

SUJET A

**Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de production culinaire.
Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien journalier de la cuisine.**

Consignes de travail :

- 1- Réaliser le bionettoyage intérieur et extérieur d'un container du local poubelle en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1
- 2- Réaliser le bionettoyage des murs et du sol du local en utilisant le matériel mis à votre disposition
- 3- Compléter la grille de contrôle de qualité (annexe 2) avant et après votre entretien.
- 4- Entretien et ranger le matériel.

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min)

S1- Microbiologie appliquée

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

- 1- Indiquer sur quels types de micro-organismes agit le produit.

S3- Connaissance des milieux professionnels

- 2- Le local poubelle doit avoir un accès direct sur l'extérieur. Justifier cette nécessité.
- 3- Lorsque le sol est glissant, indiquer les principaux risques d'accidents pour l'opérateur.
- 4- En vous aidant de l'organigramme présenté en annexe 3, indiquer le nom et le statut de votre supérieur hiérarchique direct.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DURÉE : 03H00	SESSION 2001
EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATÉRIELS, DES ÉQUIPEMENTS	SUJET A	COEFF. : 5	Page 1 / 2

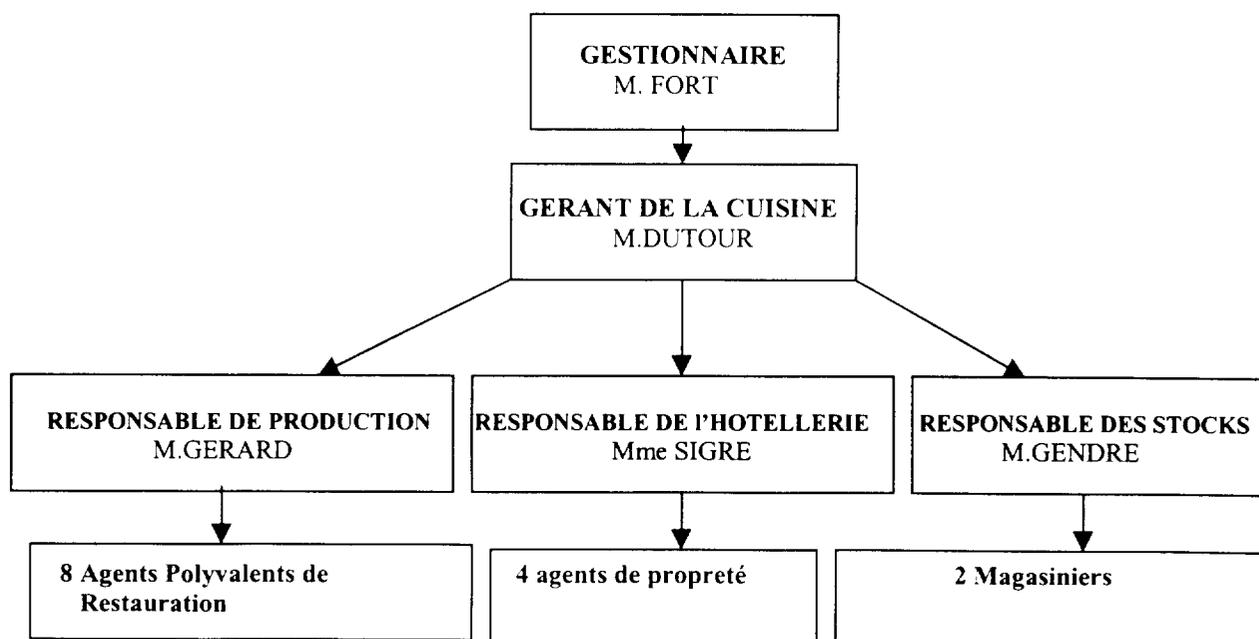
Opérations à effectuer	Matériels	Produits	Méthode
Bionettoyage du container	Centrale de nettoyage ou Nettoyeur à haute pression Lavette seau	Détergent désinfectant alimentaire	Vider le container Nettoyer Désinfecter
Bionettoyage des murs et du sol	Seau +Mouilleur ou Nettoyeur haute pression ou centrale de nettoyage Raclette	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer Désinfecter Evacuer les eaux usées

Grille de contrôle qualité

ANNEXE 2

Grille de contrôle qualité		
Couvercle		
Intérieur container		
Extérieur container		

ANNEXE 3

Organigramme de l'entreprise de production

SUJET B

**Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de production culinaire.
Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien journalier de la cuisine.**

Consignes de travail :

- 1- Réaliser le bionettoyage de la légumerie en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1
- 2- Compléter la grille de contrôle de qualité (annexe 2)
- 3- Entretien et ranger le matériel.

SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min)

S1- Microbiologie appliquée

- 1-1 Indiquer 3 propriétés du produit utilisé.
- 1-2 Définir une des 3 propriétés.

S3- Connaissance des milieux professionnels

- 2-1- Donner la signification du pictogramme représenté sur l'étiquette du produit détergent désinfectant.
- 2-2- Présenter 3 autres pictogrammes que vous connaissez.
3. Donner 2 raisons pour lesquelles une tenue professionnelle de qualité contribue à l'image de marque de l'entreprise.
- 4.1 Citer 2 natures de risques auxquels l'agent peut être confronté lors de l'entretien de la légumerie.
- 4.2 Justifier les mesures de prévention pour y remédier.

Gamme opératoire

Opérations à effectuer	Matériels	Produits	Méthode
Bionettoyage du plan de travail	Seau lavettes	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer Désinfecter Rincer
Bionettoyage du poste de lavage des mains	Seau Lavettes	Détergent désinfectant	Nettoyer Désinfecter Rincer
Bionettoyage des bacs de lavage	Seau Lavettes	Détergent désinfectant	Nettoyer Désinfecter Rincer
Bionettoyage des ouvre boîtes	Seau Lavettes	Détergent désinfectant	Nettoyer Désinfecter Rincer
Bionettoyage du sol	Seau (brosse) Jet à haute pression	Détergent désinfectant	Nettoyer Désinfecter Rincer
Bionettoyage de la grille d'évacuation	Jet à haute pression Seau brosse	Détergent désinfectant	Nettoyer Désinfecter Rincer

ANNEXE 2

Grille de contrôle qualité

Zones observées	Description des salissures avant entretien	Validation du jury	Entretien	Description des salissures après entretien	Validation du jury
Plans de travail					
Poste de lavage des mains					
Bacs de lavage					
Ouvre boîte					
Sol					
Grille d'évacuation					

Donner, si nécessaire, des propositions d'amélioration concernant la tâche d'entretien des locaux qui vient d'être confiée au candidat.

SUJET C

**Vous êtes agent polyvalent de restauration d'une cafétéria.
Vous devez participer à la réalisation de l'entretien hebdomadaire de la cuisine.**

Consignes de travail :

- 1- En vous aidant de l'annexe 1 présentant 2 plannings d'organisation, réaliser les activités de l'agent A selon la gamme opératoire fournie en annexe 2.
- 2- Compléter la grille de contrôle qualité (annexe 3) avant et après entretien.
- 3- Entretenir et ranger le matériel.

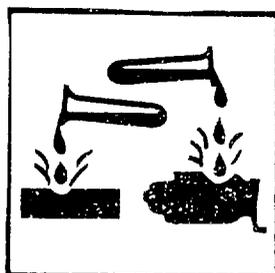
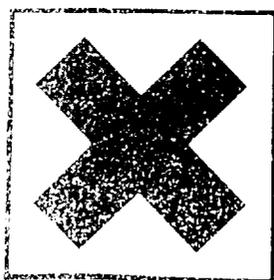
SAVOIRS ASSOCIES (oral de 15 min)

S1- Microbiologie appliquée

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

S3- Connaissance des milieux professionnels

- 2- Indiquer 4 types d'entreprises susceptibles de recruter un agent polyvalent de restauration.
- 3- Indiquer 4 caractéristiques réglementaires en matière d'hygiène du local entretenu.
- 4- Parmi les pictogrammes ci-dessous, indiquer celui correspondant à un produit corrosif.



Extrait du planning d'organisation de l'entretien mensuel de la cuisine

Opérations à effectuer	Lieux	Agents polyvalents de restauration			
		N°A	N°B	N°C	N°D
Bionettoyage des rayonnages et placards	Zone chaude		X		
	Zone froide	X			
	Réserve				
Bionettoyage des murs et portes	Zone chaude				X
	Zone froide	X			
	Plonge				X
Nettoyage des vitres intérieures	Zone chaude				
	Zone froide				
	Plonge				
Bionettoyage du sol et des orifices d'évacuation	Zone chaude		X		
	Zone froide	X			
	Plonge				X
	Réserve			X	

Extrait du planning d'organisation de l'entretien hebdomadaire de la cuisine

Opérations à effectuer	Lieux	Agents polyvalents de restauration			
		N°A	N°B	N°C	N°D
Bionettoyage des rayonnages et placards	Zone chaude				
	Zone froide				
	Réserve			X	
Entretien du four	Zone chaude	X			X
	Zone froide				
	Plonge				X
Bionettoyage de la chambre froide	Zone chaude				
	Zone froide		X		
	Plonge				
Bionettoyage du sol et des orifices d'évacuation	Zone chaude	X			
	Zone froide				
	Plonge				X
	Réserve			X	

Gamme opératoire

Opérations à effectuer	Matériel	Produit	Méthode
Bionettoyage des rayonnages et placards	Lavettes Raclette	Détergent-désinfectant alimentaire	Nettoyer et désinfecter Rincer Racler
Bionettoyage des murs et portes	Lavettes Raclette	Détergent-désinfectant alimentaire	Nettoyer et désinfecter Rincer Racler
Entretien du four	Seaux Lavettes Pulvérisateur	Détergent désinfectant dégraissant	Vider le four de son équipement Entretien l'équipement Entretien l'extérieur et l'intérieur du four Remettre l'équipement dans l'enceinte
Bionettoyage du sol et des orifices d'évacuation	Balai brosse Lave pont Raclette Poste de nettoyage désinfection	Détergent désinfectant alimentaire	Projeter la solution Brosser Rincer Racler Retirer la grille des caniveaux et siphons. Projeter de la solution dans l'orifice. Brosser Rincer Remettre la grille correctement

Grille de contrôle qualité

Zone à contrôler	Contrôle tactile (salissures observées)	Contrôle visuel (grilles, égratelles)
Equipements		
Intérieur four		
Extérieur four		