

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1) Souligner la bonne réponse. 2 pts
- les bactéries de forme ronde sont appelées : bacilles / coques / vibrions
- les bactéries de forme allongée sont appelées : coques / spirilles / bacilles

2) Observer le schéma ci-dessous et replacer les numéros 1,2,3 et 4 devant les bonnes explications. 2 pts

- .3. La multiplication des bactéries s'arrêtent car le milieu nutritif est épuisé.
- .2. La multiplication des bactéries est très importante.
- .1. Les bactéries n'ont pas encore commencé leur multiplication. C'est un temps d'adaptation.
- .4. Les bactéries meurent car il n'y a plus de nourriture.

3) Cocher la bonne réponse : « Les détergents sont des produits qui servent à » 1 pt
 à stériliser à désinfecter * à nettoyer

4) Souligner dans la liste ci-dessous la forme de résistance prise par certaines bactéries capables de survivre à des conditions de vie défavorables. 1 pt
Endotoxine - Anticorps - Spore - Phagocytose - Symbiose - Moisissure

5) 2 pts
5.1 Replacer devant leur définition les mots soulignés dans le texte.
fongicide : C'est un produit qui tue les champignons microscopiques (levures et moisissures)
virucide : C'est un produit qui tue les virus.
bactéricide : C'est un produit qui tue les bactéries.
sporicide : C'est un produit qui tue les spores.

5.2 : Justifier l'utilisation des désinfectants lors de vos activités de travail. 2 pts

Un désinfectant élimine toutes les familles de m.o : champignons microscopiques, virus, bactéries y compris les spores.

Groupement inter académique II	Session 2003	Code 2-0330A		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		SUJET N° 1		
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements				
Type CORRIGÉ	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/3

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

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

1. Citer 2 conditions d'un bon éclairage pour le confort visuel :

1 pt

- Ne pas éblouir
- Ne pas être trop faible
- Ne pas dégager de chaleur
- Ne pas clignoter
- Ne pas changer les couleurs

2. Le responsable d'un restaurant a renouvelé le décor de la salle. Au-dessus de chaque table, il a choisi des lampes à incandescence qu'il allumera le temps du repas.

A partir du schéma ci-dessous, retrouver 2 raisons qui expliquent ce choix :

- usage décoratif
- utilisation momentanée

2 pts

3. Vous devez réaliser l'entretien hebdomadaire des luminaires de la salle de restaurant.

2 pts

Justifier la procédure de nettoyage ci-dessous :

- mettre le circuit hors tension :
...sécurité de l'opérateur.....
- Réaliser un dépoussiérage humide :
Peu d'apport d'eau, Mais les salissures sont agglutinées

4. Vous réalisez l'entretien de la salle de restaurant, numéroté dans l'ordre les étapes de l'organisation de votre travail :

2,5 pts

N°	ETAPES
2	Entretien des chaises
5	Entretien des vestiaires et des sanitaires
3	Entretien des tables
4	Entretien du sol
1	Débarrasser les tables

amen et spécialiste	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0330A
Inclut de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	CB 2/3

5. Annoter le schéma du chariot de lavage

2,5 pts

8	Fixation
7	...poignée.....
6	...mâchoires.....
5	...presse.....
4	...seau.....BLEU
3	...seau.....ROUGE
2	Support (berceau)
1	Roulettes
N°	DESIGNATION

amen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0330A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	CB 3/3