

1- MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

Rapport d'analyse

Désignation : Plateau après nettoyage
 Provenance : Maison de convalescence
 Date de prélèvement : 15.02.02
 Lieu de prélèvement : Plonge

EXAMEN BACTERIOLOGIQUE

Nature de l'analyse	Résultats	Normes
Flore totale	1.000.000	50.000
Coliformes totaux	Absence	Absence

Commentaires :

Le nettoyage ne semble pas avoir été effectué. Un matériel mal nettoyé peut être source de contamination

1-1- Comparer les résultats de l'analyse avec les normes en utilisant le tableau suivant :

1,5 pt

Microorganismes	Résultats	Normes	Indiquer si le résultat est inférieur, égal ou supérieur aux normes
Flore totale	<i>1 000 000</i>	<i>50 000</i>	<i>Supérieur</i>
Coliformes totaux	<i>Absence</i>	<i>Absence</i>	<i>Egal</i>

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : code 3-0137D
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements		SUJET N° 4
Type CORRIGE	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40
		Coefficient 5
		N° de page / total CB 1/4

1-2- En vous aidant de l'analyse, cocher la bonne réponse

0,5 pt

Le plateau est bactériologiquement propre

Le plateau n'est pas bactériologiquement propre

1-3- Entourer le nom du groupe de microorganismes auquel appartiennent les coliformes.

1 pt

Algues microscopiques

Bactéries

Champignons microscopiques

Virus

1-4- Relever dans la phrase suivante deux conditions qui favorisent le développement des microorganismes.

Après nettoyage, le plateau est stocké dans la partie propre de la plonge à une température qui varie entre 18 et 25°C selon la quantité de vapeur d'eau qui se dégage pendant le lavage de la vaisselle .

2 pts

➤ *Température variant entre 18 et 25°C*

➤ *Vapeur d'eau ou humidité*

1-5- La flore est composée d'un ensemble de micro-organismes. Relier chaque type de flore à sa définition :

3 pts

Flore résidente	—————>	Ensemble des micro-organismes présents en permanence sur la peau
Flore pathogène	—————>	Ensemble des micro-organismes qui provoquent des maladies
Flore transitoire	—————>	Ensemble des micro-organismes qui se déposent sur la peau au cours des différentes activités

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0137D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	CB 2/4

1-6- Expliquer comment les microorganismes présents sur les parties du corps indiquées dans le tableau ci-dessous peuvent contaminer les préparations culinaires

2 pts

Nez / Bouche	<i>Eternuer ou tousser ou parler ou crier ou bailler</i>
Intestins / Anus	<i>Ne pas se laver les mains après le passage aux toilettes</i>

2- CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

Vous êtes chargé d'entretenir les plateaux utilisés lors du service des repas.

2-1- Classer les salissures suivantes dans le tableau :

1,5 pt

Morceaux de viande Jaune d'œuf Couenne de jambon

Salissures adhérentes	Salissures non-adhérentes
<i>Jaune d'œuf</i>	<i>Morceaux de viande</i> <i>Couenne de jambon</i>

2-2- Le produit utilisé pour l'entretien des plateaux est un détergent désinfectant alimentaire. Expliquer pourquoi le rinçage est nécessaire :

1 pt

Le rinçage est nécessaire pour éliminer totalement le produit

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0137D
Institut de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	CB 3/4

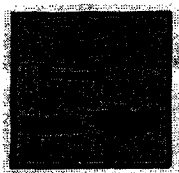
2-3- Expliquer pourquoi on utilise un détergent désinfectant alimentaire. Donner 2 raisons :

2 pts

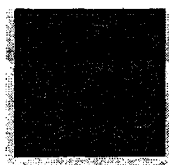
- Dégraisser les plateaux
- Détruire les micro-organismes

2-4- Donner la signification des logos présents sur les étiquettes de certains produits utilisés par l'agent de restauration

2 pts



Corrosif



Toxique

2-5 Citer deux risques d'accident de travail au poste de plonge.

2 pts

- Coupures
- Brûlures
- Chutes et glissades

2-6- Citer deux équipements de protection individuelle permettant de réduire les accidents au poste plonge.

1,5 pt

- Gants en caoutchouc isolants
- Bottes
- Tablier à bavette en PVC

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	3-0137D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	CB 4/4