l'organisation du travail - le respect de règles d'hygiène, sécurité, économie, ergonomie | 1 1 1 1 | 1 1 1 1 | | |
| SOUS-TOTAL C42 | | 8 | | | |
| TECHNOLOGIE | | 10 | | | |
| C13 et/ou C12 et/ou C11 | Traiter l'information par écrit selon les questions proposées Décoder une informatique technique Rechercher l'information | | | | |
| NOTE GLOBALE | | | | | /60 |
| NOTE EN POINTS ENTIERS | | | | | /20 |