

**MICROBIOLOGIE (10 points)**

1°) Définir le mot "asepsie" (1 pt)

**- C'est l'ensemble des mesures destinées à empêcher tout apport de micro-organismes**

2°) Indiquer dans le tableau suivant les caractéristiques d'un antiseptique et celle d'un désinfectant en cochant les bonnes réponses. (3 pts)

CARACTERISTIQUES	ANTISEPTIQUE	DESINFECTANT
s'utilise sur un support inerte		X
s'utilise sur un support vivant	X	
inactive les micro-organismes	X	X
son action est momentanée	X	X
son action est durable		

3°) Voici l'étiquette d'un désinfectant

3-1 Souligner parmi les 3 affirmations ci-dessous celles qui sont exactes : (1 pt)

- Ce désinfectant est efficace pour détruire les bactéries
- Ce désinfectant est efficace pour détruire les champignons microscopiques
- Ce désinfectant est efficace pour inactiver les virus

3-2 Ce produit est utilisé en secteur alimentaire pour réaliser un bionettoyage combiné. (3 pts)

Indiquer les différentes étapes du bionettoyage combiné.

- pré-nettoyage 0,5 pt x 5 pour les étapes
- nettoyage
- rinçage
- désinfection 0,5 pt pour le mot souligné
- rinçage

Souligner l'étape où le produit "Actisène" sera utilisé.

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0306C
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° C</b></span>		
Type <b>Corrigé</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2 h 40
		Coefficient 5
		N° de page / total CB 1/2

4°) Le balayage à sec est interdit en cuisine.  
Justifier cette interdiction

( 2 pts)  
2 réponses attendues

- **1/3 des poussières restent au sol et 1/3 des poussières sont remises en suspension dans l'air**
- **cette technique n'est pas hygiénique**
- **le matériel utilisé ne peut pas être lavé et désinfecté.**

### CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

Le four est un appareil de cuisson,

1°) Annoter le schéma ci-dessous

(3 x 1 pt = 3 pts)

- 1 ventilateur ou turbine**
- 2 éléments chauffants**
- 3 enceinte**

2°) Après lecture du texte, relever et noter ci dessous les 5 fonctions principales d'un appareil  
(2,5 pts)

- **fonction commande**
- **fonction thermique**
- **fonction motrice**
- **fonction régulation**
- **fonction sécurité**

3°) Donner la fonction principale du four

(2 pts)

**La fonction principale d'un four est de produire de la chaleur pour cuire des aliments**

4°) Citer 1 exemple de produit utilisé pour l'entretien du four

(0,5 pt)

**DEGRAISSANT ou DETERGENT très basique, Décapant pour four**

5°) Donner 2 précautions à prendre lors de l'entretien du four :

(2 pts)

- Appareil hors tension**
- port de gant**
- Port de lunette**
- Port de masque**

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0306C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	CB 2/2