

SPECIALITE : CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

SESSION 2001

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

Durée : 2h30

Coefficient : 5

CB 1/3

SUJET N° 4

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

Durée : 30 minutes

Les questions portent sur les savoirs associés :

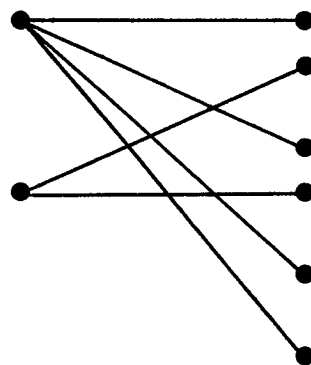
MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

1. A l'aide du document ci-dessous, relier par une flèche les 2 types respiratoires des micro-organismes avec les affirmations correspondantes. (6 flèches attendues) **(3 Pts)**
(0,5 Pt par bonne réponse)
(0,5 x 6 = 3 pts)

LIEUX DE VIE DES MICROBES		
Dans l'air Essentiellement aérobies, transportés par : <ul style="list-style-type: none">- le vent, les courants d'air- les insectes (mouches)- les projections liquides dues à la toux, aux éternuements, aux crachats	Dans l'eau Présence à la fois des aérobies et des anaérobies. Exemples de microbes pouvant être présents dans l'eau : <ul style="list-style-type: none">- le bacille de la fièvre typhoïde- le bacille paratyphoïdique- le colibacille- le virus de la poliomyélite- l'amibe de la dysenterie	Dans le sol Dans les couches superficielles vivent les aérobies. Dans les couches plus profondes vivent les anaérobies.

Micro-organismes aérobies

Micro-organismes anaérobies



se développent dans l'air

se développent dans les couches profondes du sol

a besoin d'air pour se développer
peut se développer à l'intérieur de l'aliment

peut se développer à la surface des aliments

on les rencontre dans les crachats

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0815C

ÉPREUVE

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

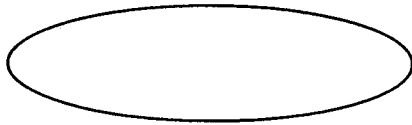
2. Indiquer à quelle famille de micro-organismes appartiennent les bacilles. (1 Pt)

- *Bactérie*

3. Dessiner la forme d'un bacille.

(1 Pt)

(Forme allongée attendue)



4. Sur les étiquettes de produits désinfectants, nous trouvons souvent les termes suivants : virucide, bactéricide.

Définir ces 2 termes :

● Virucide *Produit permettant l'élimination des virus* (2 Pts)

● bactéricide *Produit permettant l'élimination des bactéries* (2 Pts)

5. Citer un agent physique ayant un effet sur le développement des micro-organismes.

- *Température, pression ou radiation*

(1 Pt)

CORRIGE ET BAREME

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0815C

ÉPREUVE

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

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

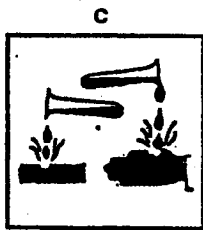
1. Sur l'étiquette d'un produit d'entretien, les symboles suivants sont indiqués.
Citer 3 secteurs de la cuisine, où l'on peut utiliser ce produit, en vous aidant du document. **(3 Pts)**

- *Secteur plonge*
- *Secteur cuisson*
- *Secteur poubelle*

2. Donner 3 types de matériaux que l'on trouve en cuisine **(3 Pts)**
(3 x 1 Pt)

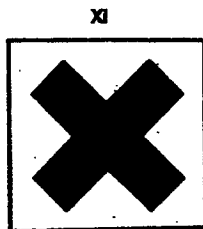
- *Acier inoxydable*
- *Grès cérame*
- *Verre*
- *Faïence*
- *Revêtement plastique (résine, stratifié)*

3. Sur l'étiquette d'un flacon, vous trouvez les symboles suivants.
Donner pour chacun, leur signification et une précaution d'emploi. **(4 Pts)**
(4 x 1 Pt)



Signification : *Produit corrosif*

Précaution d'emploi : *Porter des gants, lunettes*



Signification : *Produit irritant*

Précaution d'emploi : *Porter des gants, masque*