

## MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1- Vous devez entretenir la légumerie. Vous utilisez le produit ci-dessous.

1-1 D'après l'étiquette, cocher la case correspondante au pH de ce produit

neutre

acide

basique

1 pt

1-2 Justifier l'utilisation de ce produit dans une zone de préparation froide.

- *produit désinfectant : tue les micro-organismes*

2 pts

- *domaine alimentaire : contact possible avec les denrées alimentaires*

1-3 Donner la signification des termes suivants :

- bactéricide : *qui tue les bactéries*

2 pts

- fongicide : *qui tue les champignons microscopiques*

2- Citer 3 origines de biocontaminations dans une cuisine collective

- *mauvais lavage des mains*

- *tenue non adaptée*

- *matériel et locaux mal désinfectés + autres réponses acceptées*

3 pts

3 – Nommer deux moyens utilisés pour limiter la prolifération des micro-organismes sur les couteaux de cuisine

- *radiations U.V.*

- *froid*

2 pts

Groupement inter académique II		Session 2002	Code 2-0333A	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>				
Type <b> CORRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2 h 40	Coefficient 5	N� de page / total SUJET N� A CB 1/3

## CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

1- Le risque chimique :

1-1 Parmi les propositions ci-dessous, cocher les 3 voies de pénétration possibles pour les produits chimiques.

1,5 pt

- |                       |                                     |                            |                                     |
|-----------------------|-------------------------------------|----------------------------|-------------------------------------|
| voies sanguine        | <input type="checkbox"/>            | <u>voies respiratoires</u> | <input checked="" type="checkbox"/> |
| voie urinaire         | <input type="checkbox"/>            | voie sexuelle              | <input type="checkbox"/>            |
| <u>voie digestive</u> | <input checked="" type="checkbox"/> | <u>voie cutanée</u>        | <input checked="" type="checkbox"/> |

1-2 Citer 2 équipements de protection individuelle (EPI) contre le risque chimique lors de l'entretien d'un four.

- gants      - lunettes      - masque

2 pts

2- Les pictogrammes permettent aux utilisateurs d'identifier un risque lors de l'utilisation d'un produit. Relier chaque pictogramme et sa signification.

3 pts

	→	▪ Toxique
	→	▪ comburant
	↘	▪ explosif
	↗	▪ irritant – nocif
	↘	▪ corrosif
	↗	▪ inflammable

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0333A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	CB 2/3

### 3 Le risque incendie

3-1 Lors d'une préparation de frites, l'huile prend feu. Proposer 2 actions à mettre en œuvre pour réduire la gravité de l'incendie.

- *couper la source d'énergie* 2 pts
- *étouffer l'incendie par une couverture*
- *fermer les portes et les fenêtres*

3-2 Citer 3 éléments essentiels d'un message d'alerte en direction des secours

- *localisation précise de l'accident : - n° de téléphone*  
- *adresse précise*
- *nombre de victimes*
- *état des victimes* 1,5 pt
- *risque persistant*
- *gestes mis en place par le secouriste...* (3 réponses attendues)

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0333A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	CB 3/3