

<b>ACADÉMIE DE LIMOGES</b>	Examen : BEP BIOSERVICES dominante MHL	Durée : 0 h 30
		Coef. : 3
<b>SESSION 2000</b>	Epreuve : EP3 - Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne Techniques complémentaires	Feuille 1 / 2
n° d'anonymat : .....		NOM : ..... Prénom : .....
		<b>NE RIEN ECRIRE AU DOS DE LA PARTIE DETACHABLE</b>

N° : .....

Examen : BEP BIOSERVICES dominante MHL ÉPREUVE : EP3 - Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne - Techniques complémentaires

**Calculatrice autorisée.** Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante.

**I - Vous travaillez dans l'atelier de conditionnement des préparations servies froides et vous devez préparer des étiquettes sur chacune.** **1,5 point**

1 - 1 Quel est l'intérêt d'étiqueter des plats ?

1 - 2 Citer cinq indications fournies par cette étiquette.

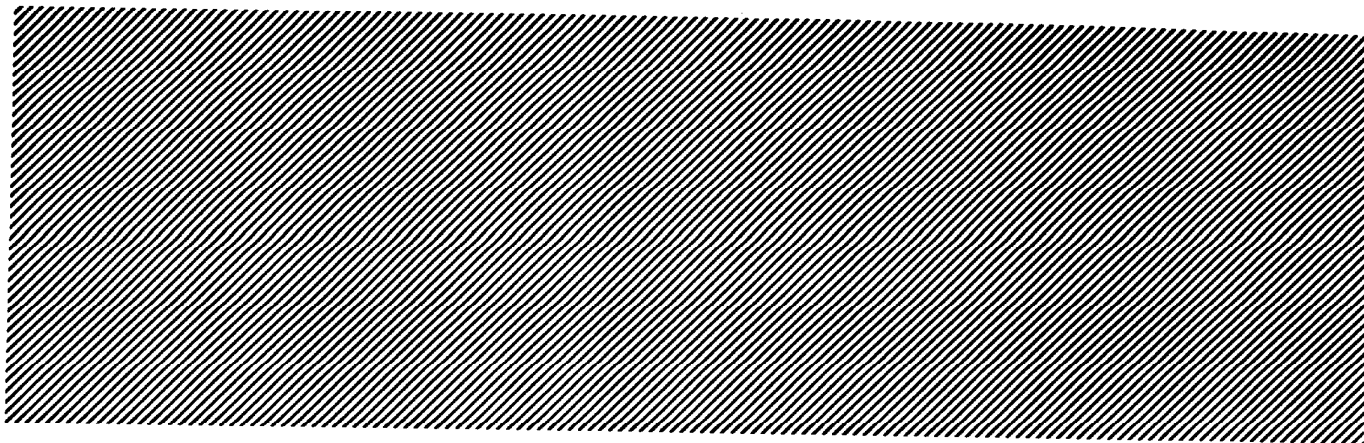
**2,5 points**

-  
-  
-  
-  
-

**II - Vous êtes chargé(e) de la réception des denrées dans une cuisine centrale, vous venez de recevoir 20 kg de sucre, remplissez la fiche de stock.**

**2 points**

Dates		Entrées	Sorties	Total en stock	Prix au kg
3/1/2000		20		20	8,42
6/2/2000			3	17	8,42
7/3/2000			4	13	8,42
28/4/2000		20		33	8,42
.....		.....	.....	.....	8,42



**III** - Vous recevez en commande les produits suivants :

Lait U.H.T., œufs, farine, viande de bœuf fraîche.

**4 points**

Indiquer dans le tableau, le lieu de stockage et la température de conservation.

DENREES ALIMENTAIRES	LIEU DE STOCKAGE	TEMPERATURE DE CONSERVATION

Techniques complémentaires.

Barème  
indicatif

1.1. l'étiquette a pour but d'informer le consommateur ou la personne chargée(e) de distribuer les aliments.

1,5 pt

- 1.2. - Nom du plat  
- Date de fabrication / Date limite de consommation.  
-  $\varphi^{\circ}$  de conservation  
- nombre de parts.  
- régime particulière ou non.

2,5 pts

2. Date / entrée 20kg / total stock : 20 + 33 du  
sortie  $\alpha$ . = 53.  
Date de l'épreuve  
Désignation : sucre.

2 pts

3. lait -> magasin de stockage  $\varphi^{\circ} = 15^{\circ}C$ .

4 pts

Farine -> " idem. "

viande fraîche -> chambre froide  $\varphi^{\circ} = 3^{\circ}C$

œufs -> chambre froide  $5^{\circ} - 6^{\circ}C$ .

ACADEMIE DE LIMOGES	EXAMEN BEP Bioservices option MHL	3901	EP3	00
	EPREUVE EP3. Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne			
	CORRIGÉ			Feuille : 1/1

## ASEPTISATION

### Situation :

Vous êtes employé(e) dans le laboratoire d'un établissement scolaire. En respectant les règles d'hygiène et de sécurité, l'ergonomie et l'économie, organisez votre travail.

### Travail à faire :

- ☞ nettoyer manuellement du matériel de verrerie ayant servi à des expériences de chimie : deux béchers, quatre tubes à essais, un verre à pied ;
- ☞ détruire à l'autoclave à vapeur : trois boîtes de pétriensemencées et deux lames gélosées à diagnostic rapide ayant servi à un contrôle de désinfection ;
- ☞ réaliser la mise en marche de l'appareil.

<b>ACADEMIE DE LIMOGES</b>	<b>EXAMEN : BEP BIOSERVICE option MHL</b>	<b>3901</b>		<b>2000</b>
	<b>Épreuve : EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne T.P. Aseptisation (partie pratique)</b>			<b> sujet 1</b>
	<b>Coefficient : 3</b>		<b>Durée : 1 h 30</b>	
	<b>Ce sujet comporte 1 feuille</b>			<b>Feuille : 1 / 1</b>

B.E.P. BIOSERVICES MHL

MATIERE D'ŒUVRE ET OUTILLAGE  
(à fournir par le Centre d'examen)

EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne – Sujet n° 1

Techniques complémentaires

Quantité (pour UN candidat)	A - MATIERE D'ŒUVRE Désignation exacte des articles	Prix estimé
	<p>lié à prévoir : self d'un lycée.</p> <p><u>Matériel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baugue de distillation installée : (en vaisselle et préparations fluides)</li> </ul> <p>Prévoir une distillation <u>au moment</u> <u>des repas</u> des élèves, en self-service.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermomètre</li> <li>• papier à usage unique</li> <li>• Alcool à 70° dénaturé</li> <li>• feuille + stylo</li> </ul>	

B.E.P. BIOSERVICES MHL

**MATIERE D'ŒUVRE ET OUTILLAGE**  
(à fournir par le Centre d'examen)

EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne – Sujet n° 1

Aseptisation (suite)

Quantité (pour UN candidat)	A - MATIERE D'ŒUVRE Désignation exacte des articles	Prix estimé
2	Bechers	}
4	tubes à essai	
1	verre à pied	
3	Boîtes de pétri ensemencées	
2	lames de posées à diagnostic rapide ayant été utilisées	
1	panier métallique	
1	poche autoclavable (pour destruction)	
1	ruban adhésif indicateur de passage	
1	intégrateur	
1	feutre indélébile	
2	envettes	
2	lattes (pour lavage)	
1	goupillon pour tubes à essai	
1	détergent vaisselle verrerie	
1	égouttoir à verrerie	
1	rouleau papier à usage unique	
à disposition:	gants, charottes	

TOTAL (Prix de revient par candidat) =

20 F

Matériel collectif :

Bac de lavage verrerie  
Autoclave à vapeur  
poste de lavage des mains

EP3	MHL	2000
Centre d'examen		
Feuille 2 / 2		

## ASEPTISATION

### Situation :

Stagiaire dans un cabinet vétérinaire, vous devez préparer des instruments métalliques pour une stérilisation à la chaleur sèche.

### Travail à faire :

- ☞ le bionettoyage en cinq points d'un plan de travail ;
- ☞ le conditionnement des instruments : 2 en boîte métallique et 2 en sachet plastique ;
- ☞ la mise en stérilisation.

<b>ACADEMIE DE LIMOGES</b>	<b>EXAMEN : BEP BIOSERVICE option MHL</b>	<b>3901</b>		<b>2000</b>
	<b>Épreuve : EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne T.P. Aseptisation (partie pratique)</b>	<b> sujet 2</b>		
	<b>Coefficient : 3</b>	<b>Durée : 1 h 30</b>		<b>Feuille : 1 / 1</b>
	<b>Ce sujet comporte 1 feuille</b>			

## B.E.P. BIOSERVICES MHL

<b>MATIERE D'ŒUVRE ET OUTILLAGE</b> (à fournir par le Centre d'examen)
---

## EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne – Sujet n° 2

## Techniques complémentaires

Quantité (pour UN candidat)	A - MATIERE D'ŒUVRE Désignation exacte des articles	Prix estimé
	<p>liée à prévoir : self d'un lycée.</p> <p><u>Matériel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Baugue de distillation installée : (en vaisselle et préparations faites)</li> </ul> <p>Prévoir une distribution <u>au moment</u> <u>des repas</u> des élèves, en self-service.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermomètre</li> <li>• papier à usage unique</li> <li>• Alcool à 70° dénaturé</li> <li>• Feuille + Stylo</li> </ul>	

EP3	MHL	2000
Centre d'examen		
Feuille 1 / 2		



## B.E.P. BIOSERVICES MHL

**MATIERE D'ŒUVRE ET OUTILLAGE**  
(à fournir par le Centre d'examen)

## EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne – Sujet n° 2

## Aseptisation (suite)

- |   |  |
|---|--|
| 4 | Instrument métalliques (pièces ou instruments dentaires).<br>Prevoir 2 lots pour l'ensemble des candidats. |
| 2 | Boîtes métalliques.  |
| 2 | Sachets plastique pour four Pasteur<br>Ruban indicateur de passage à la chaleur sèche.                     |
| 1 | Ruban adhésif.   |
| 1 | Savon bactéricide  |
| 1 | Brosse à dents.  |
| 1 | Produit antiseptique   |
| 1 | Rouleau enrouleur  |
| 1 | Détergent. désinfectant  |
| 2 | Lavettes   |
| 2 | Seaux  |
| 1 | Tente  |

EP3	MHL	2000
Centre d'examen		
Feuille 2 / 2		

## ASEPTISATION

### Situation :

Vous travaillez dans un service de stérilisation. En respectant les règles d'hygiène et de sécurité, l'ergonomie et l'économie, organisez votre travail.

### Travail à faire :

- ☞ effectuer un bionettoyage en trois points de votre plan de travail ;
- ☞ conditionner sous sachet individuel : une pince, un lot de trois tubes à essais et un bécher ;
- ☞ démarrer la stérilisation à l'autoclave et préciser les tâches à effectuer en fin de cycle.

ACADEMIE DE LIMOGES	EXAMEN : BEP BIOSERVICE option MHL	3901		2000
	Épreuve : EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne T.P. Aseptisation (partie pratique)			sujet 3
	Coefficient : 3	Durée : 1 h 30		Feuille : 1 / 1
	Ce sujet comporte 1 feuille			

## B.E.P. BIOSERVICES MHL

**MATIERE D'ŒUVRE ET OUTILLAGE**  
(à fournir par le Centre d'examen)

## EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne – Sujet n° 3

## Techniques complémentaires

Quantité (pour UN candidat)	A - MATIERE D'ŒUVRE Désignation exacte des articles	Prix estimé
	<p>lieu à prévoir : self d'un lycée.</p> <p><u>Matériel</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Banque de distillation installée: (en vaisselle et préparations faites)</li> </ul> <p>Prévoir une distillation au moment des repas des élèves, en self-service.</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Thermomètre</li> <li>• papier à usage unique</li> <li>• Alcool à 70° dénaturé</li> <li>• Feuille + Stylo</li> </ul>	

B.E.P. BIOSERVICES MHL

**MATIERE D'ŒUVRE ET OUTILLAGE**  
(à fournir par le Centre d'examen)

EP3 Techniques d'aseptisation et de prévention microbienne – Sujet n° 3

Aseptisation (suite)

Quantité (pour UN candidat)	A - MATIERE D'ŒUVRE Désignation exacte des articles	Prix estimé
1	pince	
3	tubes à essais } propres	
1	Bécher	
1	panier métallique	
	quelques poches spéciales pour autoclave à vapeur de différents formats (choix du candidat pour conditionner pince - lot 3 tubes - bécher)	
1	ruban adhésif indicateur de passage	
1	intégrateur	
1	fenêtré indélébile	
1	détergent - désinfectant	
1	détergent	
1	désinfectant	
2	cuvettes ou seaux	
	quelques lattes de couleurs différentes (pour lavage - pour désinfection)	
1	rouleau papier à usage unique	
	à disposition : gants - charottes	
TOTAL (Prix de revient par candidat) =		15 F
Matériel Collectif :		
plan de travail <u>Salé</u>		
Autoclave à vapeur		
poste de lavage des mains		

EP3	MHL	2000
Centre d'examen		
Feuille 2 / 2		

<b>ÉPREUVE EP3 : BEP BIOSERVICES option MHL : Techniques Complémentaires</b>
--

**Évaluation sur 20 points : Distribution**

**FICHE DE NOTATION EN SALLE**

**Nom du correcteur :**

**Signature :**

Capacités	Compétences	Points	Candidats			
			N°	N°	N°	N°
C1 S'informer	C1 S'informer sur le sujet	1				
C2 Gérer	C22 Gérer le poste de travail	1				
C3 Réaliser	C36 Distribuer les repas :					
	- réapprovisionner	2				
	- présenter	2				
	- respect des règles d'hygiène	2				
	- maîtriser les gestes	1				
	- tenue appropriée	2				
	C37 Contribuer au contrôle de la qualité	2,5				
- relevé de températures	2,5					
C4 Communiquer	Répondre aux besoins de la clientèle	4				
<b>TOTAL</b>		<b>/ 20</b>				