

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 CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements SUJET N° E				
Type CORRIGÉ !	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/1