

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° 4**

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. 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)

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

- Micro-organismes aérobies ● ● se développent dans l'air
- se développent dans les couches profondes du sol
- a besoin d'air pour se développer
- Micro-organismes anaérobies ● ● peut se développer à l'intérieur de l'aliment
- peut se développer à la surface des aliments
- on les rencontre dans les crachats

## TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0815C

ÉPREUVE

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements S 2/6

---

2. Indiquer à quelle famille de micro-organismes appartiennent les bacilles.

-

3. Dessiner la forme d'un bacille.

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

Définir ces 2 termes :

- virucide

- bactéricide

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

-

**Barème : 20 points**

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

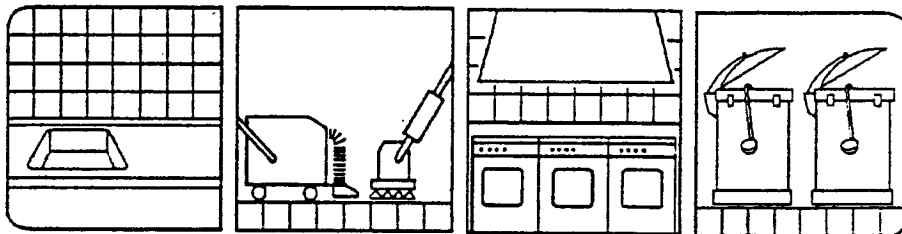
N° 1-0815C

ÉPREUVE

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

## CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1. Sur l'étiquette d'un produit d'entretien, les symboles suivants sont indiqués.



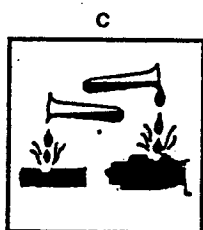
Citer 3 secteurs de la cuisine, où l'on peut utiliser ce produit, en vous aidant du document.

- 
- 
- 

2. Donner 3 types de matériaux que l'on trouve en cuisine

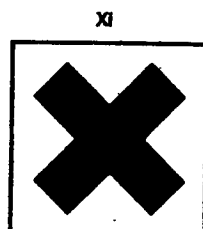
- 
- 
- 

3. Sur l'étiquette d'un flacon, vous trouvez les symboles suivants.  
Donner pour chacun, leur signification et une précaution d'emploi.



Signification : .....

Précaution d'emploi : .....



Signification : .....

Précaution d'emploi : .....

# TEXTE DE L'ÉPREUVE

SPECIALITÉ

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

N° 1-0815C

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"/> SANITAIRES	
<input type="checkbox"/> VESTIAIRES	
<input type="checkbox"/> COULOIRS ATTENANTS	
<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° 1-0815C  
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° 1-0815C

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		