

**EP3 : Travail écrit.**

**MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)**

**Question 1 :** **2 pts**  
DÉSINFECTION : technique d'entretien visant la destruction des micro-organismes sur une surface inerte

**Question 2 :** **1 pt**  
Bactéricide

**Question 3 :** **2 pts**  
Le produit « SUMABAC DS » car son étiquette indique qu'il est conforme aux produits pouvant se trouver en contact avec les denrées alimentaires.

**Question 4 :** **1 pt**  
Zone à risque = zone dans laquelle les produits sont particulièrement vulnérables

**Question 5 :** **2 pts**  
a : champignons                      b : levures

**Question 6 :** **2 pts**  
Car « SURFANIOS » est fongicide, donc il détruit les champignons et leurs spores

**CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)**

**Question 1 :** **2 pts**  
a : toxique                      b : corrosif

**Question 2 :** **3 pts**  
Voie digestive : Ne pas ingérer, ne pas mettre les doigts dans la bouche .....  
Voie respiratoire : port du masque, ventilation .....  
Voie cutanée : gants, lunettes.....

**Question 3 :** **5 pts**  
3.1 Perfo NBA, eau de javel 0,5 + 0,5 pt  
3.2 5 min, ou 10 min, ou 15 min 1 pt  
3.3 sol, table de travail, mur, bac et robinetterie, poste de lavage des mains 3 X 0,5 pt  
3.4 Rinçage obligatoire pour les surfaces en contact avec les denrées alimentaires en raison de la toxicité des produits chimiques. 1,5 pt

Groupement inter académique II	Session 2002	Code 2-0312E		
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° E</b></span>				
Type <b>CORRIGÉ !</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/1