

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 points)

1- Vous devez entretenir la légumerie. Vous utilisez le produit ci-dessous.

Etiquette du produit

<p>Caractéristiques physico-chimiques : ASPECT DU PRODUIT : liquide concentré vert clair agréablement parfumé. COMPOSITION CHIMIQUE : eau - sels alcalins - surfactants non ioniques et cationiques (ammoniums quaternaires - séquestrant - parfum. PH : 13. - DENSITÉ : 1075. Mode d'action : Les pouvoirs mouillants et détergents de ses surfaces associés à son alcalinité agissent en profondeur sur les souillures à éliminer qui après un temps d'action de quelques minutes sont : désincrustées, dispersées et émulsionnées.</p>	<p>Sa teneur équilibrée en phosphate et silicates fait que FORWARD n'altère pas l'alumine (oxyde d'aluminium), revêtement protecteur de l'aluminium. Son pouvoir anti-calcaire dû à l'action de son séquestrant lui permet de conserver ses performances même en eau dure. Les ammoniums quaternaires de FORWARD ont une action bactéricide.</p> <p>Nettoyage et désinfection :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Des sols non protégés par un autolustrant. • Des murs (durs et lavables). • Des équipements. • Dilution bactéricide recommandée : 5 %. • Température de l'eau de dilution : eau chaude, tiède ou froide. • Application de la solution par lavage, pulvérisation ou balayage humide. • Laisser agir la solution au moins 5 min. • Frotter ou brosser si nécessaire. • Rincer à l'eau potable. <p>IMPORTANT : Pour ces opérations de nettoyage et désinfection bannissez l'utilisation de serpillières ou tissus éponges trop mouillés.</p> <p>FORWARD :</p> <ul style="list-style-type: none"> • Bactéricide. • N'altère pas les surfaces métalliques. • Excellent pouvoir mouillant. • Faible pouvoir moussant.
---	--

1-1 D'après l'étiquette, cocher la case correspondante au pH de ce produit

neutre

acide

basique

1-2 Justifier l'utilisation de ce produit dans une zone de préparation froide.

-
-

1-3 Donner la signification des termes suivants :

- bactéricide :

- fongicide :

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0333A		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements				
Type SUJET N° A	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/5

2- Citer 3 origines de biocontaminations dans une cuisine collective.

-

-

-

3- Nommer deux moyens utilisés pour limiter la prolifération des micro-organismes sur les couteaux de cuisine

-

-

CONNAISSANCES DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

1- Le risque chimique :

1-1 Parmi les propositions ci-dessous, cocher les 3 voies de pénétration possibles pour les produits chimiques.

- | | | | |
|-----------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| voies sanguines | <input type="checkbox"/> | voies respiratoires | <input type="checkbox"/> |
| voie urinaire | <input type="checkbox"/> | voie sexuelle | <input type="checkbox"/> |
| voie digestive | <input type="checkbox"/> | voie cutanée | <input type="checkbox"/> |

1-2 Citer 2 équipements de protection individuelle (EPI) contre le risque chimique lors de l'entretien d'un four.

-

-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0333A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 2/5

2- Les pictogrammes permettent aux utilisateurs d'identifier un risque lors de l'utilisation d'un produit. Relier chaque pictogramme et sa signification.



▪ Toxique



▪ comburant



▪ explosif



▪ irritant – nocif



▪ corrosif



▪ inflammable

3- Le risque incendie

3-1 Lors d'une préparation de frites, l'huile prend feu. Proposer 2 actions à mettre en œuvre pour réduire la gravité de l'incendie.

-
-

3-2 Citer 3 éléments essentiels d'un message d'alerte en direction des secours

-
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0333A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 3/5

A partir des fiches protocoles de l'établissement, vous réalisez l'entretien des locaux et/ou des matériels et/ou des équipements ci-dessous sélectionnés par une croix, en respectant le type d'entretien indiqué et l'organisation en équipe éventuellement demandée.

TACHES D'ENTRETIEN

LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTRETENIR	TYPE D'ENTRETIEN	REALISE EN EQUIPE
CUISINE et ANNEXES <input type="checkbox"/> Zone de cuisson <input type="checkbox"/> Légumerie <input type="checkbox"/> Salle de préparations froides <input type="checkbox"/> Salle de conditionnement <input type="checkbox"/> Plonge vaisselle <input type="checkbox"/> Plonge batterie		
LIBRE-SERVICE <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration		
BAR <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/> Evier <input type="checkbox"/> Salon		
<input type="checkbox"/> SANITAIRES		
<input type="checkbox"/> VESTIAIRES		
<input type="checkbox"/> COULOIRS ATTENANTS		
<input type="checkbox"/> LOCAL POUBELLE		
<input type="checkbox"/> MAGASIN		
APPAREILS ET EQUIPEMENTS <input type="checkbox"/> Four <input type="checkbox"/> Rôtissoire <input type="checkbox"/> Salamandre <input type="checkbox"/> Micro-ondes <input type="checkbox"/> Meuble de maintien en température <input type="checkbox"/> Coupe-légumes <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement <input type="checkbox"/> Batteur mélangeur <input type="checkbox"/> Thermoscelleuse <input type="checkbox"/> Lave-mains <input type="checkbox"/>		

Compléter la fiche contrôle qualité en annexe 1.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0333A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 4/5

Justifier oralement devant le jury les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie mises en œuvre.

ANNEXE 1**FICHE CONTROLE QUALITE****SOLS**

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est traitée en totalité, y compris les angles et les parties difficilement accessibles.		
2	La surface est visiblement propre.		
3	Les plinthes et/ou le bas des murs sont nets, sans projections.		
4	La surface est sans traces (eau, produit...).		
5	La surface est séchée selon le protocole de l'établissement.		
6	Les équipements sont remis en place.		

MATERIELS - EQUIPEMENTS - MOBILIER

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est visiblement propre.		
2	La surface est sans traces (eau, produit...).		
3	Le mobilier, les équipements et le matériel sont remis en place.		
4	Les surfaces sont séchées selon le protocole de l'établissement.		

VITRES

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est propre.		
2	La surface est sans coulures.		
3	La surface est sèche.		
4	Les parties basses et le sol sont secs.		

MATERIEL D'ENTRETIEN

	Résultat attendu	OUI	NON
1	Le matériel est propre.		
2	Le matériel est rangé		

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0333A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 5/5