

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

**1<sup>ère</sup> PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT****Durée : 30 minutes**

DOCUMENT A RENDRE AVEC LA COPIE

**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 :

Microorganismes	Résultats	Normes	Indiquer si le résultat est inférieur, égal ou supérieur aux normes
Flore totale			
Coliformes totaux			

Groupement inter académique II		Session 2003	Facultatif : code 3-0137D	
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° 4</b>	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/6

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

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

- 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.

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*

➤

➤

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

Flore pathogène

Ensemble des micro-organismes qui se déposent sur la peau au cours des différentes activités

Flore résidente

Ensemble des micro-organismes présents en permanence sur la peau

Flore transitoire

Ensemble des micro-organismes qui provoquent des maladies

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>3-0137D</b>
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>S 2/6</b>

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

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

Nez / Bouche	
Intestins / Anus	

## 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 :

Morceaux de viande

Jaune d'œuf

Couenne de jambon

Salissures adhérentes	Salissures non-adhérentes

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>3-0137D</b>
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>S 3/6</b>

Nom :

Prénom :

N° CANDIDAT :

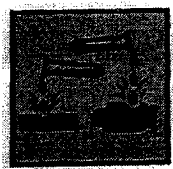
2-2- Le produit utilisé pour l'entretien des plateaux est un détergent désinfectant alimentaire.  
L'utilisation de ce produit nécessite un rinçage.  
Expliquer pourquoi :

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

➤

➤

2-4- Donner la signification des symboles présents sur les étiquettes de certains produits.



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

➤

➤

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

➤

➤

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>3-0137D</b>
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>S 4/6</b>

**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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	3-0137D
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	S 5/6

**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 - 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	<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	Rappel	3-0137D
Intitulé de l'épreuve	<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	N° de page	S 6/6