

## MICROBIOLOGIE (10 points)

1. A chaque procédé de conservation, faire correspondre dans le tableau : (4pts)
- La température appliquée ;
  - L'action de la température sur la vie des micro-organismes :

	Température utilisée	Actions sur les MO
REFRIGERATION	de 0 à +8°C,	La multiplication des micro-organismes est ralentie.
PASTEURISATION	+ 70°C	Les micro-organismes pathogènes sont tués.
SURGELATION	-18°C,	La multiplication des micro-organismes est stoppée.
STERILISATION	+120°C.	Les micro-organismes et les spores sont tués.

2. Indiquer pour les aliments ci-dessous les facteurs limitant le développement microbien et qui permettent la conservation de ces aliments : (2,5 pts)

Différents aliments	Facteurs limitant le développement microbien
Cornichons au vinaigre	acidité
Confiture	sucré
Pizza surgelée	froid
Lait stérilisé	Haute température
Lait en poudre :	Absence d'eau ou déshydraté

3 Lire le texte ci-dessus (Sciences appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène chez Foucher)

- 3.1 Citer les deux types de pouvoir pathogène d'une bactérie. (2 pts)

- + Pouvoir toxique
- + Pouvoir invasif

Groupement inter académique II		Session 2002	Code 2-0324B	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b> <span style="float: right;"><b>SUJET N° B</b></span>				
Type <b>CORRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2 h 40	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/2

#### 4. Cas particulier du porteur sain.

Chez certaines personnes, la flore normale peut contenir des bactéries pathogènes sans que cet hôte présente de symptômes particuliers de la maladie : on parle de porteurs sains.

4.1. Indiquer les conséquences possibles de la manipulation des denrées par un porteur sain sur la qualité sanitaire d'une production : **(1,5 pt)**

\* Contaminer l'aliment (1 pt) et le rendre responsable d'une T.I.A.C (0,5 pt)

### CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1. Citer deux critères déterminant le confort visuel des clients **(2 pts)**

- éclairage suffisant
- éclairage non éblouissant
- éclairage qui ne dégage pas trop de chaleur
- éclairage qui ne clignote pas

2. Souligner deux types d'éclairage que vous conseillerez pour une salle de restaurant **(2 pts)**

- lampe à incandescence
- lampe à décharge
- lampe halogène

3. Les problèmes de santé au niveau du dos sont fréquents dans votre profession - Indiquer 4 situations de travail qui peuvent être en cause : **(2 pts)**

- La manipulation d'objets lourds - Le transport de charges lourdes
- Les mauvaises postures pour soulever une charge
- Les mauvaises postures au poste de travail
- Les torsions répétitives du dos à un poste
- Les équipements professionnels ergonomiques absents (chariot, manche télescopique...)
- Les appareils de cuisson à ouverture frontale basse.....

4.1 Indiquer pour chaque posture de travail si elle est correcte ou incorrecte ( en cochant la case correspondante)

Justifier votre réponse à l'aide des principes énoncés ci-dessus. **(2 pts)**

4.2 Compléter ensuite les cases "justifications" à l'aide des principes énoncés ci-dessus. **(2 pts)**

Un principe juste est accepté

1- La posture de travail est incorrecte: la colonne vertébrale n'est pas droite

2- La posture de travail est correcte: la personne a rapproché la charge près de son centre de gravité, la colonne vertébrale est droite

3- La posture de travail est incorrecte: la colonne vertébrale n'est pas droite, les genoux ne sont pas fléchis, les jambes ne sont pas écartées

4- La posture de travail est correcte: la colonne vertébrale est droite, les genoux sont fléchis, les pieds décalés, les jambes écartées

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0324B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	CB 2/2