

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

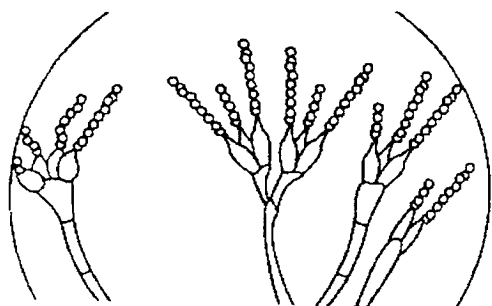
Nom :

Justification :

Groupement inter académique II	Session 2002	Facultatif : code 2-0312E	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION			
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements			
Type SUJET N° E	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5
		N° de page / total S 1/6	

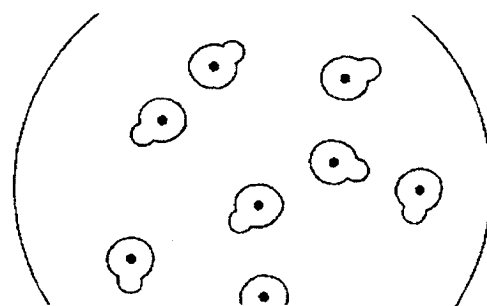
4- La cuisine est une zone à risque.
Définir « zone à risque ».

5- Identifier les 2 champignons microscopiques suivants :



Type de micro-organisme:

a -----



type de micro-organisme:

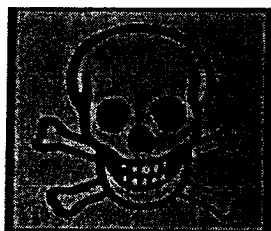
b -----

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

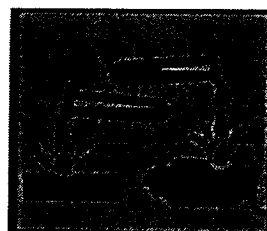
CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 points)

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
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0312E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	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

-

-

-

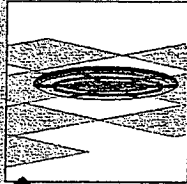
3-4 Justifier l'étape 7 du mode opératoire.

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

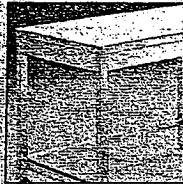
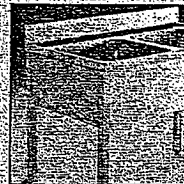


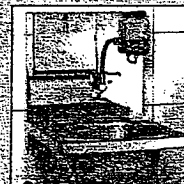
Table de travail



Murs carrelés et peintures lavables



Bacs et robinetterie



Poste de lavage des mains

Exécutant

Commis de cuisine - Plongeurs

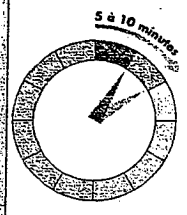
Fréquence

Après chaque service ou après chaque phase salissante

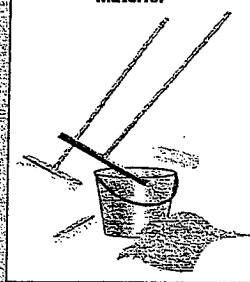
Produits

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 OPÉRATEIRE

- 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^{re} 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^{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	2-0312E
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 5/6

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