

CORRIGE SAVOIRS ASSOCIES SUJET A

SAVOIRS ASSOCIES ( oral de 15 min + 15 min de préparation)

**S1- Microbiologie appliquée**

En vous aidant de l'étiquette du détergent désinfectant utilisé :

- 1- Indiquer sur quel type de microorganisme agit le produit.  
« bactéries, virus, champignons » (-4 points par erreur sur 10 points)

**S3- Connaissance des milieux professionnels**

- 2- Le local poubelle doit avoir un accès direct sur l'extérieur. Justifier cette nécessité.

Respect de la marche en avant : pas de croisement des secteurs sales/propres.

- 3- Lorsque le sol est glissant, indiquer les principaux risques d'accidents pour l'opérateur.

Risques de glissades et de chutes.

- 4- En vous aidant de l'organigramme présenté en annexe 3, indiquer le nom et le statut de votre supérieur hiérarchique direct.

« Monsieur GERARD, responsable de production »

CORRIGE SAVOIRS ASSOCIES SUJET B

SAVOIRS ASSOCIES ( oral de 15 min + 15 min de préparation)

**S1- Microbiologie appliquée**

1- 1- Indiquer 3 propriétés du produit utilisé.

Désinfectant

Détergent

Bactéricide

1-2- Définir une des 3 propriétés.

Désinfectant : produit à action momentanée chargé de détruire les microorganismes sur des surfaces inertes

Détergent : produit permettant d'éliminer les salissures adhérentes

Bactéricide : produit ou procédé qui détruit les bactéries.

**S3- Connaissance des milieux professionnels**

2-1- Donner la signification du pictogramme représenté sur l'étiquette du produit détergent désinfectant.

« irritant »

2-2- Présenter 3 autres pictogrammes que vous connaissez.

E : Explosif

Xn : Nocif

C : corrosif

T : toxique

T+ : très toxique

Comburant

Facilement inflammable

Nuit à l'environnement

Extrêmement inflammable

3. Donner 2 raisons pour lesquelles une tenue professionnelle de qualité contribue à l'image de marque de l'entreprise.

La propreté symbolise le niveau d'hygiène et la qualité de l'entretien dans l'entreprise.

L'élégance représente un accueil convivial.

Les symboles et motifs décoratifs symbolisent le nom de l'entreprise

La fonctionnalité ou le côté pratique donne une image d'efficacité

La tenue peut refléter le niveau hiérarchique de l'employé.

4-1- Citer 2 natures de risques auxquels l'agent peut être confronté lors de l'entretien de la légumerie.

- risques de brûlures chimiques
- risques électriques
- risques de glissades et chutes
- risques d'écrasement
- risques de coupures

4-2- Justifier les mesures de prévention pour y remédier.

- risques de brûlures chimiques : port d'E.P.I ( gants)
- risques électriques : débrancher le matériel ou disjoncter le compteur
- risques de glissades et chutes : port de chaussures de sécurité
- risques d'écrasement : organiser son travail
- risques de coupures : organiser son travail, respecter les consignes d'utilisation des appareils

CORRIGE SAVOIRS ASSOCIE SUJET C

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min + 15 min de préparation)

**S1- Microbiologie appliquée**

1- Préciser l'action des températures supérieures à +63°C sur les micro-organismes.

*Les températures supérieures à +63°C entraînent un arrêt de la multiplication des micro-organismes, voire leur destruction pour un temps prolongé ou lorsque les températures sont plus élevées.*

**S3- Connaissance des milieux professionnels**

2- Indiquer 4 types d'entreprises susceptibles de recruter un agent polyvalent de restauration.

*Restauration rapide  
Cuisines de collectivités  
Restauration en libre service  
Restauration à thèmes  
Entreprise de fabrication de plateaux conditionnés*

3- Indiquer 4 caractéristiques réglementaires en matière d'hygiène du local entretenu.

*Carrelage  
Angles arrondis  
Murs peints  
Grilles d'évacuation au sol avec siphon*

4- Parmi les pictogrammes ci-dessous, indiquer celui correspondant à un produit corrosif.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50	CORRIGÉ	SESSION 2001
EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATÉRIELS, DES ÉQUIPEMENTS	22129		Page 3 / 3

**BARÈME DE NOTATION**

**Durée : 3 heures max.**

**Coefficient : 5**

**Sujet n°**

<b>COMPÉTENCES ÉVALUÉES</b>	<b>BARÈME</b>	<b>NOTATION</b>
<b>C11 – Rechercher l'information</b> Sélectionner les informations utiles au travail demandé Sélectionner les informations utiles au travail demandé	/5	/5
<b>C12 – Décoder l'information technique</b> Lire les documents d'organisation Lire les documents techniques	/5	/5
<b>C21 – Organiser son travail</b> Ordonnancer son travail Gérer son poste de travail	/10	/10
<b>C22 – S'adapter à une nouvelle organisation (s'adapter à une situation non prévue)</b>	Bonus 5	Bonus :
<b>C38 – Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements</b> Préparer les matériels, les produits et maintenir les matériels en état de propreté et de fonctionnement	/20	/20
Mettre en œuvre des techniques de nettoyage des sols, des murs, des plafonds, des surfaces vitrées.. - dépoussiérage (manuel, mécanique) - lavage séchage (lavage manuel, lavage mécanique, haute pression)	/15	/15
Nettoyer les appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire Décontaminer par un procédé manuel et mécanique Assurer le tri et le lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine	/10	/10
Assurer l'évacuation des déchets et maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvements	/15	/15
<b>C39 – Contribuer à la qualité du service</b> Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes opérations Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail	/15	/15
Vérifier la qualité de sa prestation par rapport au travail demandé Renseigner les documents d'enregistrement de la qualité Proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité Être acteur de la prévention des risques professionnels	/20	/20
<b>C41 – Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement</b> Maintenir un environnement accueillant, convivial	/10	/10
<b>C43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement</b> Situer sa fonction dans le service et dans l'équipe Établir des relations professionnelles Transmettre des informations	/15	/15
<b>TOTAL COMPÉTENCES :</b>	<b>/160</b>	<b>/160</b>
<b>SAVOIRS ASSOCIÉS :</b> Microbiologie appliquée	/10	/10
Connaissance des milieux professionnels : - connaissance de l'entreprise	/10	/10
- rationalisation de la production et des services	/10	/10
- prévention et sécurité	/10	/10
<b>TOTAL SAVOIR ASSOCIÉS</b>	<b>/40</b>	<b>/40</b>
<b>TOTAL GÉNÉRAL</b>	<b>/200</b>	<b>/200</b>
<b>TOTAL SUR 20 EN POINTS ENTIERS</b>	<b>/20</b>	<b>/20</b>

**Observations du jury :**