

SPECIALITE : CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

SESSION 2001

EPREUVE : EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

Durée : 2h30

Coefficient : 5

CB1/3

SUJET N° 3

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

Durée : 30 minutes

Les questions portent sur les savoirs associés :

MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

1. Citer 4 conditions favorables au développement des micro-organismes **(4 Pts)**

- PH

- T°C

- Humidité

- Aliments

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814C

ÉPREUVE

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements CB 2/3

2. Légender le poste de lavage des mains suivant

(2,5 Pts)
(0,5 pt par élément)

- ① *Distributeur de savon bactéricide*
- ② *Papier à usage unique*
- ③ *Lavabo*
- ④ *Poubelle à pédale à pied*
- ⑤ *Commande à pied (pour robinet d'eau)*

3. Citer l'ustensile indispensable au lavage des mains, non présenté sur le schéma ci-dessus. **(0,5 Pt)**

- *Élément manquant : brosse à ongles*

4. Citer les 2 types de flore cutanée

(2 Pts)

- *Flore transitoire*

- *Flore résidente*

5. Expliquer pourquoi on utilise un savon bactéricide pour le lavage des mains en secteur alimentaire **(1 Pt)**

- *Savon bactéricide : élimine les bactéries qui peuvent se trouver sur les mains*

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814C

ÉPREUVE

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements CB 3/3

CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1. Classer les salissures suivantes selon leur nature en mettant une croix (une croix par salissure) (4,5 Pts)

	Salissures physiques	Salissures chimiques	Salissures biologiques
Papier	X		
Moisissures			X
Huile		X	
Mégot	X		
Vin		X	
Sang		X	
Urine			X
Tomates		X	
Terre	X		

2. Une bouteille d'huile est tombée sur le sol de la cuisine.
Citer le type de produit à utiliser pour éliminer cette salissure. (1 pt)
- *Un dégraissant ou détergent basique*
3. En fin de journée, vous devez entretenir votre plan de travail en 5 étapes. Citer-les dans l'ordre. (2,5 Pts)
- ① *Raclage ou élimination des déchets*
 - ② *Lavage (détergent)*
 - ③ *Rinçage*
 - ④ *Désinfection (désinfectant)*
 - ⑤ *Rinçage (suivie d'un séchage)*
4. Citer 2 techniques utilisées pour contrôler l'efficacité d'une désinfection. (2 Pts)
- *Lame gelosée*
 - *Ecouvillonnage*
 - *Boîte contact*