

**MICROBIOLOGIE (10 points)**

1. A chaque procédé de conservation, faire correspondre dans le tableau :

- La température appliquée : -18°C, de 0 à +8°C, +70°C, +120°C.
- L'action de la température sur la vie des micro-organismes :
  - ◆ Les micro-organismes pathogènes sont tués.
  - ◆ Les micro-organismes et les spores sont tués.
  - ◆ La multiplication des micro-organismes est ralentie.
  - ◆ La multiplication des micro-organismes est stoppée.

	Température utilisée	Actions sur les MO
REFRIGERATION		
PASTEURISATION		
SURGELATION		
STERILISATION		

2. Indiquer pour les aliments ci-dessous les facteurs limitant le développement microbien et qui permettent la conservation de ces aliments :

Différents aliments	Facteurs limitant le développement microbien
Cornichons au vinaigre	
Confiture	
Pizza surgelée	
Lait stérilisé	
Lait en poudre :	

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0324B		
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>				
Type <b>SUJET N° B</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/7

3. Lire le texte ci-dessous (Sciences appliquées aux aliments, à la nutrition et à l'hygiène chez Foucher)

### Les pouvoirs pathogènes des bactéries

#### **Pouvoir 1 : la toxine**

La bactérie produit une toxine dans le corps humain mais aussi dans l'aliment.



Molécule assimilable à un POISON

**Exemple :** le BOTULISME est une maladie provoquée par *Clostridium botulinum* qui produit une toxine.

100 grammes de la toxine botulinique suffiraient à anéantir la population mondiale.

#### **Pouvoir 2 : l'invasion**

La bactérie, après avoir pénétré dans l'organisme, se multiplie en très grand nombre et envahit une partie du corps humain. La population formée peut abîmer ou détruire le lieu qu'elle occupe et donc provoquer des troubles.

**Exemple :** la TUBERCULOSE est une maladie provoquée par la pénétration d'un bacille tuberculeux dans les poumons où celui-ci commet de graves dégâts.

3.1 Citer les deux types de pouvoir pathogène d'une bactérie :



4. Cas particulier du porteur sain.

Chez certaines personnes, la flore normale peut contenir des bactéries pathogènes sans que cet hôte présente de symptômes particuliers de la maladie : on parle de porteurs sains.

4.1. Indiquer les conséquences possibles de la manipulation des denrées par un porteur sain sur la qualité sanitaire d'une production :

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0324B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 2/7

## CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

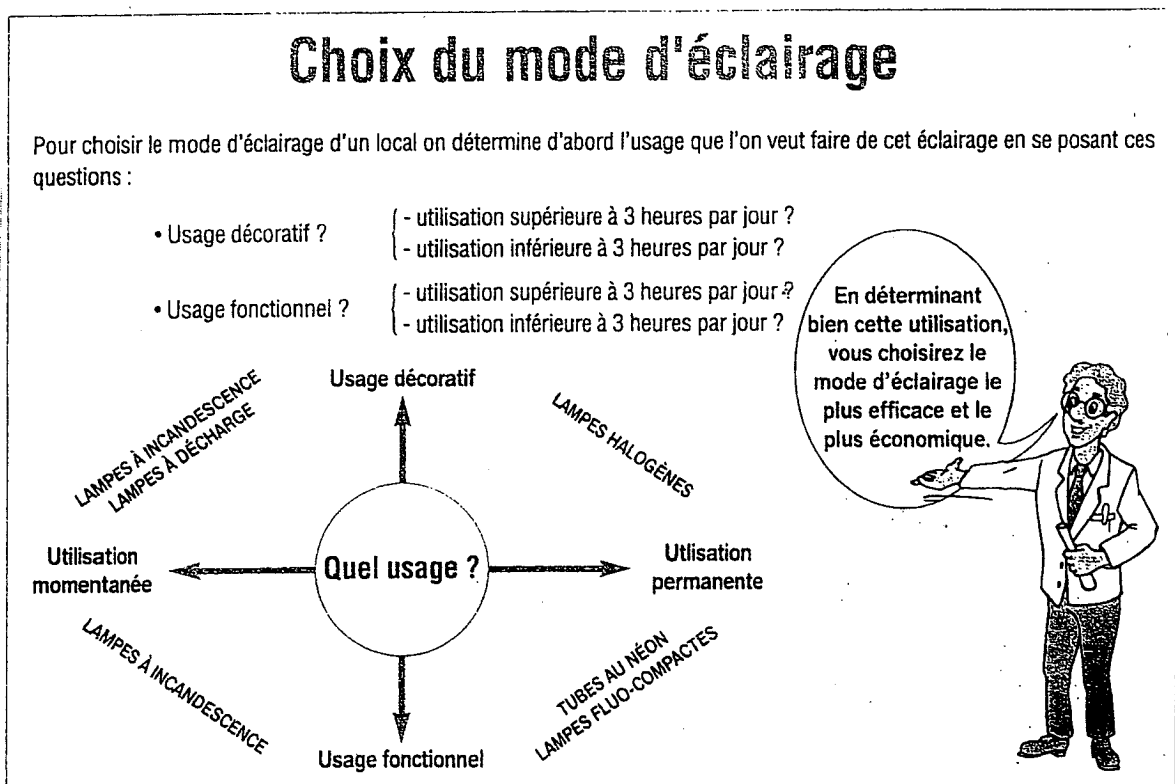
L'éclairage d'une salle de restaurant doit donner une impression de confort, de calme, d'intimité.

1. Citer deux critères déterminant le confort visuel des clients

-  
-

2. A l'aide du document ci-dessous, souligner deux types d'éclairage que vous conseillerez pour une salle de restaurant

- lampe à incandescence
- lampe à décharge
- lampe halogène
- tubes au néon
- lampe fluo-compact



Sciences appliquées formation par alternance  
Cuisine – restauration – hébergement BEP-CAP chez BPI

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0324B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 3/7

3. Les problèmes de santé au niveau du dos sont fréquents dans votre profession -  
Indiquer 4 situations de travail qui peuvent être en cause :

.....

.....

.....

.....

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0324B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 4/7

4. Vous recevez une formation gestes et postures et on vous précise les principes à respecter :

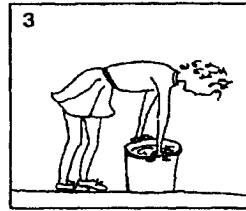
- ☞ colonne vertébrale droite
- ☞ jambes écartées
- ☞ pieds décalés
- ☞ genoux fléchis
- ☞ rapprocher la charge de son centre de gravité

**Dans le tableau ci-dessous :**

4.1 Indiquer pour chaque posture de travail si elle est correcte ou incorrecte ( en cochant la case correspondante)

Justifier votre réponse à l'aide des principes énoncés ci-dessus.

4.2 Compléter ensuite les cases "justifications" à l'aide des principes énoncés ci-dessus.



Position correcte				
Position incorrecte				
Justifications				

Source : connaissances des milieux professionnels  
Ed. J. Lanoë

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0324B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 5/7

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
<b>CUISINE et ANNEXES</b> <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		
<b>LIBRE-SERVICE</b> <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration		
<b>BAR</b> <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		
<b>APPAREILS ET EQUIPEMENTS</b> <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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-00324B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 6/7

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

<b>ANNEXE 1</b>
-----------------

<b>FICHE CONTROLE QUALITE</b>
-------------------------------

**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 - MOBILIERS**

	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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0324B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 7/7