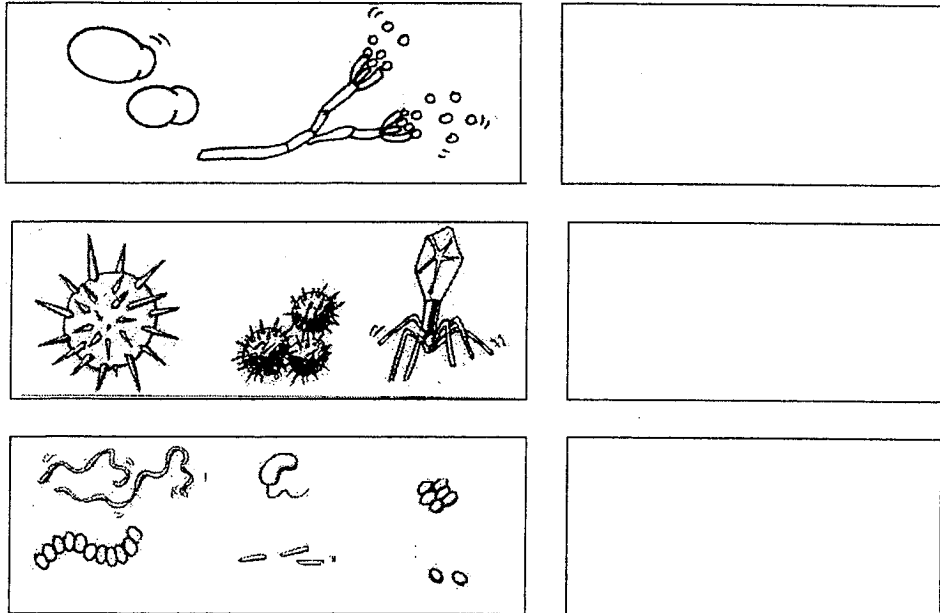


MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)

1) Les schémas ci-dessous représentent différentes familles de micro-organismes : virus - bactéries - champignons microscopiques. Les replacer face au schéma correspondant.



Schémas extraits de : « modules de sciences appliquées ». Editions BPI

2) Il existe plusieurs catégories de bactéries de formes différentes. Relier par une flèche forme et catégorie appropriée.

- | | |
|-----------|------------------|
| Bacille • | • forme arrondie |
| Coque • | • forme allongée |
| Vibron • | • forme incurvée |

3) Parmi les micro-organismes ci-dessus, certains peuvent provoquer des maladies. Souligner l'adjectif qui les qualifie :

Pathogène - aérobie - mésophile - sporulant -

4/ Citer 2 précautions à prendre lors de la préparation des aliments pour éviter d'y introduire des micro-organismes.

-
-

5) Citer 2 modes de contamination d'un aliment par l'homme.

-
-

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0318D		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements				
Type SUJET N° D	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/5

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

*Dans les opérations de nettoyage l'eau est le plus employé des solvants, car elle est peu onéreuse et dissout la plupart des souillures minérales..
Cependant selon la région et le lieu de captage, elle peut être plus ou moins dure ce qui peut entraîner des conséquences dans les différents milieux professionnels .*

1) En présence d'eau dure on observe sur les installations un dépôt de tartre.
Dire à quel groupe de salissures appartient le tartre. (rayer la mention inutile)

Salissures adhérentes

Salissures non adhérentes

2) Classer les salissures ci-dessous dans les groupes correspondants :

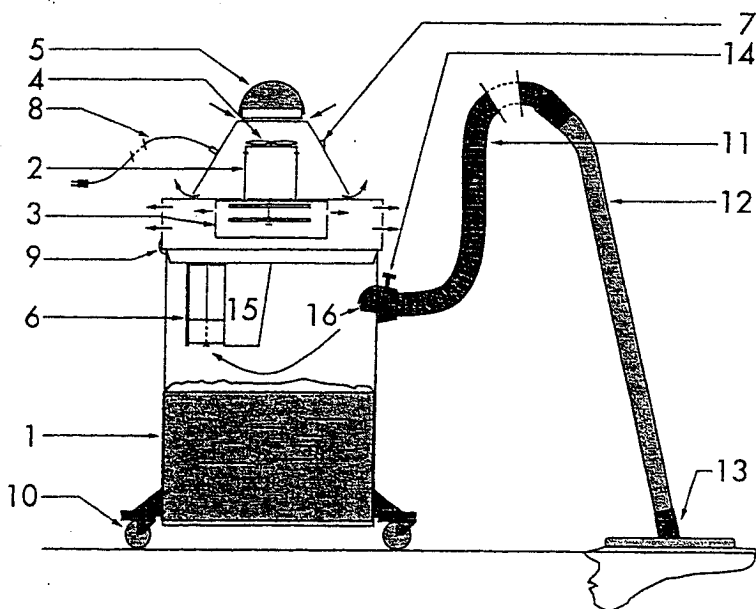
- papier - graisse - œuf coagulé - poussières - déchets alimentaires - cendres

Salissures adhérentes	Salissures non adhérentes

3) Compléter la légende de l'aspirateur dans le tableau ci-dessous

Schéma de l'aspirateur mixte (source : sciences appliquées Foucher)

Schéma de l'aspirateur mixte



1	
2	
3	Turbine
4	Ventilateur d'alimentation
5	Poignée
6	
7	Contacteur A-M
8	
9	Clips de la tête d'aspiration
10	Roulettes
11	
12	
13	
14	Verrouillage du flexible
15	Brise-jet
16	Défecteur

Examen et spécialité

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Intitulé de l'épreuve

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

Rappel codage

2-0318D


N° de page

S 2/5

4) Citer 2 vérifications à effectuer lors de la maintenance de l'appareil pour limiter les risques électriques :

-

-

5) Sur la plaque signalétique de l'aspirateur nous trouvons ce symbole  qui correspond à la double isolation de l'appareil. Le branchement de l'appareil sur une prise de terre est :

- indispensable

- facultatif

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0318D
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	2-0318D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 4/5

3^{ème} PARTIE : ENTRETIEN ORAL**Durée : 10 minutes**

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 - MOBILIERES

	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	2-0318D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 5/5