

MICROBIOLOGIE (10 points)

1°) Définir le mot "asepsie"

2°) Indiquer dans le tableau suivant les caractéristiques d'un antiseptique et celle d'un désinfectant en cochant les bonnes réponses.

CARACTERISTIQUES	ANTISEPTIQUE	DESINFECTANT
s'utilise sur un support inerte		
s'utilise sur un support vivant		
inactive les micro-organismes		
son action est momentanée		
son action est durable		

3°) Voici l'étiquette d'un désinfectant

3-1 Souligner parmi les 3 affirmations ci-dessous celles qui sont exactes :

- Ce désinfectant est efficace pour détruire les bactéries
- Ce désinfectant est efficace pour détruire les champignons microscopiques
- Ce désinfectant est efficace pour inactiver les virus

Groupement inter académique II		Session 2002	Facultatif : code 2-0306C	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements				
Type SUJET N° C	Facultatif : date et heure		Durée 2h 40	Coefficient 5
			N° de page / total S 1/5	

ACTISENE
DESINFECTANT DE CONTACT
en milieu alimentaire

DEFINITION

Désinfectant de contact pour toutes les surfaces préalablement nettoyées

PROPRIETES

- Produit désinfectant NF T 72-110. Bactéricide.
- Activité fongicide élevée
- Pouvoir bactéricide stable pendant plusieurs mois de stockage à température ambiante (étude n° 948/A 24 bis)
- Grâce au pH neutre du produit en solution, peut être utilisé sans risque de corrosion

SECURITE

Produit conforme à la réglementation des produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

Décret 73138 du 12 février 1973 – Arrêté du 27.10.1975

PRINCIPAUX COMPOSANTS

Solution aqueuse de sels d'ammonium quaternaire et d'aldéhydes formiques

3-2 Ce produit est utilisé en secteur alimentaire pour réaliser un bionettoyage combiné.

Indiquer les différentes étapes du bionettoyage combiné.

-
-
-
-
-

Souligner l'étape où le produit "Actisène" sera utilisé.

4°) Le balayage à sec est interdit en cuisine.

Justifier cette interdiction par 2 réponses différentes.

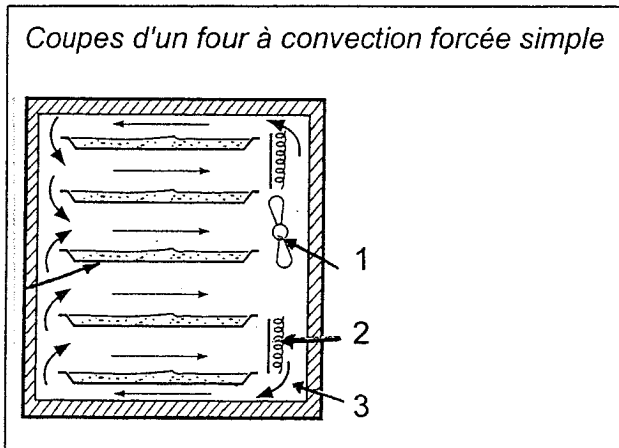
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0306C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 2/5

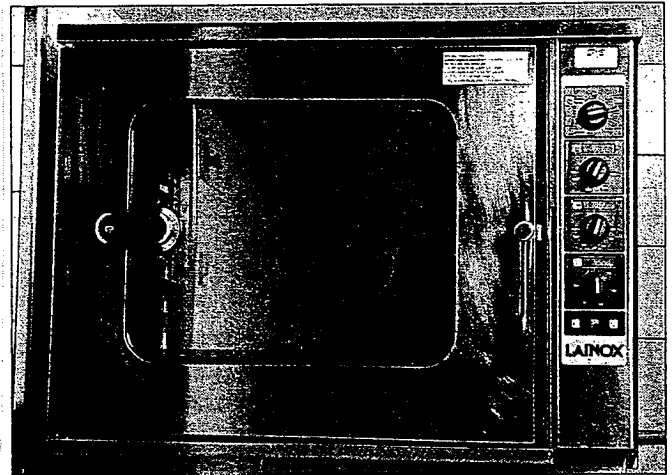
CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

Le four est un appareil de cuisson,

1°) Annoter le schéma ci-dessous



Doc. EDF



▲ Fourneau à convection forcée - Lainox

2°) Après lecture du texte, relever et noter ci dessous les 5 fonctions principales d'un appareil

Les organes sont des pièces d'un appareil destinées à remplir une fonction.

La fonction commande, c'est l'ensemble des dispositifs servant à déclencher le fonctionnement ou l'arrêt de ses organes.

Certains appareils produiront de la chaleur (fonction thermique), d'autres effectueront une action mécanique (fonction motrice).

La fonction régulation a pour objet d'obtenir le respect par l'appareil des instructions nécessaires au bon déroulement de l'opération qu'il effectue.

Les appareils sont dotés de dispositifs de sécurité : il s'agit alors de la fonction sécurité.

Eléments techniques des appareils, EDF

-
-
-
-
-

3°) Donner la fonction principale du four

4°) Citer une catégorie de produit utilisée pour l'entretien du four

5°) Donner 2 précautions à prendre lors de l'entretien du four :

-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0306C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 3/5

2^{ème} PARTIE : TRAVAIL PRATIQUE**Durée : 2 h**

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	2-0306C
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 - 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
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0306C
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 5/5