

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT**Durée : 30 minutes**

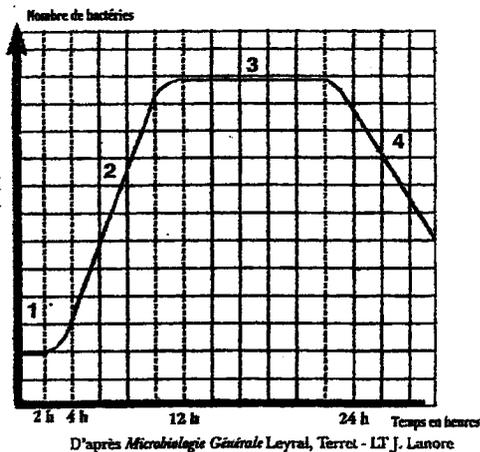
DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

1) Souligner la bonne réponse.

- 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.

Document : courbe de croissance bactérienne dans un milieu nutritif non renouvelé.Les explications

..... La multiplication des bactéries s'arrête car le milieu nutritif est épuisé.

..... La multiplication des bactéries est très importante.

..... Les bactéries n'ont pas encore commencé leur multiplication. C'est un temps d'adaptation.

..... Les bactéries meurent car il n'y a plus de nourriture.

3) Cocher la bonne réponse :

« Les détergents sont des produits qui servent à »

 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.

Endotoxine - Anticorps - Spore - Phagocytose - Symbiose - Moisissures

Groupement inter académique II	Session 2003	Facultatif : code 2-0330A
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Type SUJET N° 1	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40
	Coefficient 5	N° de page / total S 1/6

5)

5.1 Replacer devant leur définition les mots soulignés dans le texte.

Document :

Les désinfectants et les normes AFNOR

La norme AFNOR définit les caractéristiques des désinfectants selon leur activité spécifique. La conformité du produit est vérifiée par un laboratoire selon la méthode indiquée dans la norme. On trouve ainsi :

- Normes de base « bactéricides » NF T72-150 ou 151 ; NF T72-170 ou 171 ; NF T72-190
- Normes de base « fungicides » NF T72-200 ou 201 ; NF T72-300 ou 301 ; NF T72-190
- Normes de base « sporicides » NF T72-230 ou 231 ; NF T72-300 ou 301
- Normes de « virucides » NF T72-180 ou 181

Sciences appliquées aux locaux et équipements professionnels, métiers de la restauration et hôtellerie, CAP BEP. Ed. FOUCHER

..... : C'est un produit qui tue les champignons microscopiques (levures et moisissures)

..... : C'est un produit qui tue les virus.

..... : C'est un produit qui tue les bactéries.

..... : C'est un produit qui tue les spores.

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

.....
.....

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

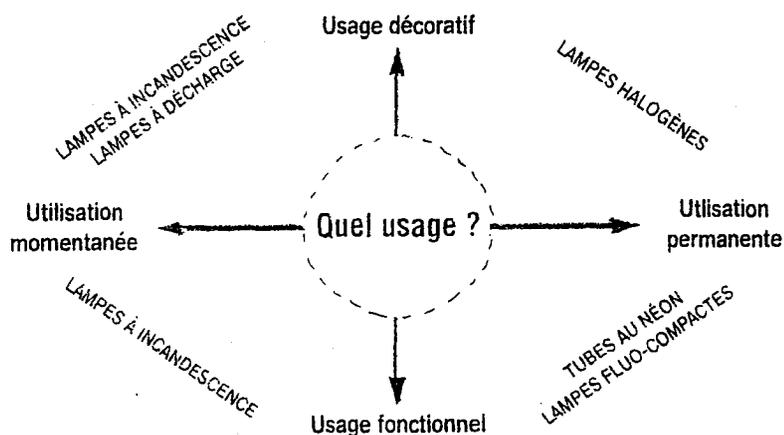
L'éclairage dans un restaurant doit donner une impression de calme, de confort, d'intimité.

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

-
-

Examen 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	S 2/6

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 les deux raisons qui expliquent ce choix.



(Sciences appliquées BEP CAP Restauration, Hébergement – Formation par alternance, Ed. BPI)

3. Vous devez réaliser l'entretien hebdomadaire des luminaires de la salle de restaurant. Justifier la procédure de nettoyage ci-dessous :

a. mettre le circuit hors tension :

.....

b. Réaliser un dépoussiérage humide :

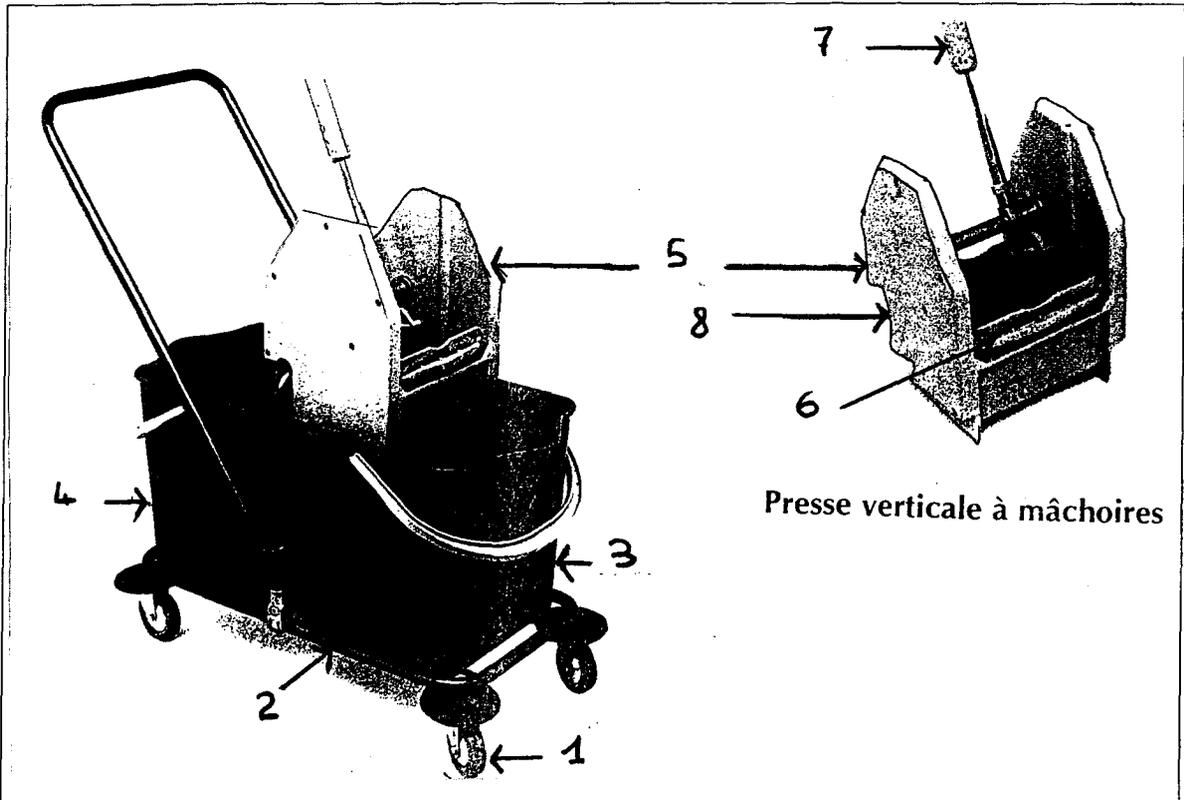
.....

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	2-0330 A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 3/6

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

N°	ETAPES
	Entretien des chaises
	Entretien des vestiaires et des sanitaires
	Entretien des tables
	Entretien du sol
	Débarrasser les tables

5. Annoter le schéma du chariot de lavage : (catalogue ARGOS)



8	Fixation
7
6
5
4BLEU
3ROUGE
2	Support (berceau)
1	Roulettes
N°	DESIGNATION

Examen 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	S 4/6

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

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	2-0330 A
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 5/6

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

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 - MOBILIERIS

	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	CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	Rappel codage	2-0330A
Intitulé de l'épreuve	EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	N° de page	S 6/6