

MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

- 1) Replacer les noms (3 pts)
- champignons microscopiques
 - virus
 - bactéries
- 2) Relier forme et catégorie (3 pts)
- bacille : forme allongée
 - coque : forme arrondie
 - vibron : forme incurvée
- 3) Mots à souligner (1 pt)
- pathogène
- 4) Citer 2 précautions (1 pt)
- lavage des mains
 - hygiène de la tenue
 - respect de la marche en avant
- (accepter toutes réponses cohérentes)
- 5) Citer 2 modes de contamination (2 pts)
- main : manuportée
 - voies respiratoires : aéroportée

| | | | | |
|---|----------------------------|-----------------|------------------|------------------------------|
| Groupement inter académique II | | Session 2002 | Code 2-0318D | |
| Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION | | | | |
| Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements SUJET N° D | | | | |
| Type ORAL | Facultatif : date et heure | Durée 2 h 40 | Coefficient 5 | N° de page / total CB 1/2 |

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

Dans les opérations de nettoyage l'eau est le plus employé des solvants, car elle est peu onéreuse et dissout la plupart des souillures minérales..

Cependant selon la région et le lieu de captage elle peut être plus ou moins dure ce qui peut entraîner des conséquences dans les différents milieux professionnels .

- 1) En présence d'eau dure on observe sur les installations un dépôt de tartre.
Dire à quel groupe de salissures appartient le tartre. (rayer la mention inutile) (1 pt)

Salissures adhérentes

Salissures non adhérentes (rayé)

- 2) Classez les salissures ci-dessous dans les groupes correspondants (3 pts)
papier - graisse - œuf coagulé - poussières - déchets alimentaires - cendres

| Salissures adhérentes | Salissures non adhérentes |
|------------------------|---|
| Graisse Œuf coagulé | Papier Poussières Cendres déchets alimentaires |

- 3) (3,5 pts)

- 1 cuve
- 2 moteur
- 6 flotteur
- 8 câble d'alimentation électrique
- 11 tuyau souple
- 12 tuyau rigide
- 13 suceur

- 4) (2 pts)

- vérifier l'état des câbles
- vérifier l'état des fiches

- 5) Facultatif (0,5 pt)

| | |
|---|---------------|
| Examen et spécialité | Rappel codage |
| CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION | 2-0318D |
| Intitulé de l'épreuve | N° de page |
| EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements | CB 2/2 |