

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

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

DOCUMENT A REMETTRE AVEC LA COPIE

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

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

Compléter le tableau ci-dessous :

| Eléments | Caractéristiques | Justification |
|------------------------|--|------------------------------|
| Ex :Tunique | Elle doit être de couleur claire, facile d'entretien | Protège du risque de brûlure |
| Chaussures de sécurité | | |
| Pantalon | | |
| Tablier | | |

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

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

- Lavage simple
 Lavage antiseptique
 Lavage chirurgical

3 – Pour réaliser le bio nettoyage d'un plan de travail, vous utilisez un détergent désinfectant

Relier la caractéristique du produit à sa définition :

- | | |
|---------------|---|
| Fongicide ● | ● Le produit tue les champignons microscopiques |
| Bactéricide ● | ● Le produit tue les spores |
| Sporicide ● | ● Le produit tue les bactéries |

| | | |
|--|----------------------------|------------------------------|
| Groupement inter académique II | Session 2003 | Facultatif : code 3-0128B |
| Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION | | |
| Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements | | |
| Type SUJET N° 2 | Facultatif : date et heure | Durée 2h 40 |
| | Coefficient 5 | N° de page / total S 1/6 |

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

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

Nettoyage :

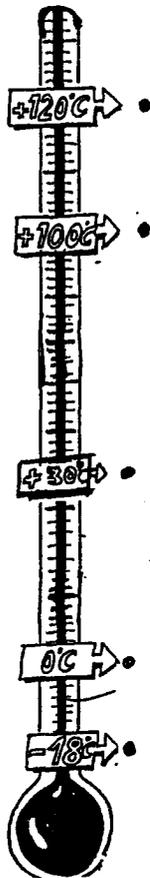
.....

Désinfection :

.....

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

Relier le comportement des micro-organismes à la température correspondante :



- Destruction des micro-organismes mais pas des spores
- Destruction de tous les micro-organismes y compris les spores
- Arrêt total du développement des micro-organismes
- Développement des micro-organismes ralenti
- Développement maximum des micro-organismes

| | |
|---|---------------|
| Examen et spécialité | Rappel codage |
| CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION | 3-0128 B |
| Intitulé de l'épreuve | N° de page |
| EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements | S 2/6 |

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

1 – Les risques professionnels :

Face aux risques rencontrés par un Agent Polyvalent de Restauration en restauration rapide ou collective, nommer un moyen de prévention pour chaque risque.

| RISQUES | Moyens de prévention |
|--------------------|----------------------|
| Risque de brûlure | |
| Risque de coupure | |
| Risque de glissade | |
| Risque électrique | |

2 – Les matériaux :

Certains matériaux sont interdits en cuisine de collectivité.
En citer un et justifier cette interdiction.

Matériau :

.....

Justification :

.....

| | |
|--|---------------|
| Examen et spécialité | Rappel codage |
| CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION | 3-0128B |
| Intitulé de l'épreuve | N° de page |
| EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements | S 3/6 |

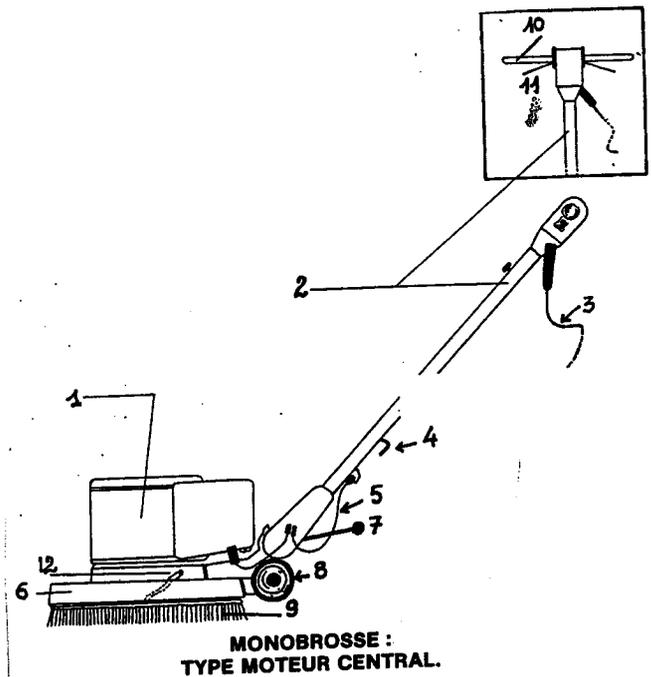
3 – La monobrosse :

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

3.1 – Voici les différents organes de la monobrosse, les replacer dans le tableau ci-dessous.

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

| N° | ORGANES |
|----|--|
| 1 | |
| 2 | |
| 3 | |
| 4 | Crochet pour enrouler le fil |
| 5 | Fil d'alimentation pour accessoires |
| 6 | Carter |
| 7 | Commande blocage du timon |
| 8 | |
| 9 | Brosse |
| 10 | |
| 11 | |
| 12 | Tube raccordement pour traitement humide |



*L'entretien en collectivité
Edition Lanore*

3.2 – Citer un risque lorsque vous manipulez cet appareil.

.....

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

.....
.....

| | |
|---|----------------|
| Examen et spécialité | Rappel codage |
| CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION | 3-0128B |
| 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 | 3-0128B |
| 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 - 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 | 3-0128B |
| Intitulé de l'épreuve | N° de page |
| EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements | S 6/6 |