

SPECIALITE : CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION SESSION 2001

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

Durée : 2h30

Coefficient : 5

Instruments de calcul autorisés : OUI NON (rayer la mention inutile) S 1/6

---

**SUJET N° 3**

L'épreuve porte sur tout ou partie des compétences suivantes :

- C11 Rechercher l'information technique
  - C12 Décoder l'information technique
  - C21 Organiser son travail
  - C22 S'adapter à une nouvelle organisation
  - C38 Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements
  - C39 Contribuer à la qualité du service
  - C41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement
  - C43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement
- 

**1<sup>ère</sup> 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

-

-

-

-

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814C

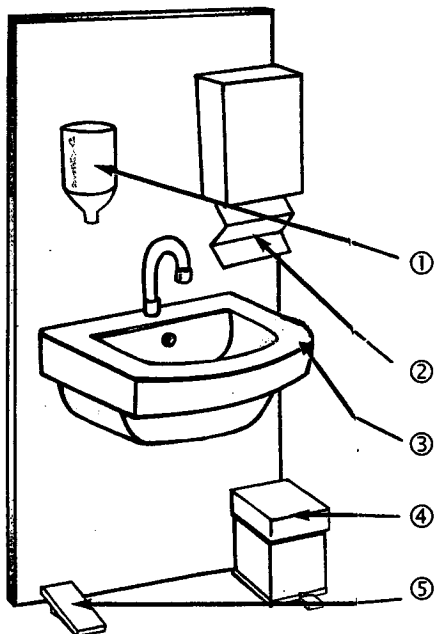
ÉPREUVE

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

S 2/6

---

2. Légénder le poste de lavage des mains suivant



*Sciences appliquées B.P.I*

3. Citer l'ustensile indispensable au lavage des mains, non présenté sur le schéma ci-dessus.

4. Citer les 2 types de flore cutanée

-

-

5. Expliquer pourquoi on utilise un savon bactéricide pour le lavage des mains en secteur alimentaire

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814C

ÉPREUVE

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements S 3/6

---

## CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

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

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

2. Une bouteille d'huile est tombée sur le sol de la cuisine.  
Citer le type de produit à utiliser pour éliminer cette salissure.
- 
3. En fin de journée, vous devez entretenir votre plan de travail en 5 étapes. Citer-les dans l'ordre.

- ①
- ②
- ③
- ④
- ⑤

4. Citer 2 techniques utilisées pour contrôler l'efficacité d'une désinfection.
- 
- 

**Barème : 20 points**

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0812C

ÉPREUVE

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

S 4/6

## 2<sup>ème</sup> PARTIE : TRAVAIL PRATIQUE

Durée : 1 h 50

A partir des fiches protocoles de l'établissement, vous réalisez l'entretien des locaux et/ou des matériels et/ou des équipements ci-dessous sélectionnés par une croix, en respectant le type d'entretien indiqué.

### TACHES D'ENTRETIEN

LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTREtenir	TYPE D'ENTRETIEN
<b>CUISINE et ANNEXES</b> <input type="checkbox"/> Zone de cuisson <input type="checkbox"/> Légumerie <input type="checkbox"/> Salle de préparations froides <input type="checkbox"/> Salle de conditionnement <input type="checkbox"/> Plonge vaisselle <input type="checkbox"/> Plonge batterie	
<b>LIBRE-SERVICE</b> <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration	
<b>BAR</b> <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/> Evier <input type="checkbox"/> Salon	
<input type="checkbox"/> <b>SANITAIRES</b>	
<input type="checkbox"/> <b>VESTIAIRES</b>	
<input type="checkbox"/> <b>COULOIRS ATTENANTS</b>	
<b>APPAREILS ET EQUIPEMENTS</b> <input type="checkbox"/> Four <input type="checkbox"/> Rôtissoire <input type="checkbox"/> Salamandre <input type="checkbox"/> Friteuse <input type="checkbox"/> Micro-ondes <input type="checkbox"/> Meuble de maintien en température <input type="checkbox"/> Coupe-légumes <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement <input type="checkbox"/> Batteur mélangeur <input type="checkbox"/> Machine sous-vide <input type="checkbox"/> Thermoscelleuse <input type="checkbox"/> Lave-mains <input type="checkbox"/> .....	
<input type="checkbox"/> Local poubelle	
<input type="checkbox"/> Magasin	

Compléter la fiche contrôle qualité en annexe 1.

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814C

ÉPREUVE

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements S 5/6

---

3<sup>ème</sup> PARTIE : ENTRETIEN ORAL

Durée : 10 minutes

Justifier oralement devant le jury les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie mises en œuvre.

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0814C

ÉPREUVE

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

S 6/6

ANNEXE 1

## FICHE CONTROLE QUALITE

### SOLS

	Résultat attendu	VRAI	FAUX
1	La surface est traitée en totalité, y compris les angles et les parties difficilement accessibles		
2	La surface ne présente pas de salissures non adhérentes		
3	La surface ne présente pas de salissures adhérentes		
4	Les plinthes et/ou le bas des murs ne présentent pas de projections.		
5	La surface ne présente pas de traces		
6	La surface est sèche		
7	Les équipements sont remis en place		

### MATERIELS- EQUIPEMENTS – MOBILIERS

	Résultat attendu	VRAI	FAUX
1	La surface ne présente pas de salissures non adhérentes		
2	La surface ne présente pas de salissures adhérentes		
3	La surface ne présente pas de résidus de produits		
4	Les accessoires à risque sont stockés en chambre froide		
5	Le mobilier, les équipements et le matériel sont remis en place		
6	Les surfaces sont sèches		
7	Un contrôle microbiologique a été effectué		

### VITRES

	Résultat attendu	VRAI	FAUX
1	Les vitres ne présentent pas de salissures non adhérentes		
2	La surface ne présente pas de coulures		
3	La surface est sèche et homogène		
4	Les parties basses et le sol sont secs		