

**MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)**

1 – La tenue professionnelle en restauration collective est indispensable pour éviter les bio contaminations. Chaque élément se justifie.

Compléter le tableau ci-dessous :

**3 points**

Eléments	Caractéristiques	Justification
Ex : Tunique	Elle doit être de couleur claire, facile d'entretien	Protège du risque de brûlure
Chaussures de sécurité	Elles doivent antidérapantes	Permettent d'éviter les glissades
Pantalon	En coton, de couleur claire	Evite l'apport de micro-organismes venant de l'extérieur
Tablier		Protège l'utilisateur de la chaleur et des projections grasses Facile à désinfecter Taches visibles

0,5 Pt      0,5 Pt

0,5 Pt      0,5 Pt

0,5 Pt      0,5 Pt

2 – Le lavage des mains doit être fait selon une technique bien précise.

**1 point**

Cocher cette technique, parmi les trois qui vous sont proposées :

- Lavage simple
- Lavage antiseptique
- Lavage chirurgical

Groupement inter académique II		Session 2003	Code 3-0128B	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>				
<b>SUJET N° 2</b>				
Type <b>CORRIGÉ</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total CB 1/4

3 – Pour réaliser le bio nettoyage d'un plan de travail, vous utilisez un détergent désinfectant, relier les caractéristiques du produit à sa définition : 1,5 point

Fongicide ● ————— ● Le produit tue les champignons microscopiques 0,5 pt

Bactéricide ● ————— ● Le produit tue les spores 0,5 pt

Sporicide ● ————— ● Le produit tue les bactéries 0,5 pt

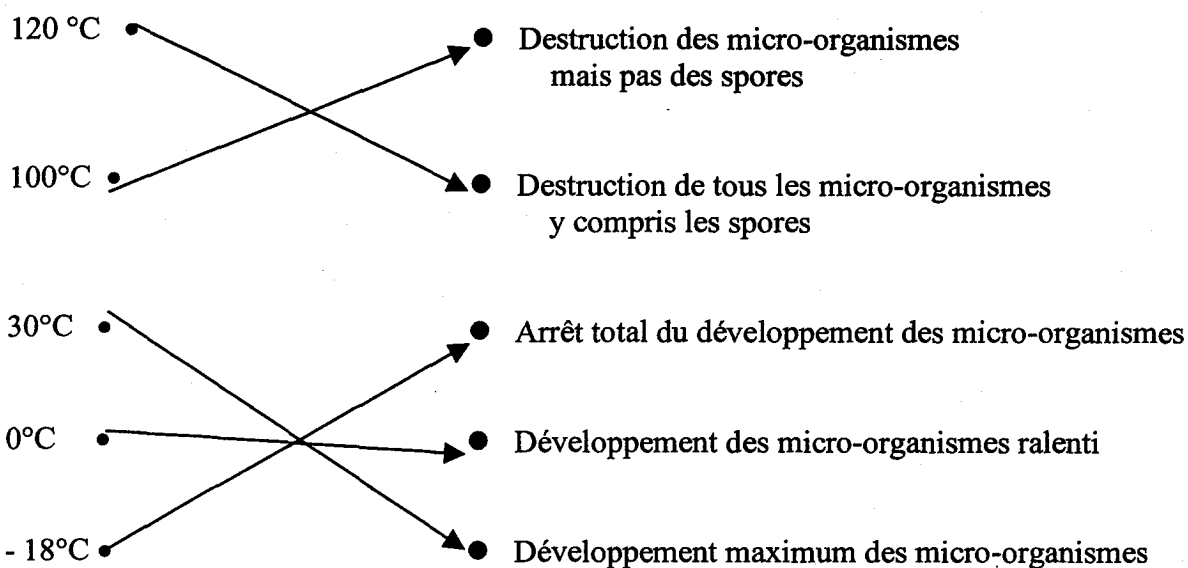
4 – Le bio nettoyage combiné associe deux étapes : un nettoyage et une désinfection. Définir ces deux termes : 2 points

Nettoyage :                      Opération visant à éliminer les salissures 1 point

Désinfection :                      Opération visant à tuer les MO 1 point

5 – La température est un facteur qui influence le développement des micro-organismes. 2,5 points

Relier le comportement des micro-organismes à la température correspondante : 0,5 pt par bonne réponse



amen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	3-0128B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	CB 2/4

## CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

### 1 – Les risques professionnels :

L'Agent Polyvalent de Restauration a une activité physique importante.

Face aux risques rencontrés en restauration rapide ou collective,

4 points

Nommer un moyen de prévention

RISQUES	Moyens de prévention
Risque de brûlure	Eviter de porter des plats chauds sans chariot
Risque de coupure	Ne jamais laisser un couteau au fond d'un bac à plonge
Risque de glissade	Maintenir le sol sec Porter des chaussures de sécurité
Risque électrique	Débrancher les appareils électriques avant de les entretenir

1 point

1 point

1 point

1 point

*Les moyens de prévention ci-dessus ne sont que des exemples. Liste non exhaustive.*

### 2 – Les matériaux :

Certains matériaux sont interdits en cuisine de collectivité.

Citer en un et justifier cette interdiction.

1 point

Matériau : Bois

0,5 point

Justification : Le bois présente des aspérités et des irrégularités qui ne favorisent pas le séchage. Il est difficile d'éliminer toutes les salissures qui s'y logent. Le développement microbien est donc plus important que sur d'autres matériaux.

0,5 point

amen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	3-0128B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	CB 3/4

### 3 – La monobrosse :

Vous réalisez le lavage du sol de la salle de restauration à l'aide d'une monobrosse.

3.1 – Voici les différents noms de parties de la monobrosse, remplacez les dans le tableau ci-dessous.

**3 points**

moteur – commande marche-arrêt – roue – câble d'alimentation – timon - poignée

*0,5 point par bonne réponse*

N°	ORGANES
1	<i>Moteur</i>
2	<i>Timon</i>
3	<i>Câble d'alimentation</i>
4	Crochet pour enrouler le fil
5	Fil d'alimentation pour accessoires
6	Carter
7	Commande blocage du timon
8	<i>Roue</i>
9	Brosse
10	<i>Poignée</i>
11	<i>Commande Marche-Arrêt</i>
12	Tube raccordement pour traitement humide

3.2 – Citer un risque lorsque vous manipulez cet appareil.

**1 point**

- Risque électrique

3.3 – Citer 2 contrôles possibles pour vérifier la qualité de votre travail.

**1 point**

- Contrôle visuel

*0,5 point*

- Prélèvement de surface

*0,5 point*

amen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>3-0128B</b>
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>CB 4/4</b>