

# MICROBIOLOGIE

1 contamination manuportée ou par voie cutanée

2 contamination par voie digestive, buccale ou fécale  
contamination par voie aérienne ou aéroportée

3-1 flore résidente  
flore transitoire

3-2 La flore résidente correspond à l'ensemble des espèces microbiennes présentes en quantité notable chez tous les individus.

Elle est dite aussi : flore-commensale. Les micro-organismes ne sont pas pathogènes, ils peuvent être cependant opportunistes.

La flore transitoire est constituée de germes de l'environnement qui se déposent sur la peau lors des activités de la vie quotidienne, ou qui proviennent de la manipulation d'objets souillés de l'environnement, de gestes courants tels que se moucher, se toucher les cheveux.

3-3 La flore transitoire

4- rq/ Les bijoux doivent être retirés au vestiaire, de même que le tenue professionnelle y aura été enfilée

\*dégager les avant-bras

\*mouiller les mains

\*appliquer une dose de savon antiseptique

\*frotter pendant 1 minute afin d'obtenir une mousse abondante

\*insister sur les paumes, les parties interdigitales, et le pourtour des ongles

\*brosser les ongles

\*rincer abondamment

\*se sécher les mains avec un essuie mains à usage unique

5-1 reproduction d'escherichia coli (olivian).

5-2 L'origine la plus fréquente est l'origine fécale liée au non lavage des mains après passage aux toilettes.

5-3 Un porteur sain est un individu qui héberge des micro-organismes pathogènes pour les autres. Le porteur sain ne présente aucun signe de la maladie mais il est dangereux car il peut contaminer les aliments sans le savoir.

CAP	B
2	-
4	.
2	-
6 (3x2)	(15)
1	0
6	1
1	-
2	-
pas note	-

<b>ACADEMIE</b>	<b>EXAMEN : BEP BIOSERVICES Option ATA - MHL CAP ATA</b>	<b>EP1</b>	<b>2000</b>
<b>DE</b>	<b>EPREUVE : EP1 : Sciences Appliquées</b>		
<b>LIMOGES</b>	<b>CORRIGÉ</b>		<b>Feuille 1 / 2</b>

CAP	BEP
pas note	2 (0,5x4)
pas note	4
pas note	1
pas note	1,5
2	2
2	1
4	1,5
4	1,5 (0,5x3)
36pts	30pts

5-4 Vrai/ vrai / Vrai/ vrai

-1	forme	1 exemple
	coques	staphylocoques, streptocoques, pneumocoques.....
	batonnets	salmonelles, lactobacilles, bacille tétanique.....

-2 Les bactéries

-3 les champignons microscopiques  
 les virus  
 les protozoaires

-1 Cette analyse est insatisfaisante car le nombre de colonies est largement supérieur à 10

-2-1 Le surfanios

-2-2 Seul le surfanios est un détergent désinfectant qui permettra la destruction des micro-organismes présents

-2-3 dose }  
 concentration }  
 temps d'application  
 température  
 action mécanique

NUTRITION

Barème  
indicatif

BEP	
1 pt	
1 pt	
1 pt	
2 pts	
1 pt	
3 pts	
1 pt	
1 pt	

I-1 Une parasitose

I-2 Le toxoplasme

I-3 Le parasite est véhiculé par la terre souillée se retrouvant sur les fruits et légumes mal lavés ou non épluchés.

I-4 - la viande crue  
- les chats (excréments)

I-5 - la listériose

II-1 - sucre  
- sirop de glucose  
- matière grasse végétale

II-2 - C'est un produit auquel on a rajouté artificiellement certains constituants (vitamines - minéraux)

II-3 - Ce sont des aliments gras et riches en sucres <sup>rapides</sup> ~~simples~~, mauvais pour la santé (pour les dents -)

ACADEMIE DE LIMOGES	EXAMEN : BEP BIOSERVICES Option ATA - MHL CAP ATA	EP1	2000
	EPREUVE : EP1 : Sciences Appliquées		
	CORRIGÉ		Feuille 1 / 1

III - 1

Constituants énergétiques

- Amidon
- Protéines végétales
- Graisses

Non-énergétiques

- Sels minéraux
- Vitamines B.
- Fibres

Barème indicatif	
BEP	CA
3pt (0,5/ bonne réponse)	6pt
1pt	3pt
2pt	5pt
3pt	6pt
<hr/>	<hr/>
20	4

III - 2  
 III - 3  
 III - 4

Groupe IV : produits céréaliers - féculents

Rôle essentiel : couverture des besoins énergétiques

Doit comporter :

- Céréales & dérivés
- ~~du pain~~
- un produit laitier
- ~~1 boitage~~
- 1 fruit cru

- ~~des œufs~~

Ex : Pain - fromage  
Clémentine.

1pt	3pt
2pt	5pt
3pt	6pt
<hr/>	<hr/>
20	4

I énoncer dans un tableau les étapes du Bio-nettoyage.

Barème  
indicatif  
BEP

Arrossage abondant de la chaîne de circulation et des plumeuses avec jets d'eau chaude. <u>Élimination du docteur</u> racleur
dégraissage des parois du sol avec canon à mousse
la mousse agit chimiquement. Temps d'Action à respecter
Rinçage au nettoyeur haute pression HP 90 Bar avec eau chaude
deuxième dégraissage et deuxième rinçage racleur pour bien éliminer l'eau de rinçage
Diffusion d'un produit désinfectant d'atmosphère

3 points

II Pourquoi le traitement de l'air ambiant dans l'atelier

① le traitement de l'air des locaux de travail est nécessaire pour

- créer et maintenir les conditions de confort et d'hygiène des employés
- garantir la qualité et la Sécurité du produit (et des sujets) vulnérables aux biocontaminations (notamment dans les zones à risques)

2 points

② qu'est ce que l'air Hygienique

- c'est un air à la fois confortable et sain
- dépoussiéré
- débarrassé de la plupart des germes microbiens en suspension

2 points

③ Rôle de la centrale de traitement de l'air

- Elle a pour fonction de contrôler un certain nombre de paramètres :
- propreté ou degré d'empoussièrement
  - Température
  - Hygrométrie
  - Débit d'air
  - d'absence d'odeur

4 points

ACADEMIE  DE  LIMOGES	EXAMEN : BEP BIOSERVICES Option ATA - MHL CAP ATA	EP1	2000
	EPREUVE : EP1 : Sciences Appliquées		
	<b>CORRIGÉ</b>		Feuille 1 / 1

III Suivant l'énoncé des fonctions mettre un n°  
aux organes  
en désordre

- ②  
①  
⑤  
③  
④

Organes	Fonction
① Filtre dégrossisseur filtre fin	①
② Batterie chaude Batterie froide	②
③ Humidificateur	③
④ Ventilateur de soufflage	④
⑤ Filtre ultra-fin	⑤

Barème  
indicatif

3 points

IV Types d'ouvertures choisies

Fenêtres fixes pour salle de conditionnement

Fenêtres à battant, fixé par le haut, pour  
le magasin.

Fenêtres coulissantes pour bureau

Toutes, ne sont pas accessibles pour entrer  
d'extérieur.

3 points

V Sécurité

- ① Protections individuelles à prévoir ?  
un harnais de sécurité (à sa taille)  
une longe attachée à un point d'ouvrage  
sûr.

$\frac{1}{2}$  }  
 $\frac{1}{2}$  } 1 point

- ② Moyens d'accès à l'extérieur

Par le haut → <sup>Désert en rappel</sup> nacelles suspendues

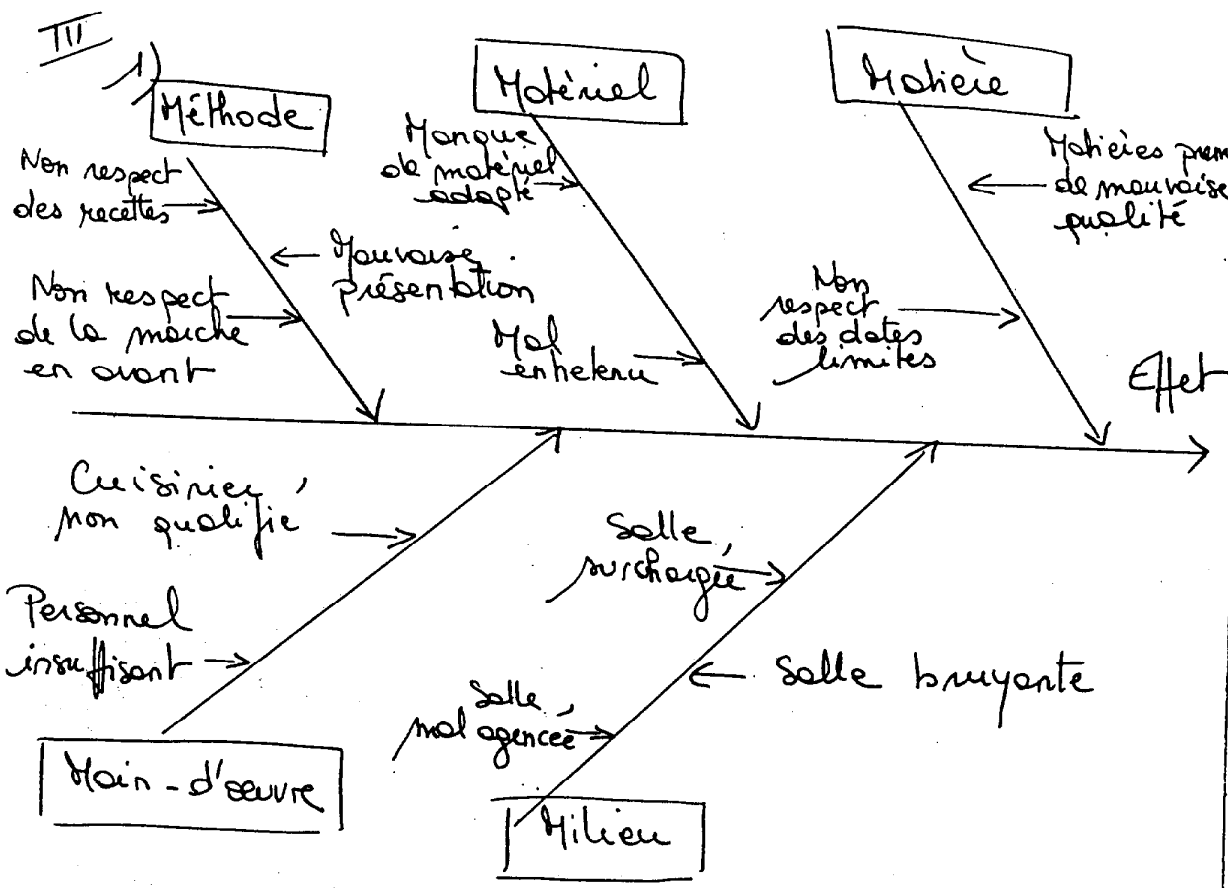
Par le bas → échelles  
échafaudage  
Élévateur de personnes.

$\frac{1}{2}$  }  
 $\frac{1}{2}$  }  
 $\frac{1}{2}$  }  
 $\frac{1}{2}$  } 2 points

Total : 20 points

		Barème indicatif	
		BEP	CAP
I	1) Posture courbée	1 pt	2 pts
	2) - Manipulation d'objets lourds - Mauvais gestes pour soulever une charge - Torsion répétitive du dos à 1 poste - Posture debout prolongée avec de nombreux piétements	6 pts (2 pts / bonne réponse)	6 pts
	3) - Plan de travail trop bas - Piétement ne permet pas d'avoir une posture debout ou assise confortable.	4 pts	4 pts
	4) C'est un ensemble de techniques qui visent à adapter le travail à l'homme pour lui permettre d'accomplir sa tâche dans les <u>meilleures conditions de confort possibles</u> .	2 pts	3 pts
	5) - Hauteur du plan de travail - Eclairage - Niveau sonore - Qualité de l'air ambiant	4 pts	4 pts
II	1) Emetteur: Chef d'atelier Récepteur: Opérateurs Canal utilisé: Affiche Message: Penser à effectuer les bons gestes et postures pour préserver sa colonne vertébrale.	4 pts	8 pts

ACADEMIE DE LIMOGES	EXAMEN : BEP BIOSERVICES Option ATA - MHL CAP ATA	EP1	2000
	EPREUVE : EP1 : Sciences Appliquées		
	CORRIGÉ		Feuille 1 / 1



Barème indicatif	
BEP	CAP
9 pts	9 pts
(1 pt pour exacte)	"
30	36