

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

**1<sup>ère</sup> 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 <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>		
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		
Type <b>SUJET N° 2</b>	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 : .....

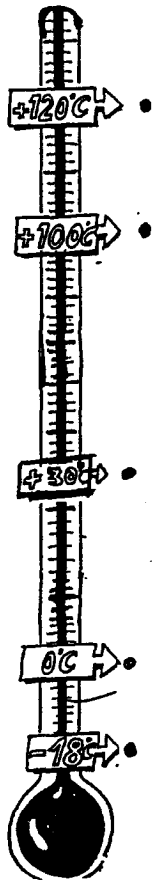
.....

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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	3-0128 B
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	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
<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>S 3/6</b>

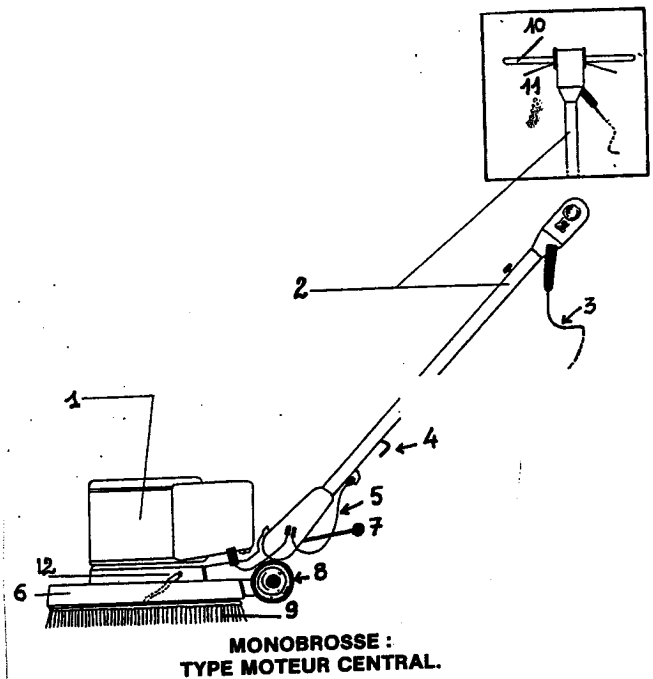
**3 – La monobrosse :**

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<sup>ème</sup> 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**

<b>LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTRETENIR</b>	<b>TYPE D'ENTRETIEN</b>	<b>REALISE EN EQUIPE</b>
<b>CUISINE et ANNEXES</b> <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		
<b>LIBRE-SERVICE</b> <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration		
<b>BAR</b> <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		
<b>APPAREILS ET EQUIPEMENTS</b> <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
<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>	S 5/6

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

**3<sup>ème</sup> 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 - MOBILIER**

	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
<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>S 6/6</b>