

**MICROBIOLOGIE APPLIQUÉE (10 points)**

Lire les étiquettes des 2 produits ci dessous et répondre aux questions suivantes.

Etiquette 1

**SURFANIOS**  
DETERGENT DESINFECTANT  
DES SOLS ET SURFACES

Conforme à la norme française NFT 72110  
BACTERICIDE(NFNT 72150, NFT 72170, NFT 72190)  
Actif sur B.K. FONGICIDE (NFT 72200)

Dose de 20mL pour un seau de 8 L d'eau.  
Ne pas rincer pour favoriser l'effet rémanent.

Précautions d'emploi :  
Produit d'usage externe. Ne pas avaler  
Tenir hors de portée des enfants.  
S26 : en cas de contact avec les yeux, laver  
immédiatement et abondamment avec de l'eau.

Etiquette 2

**CARACTÉRISTIQUES**  
**SUMABAC DS** est un détergent désinfectant spécialement conçu pour le nettoyage et la désinfection en une seule opération de toutes surfaces lavables

Désinfectant - NFT 72-110  
**BACTÉRICIDE**  
La fiche technique détaillée est à la disposition des utilisateurs.

Contient un ammonium quaternaire.

**SUMABAC DS** est conforme aux arrêtés relatifs aux produits de nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

N° D'HOMOLOGATION 8900481.  
Biodégradabilité supérieure à 90%.

  
Xi - irritant

# 5 kg

EMB. 93008

1- Définir la désinfection.

2- Citer la famille des micro-organismes sur laquelle ces deux produits sont efficaces.

3- Donner le nom du produit qui peut-être utilisé en cuisine. Justifier votre choix

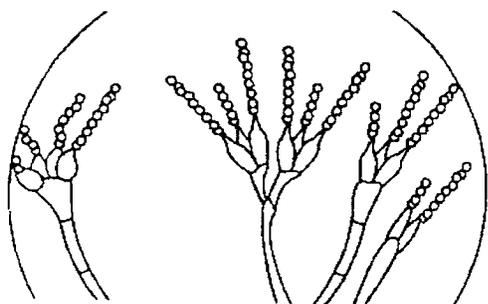
Nom :

Justification :

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0312E	
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° E</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5
		N° de page / total S 1/6	

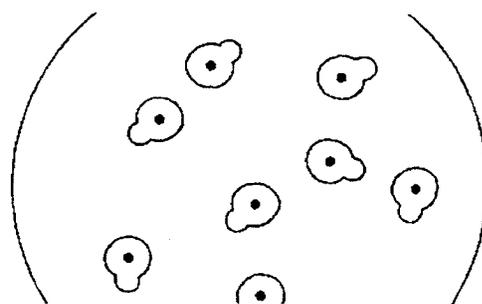
4- La cuisine est une zone à risque.  
Définir « zone à risque ».

5- Identifier les 2 champignons microscopiques suivants :



Type de micro-organisme:

a -----



type de micro-organisme:

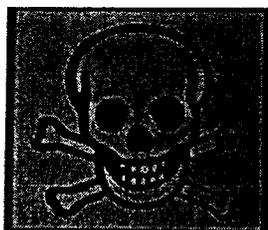
b -----

6- Justifier l'emploi de « SURFANIOS » sur les champignons microscopiques.

### CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

Certains produits d'entretien présentent sur leur étiquette les pictogrammes suivants

1- Indiquer la signification de ces pictogrammes.



a -----



b -----

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0312E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 2/6

2- Proposer une mesure de prévention pour chaque voie de pénétration :

VOIE DIGESTIVE :

VOIE RESPIRATOIRE :

VOIE CUTANEE :

3- A partir du plan de nettoyage proposé ci-dessous :

3-1 Citer les produits utilisés

3-2 Préciser la durée de contact du détergent-désinfectant

3-3 Enumérer 3 surfaces à entretenir

-

-

-

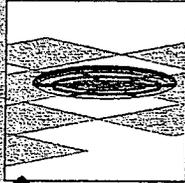
3-4 Justifier l'étape 7 du mode opératoire.

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	2-0312E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 3/6

# FICHE DE NETTOYAGE ET DE DÉSINFECTION

N° S S 0 0 1

## Sols, surfaces et plans de travail



Sol carrelé, grille et siphon d'évacuation

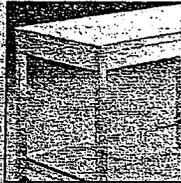
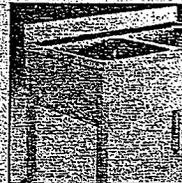


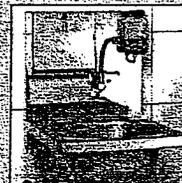
Table de travail



Murs carrelés et peintures lavables



Bacs et robinetterie



Poste de lavage des mains

### Exécutant

Commis de cuisine - Plongeurs

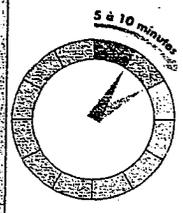
### Fréquence

Après chaque service ou après chaque phase salissante

### Produits

Perfo NBA, pastilles d'eau de javel  
Dilution 1 à 2 % selon le degré de salissure

### Durée de contact



### Matériel



### Contrôle

Visuel

### MÉTHODE OU MODE OPÉRATEUR

- 1 S'assurer qu'il n'y ait plus d'aliments ni de petit matériel dans la pièce à nettoyer.
- 2 Eliminer ou ramasser tous les résidus et déchets.
- 3 Ouvrir la vanne d'arrivée d'eau.
- 4 Placer le bouton en position lavage ; pulvériser la solution sur les surfaces à nettoyer.
- 5 Laisser agir 5 min minimum (15 min pour une bonne désinfection).
- 6 Brosser si nécessaire (piéds de table, socle des fours, angles arrondis, recoins).
- 7 Placer le bouton en position rinçage et rincer soigneusement.
- 8 Evacuer l'eau avec une raclette vers les regards d'évacuation.
- 9 Placer une pastille d'eau de Javel dans les regards.
- 10 Fermer l'arrivée d'eau ; laisser sécher.

### Responsable

Nom :

Signature :

Qualité :

(Source : extrait de "Technologie culinaire - 1<sup>re</sup> année", de R. Labat, R. Leman et M. Maucant Morel, Editions BPI)

Examen et spécialité

Rappel codage

**CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION**

2-0312E

Intitulé de l'épreuve

N° de page

**EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements**

S 4/6

**2<sup>ème</sup> 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**

<b>LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTRETENIR</b>	<b>TYPE D'ENTRETIEN</b>	<b>REALISE EN EQUIPE</b>
<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>	2-0312E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 5/6

**3<sup>ème</sup> 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 - MOBILERS**

	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>	2-0312E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 6/6