

# FICHE D'ÉPREUVE D'EXAMEN

## SUJET n°1

### Activité professionnelle proposée :

- Entretien hebdomadaire d'une zone dégagée en milieu alimentaire et salle de restauration.
- Contrôle microbiologique des surfaces après bionettoyage.

Travail demandé	Données	Exigences	Note
1 – Répondre au questionnaire de technologie	<ul style="list-style-type: none"> <li>- questionnaire</li> <li>- Temps imparti : 1 heure.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temps imparti respecté.</li> </ul>	35
2. - Visiter et observer les locaux afin de: * réaliser le travail demandé * de remplir la fiche chantier	<ul style="list-style-type: none"> <li>- locaux : milieu alimentaire</li> <li>- temps imparti : 15 minutes maximum</li> </ul>		
3. Compléter la fiche chantier.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Fiche chantier (annexe 1)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- analyse du chantier correcte.</li> <li>- Inventaire complet des opérations.</li> <li>- Ordre de réalisation des opérations logique.</li> <li>- Inventaire complet et pertinent des matériels et produits nécessaires..</li> </ul>	20
4 – Réaliser l'entretien hebdomadaire d'une zone dégagée en milieu alimentaire et salle de restauration selon l'extrait du cahier des charges  - Contrôler la qualité du travail réalisé	<ul style="list-style-type: none"> <li>- extrait du cahier des charges (annexe 2).</li> <li>- Tous les produits et matériels sont mis à disposition.</li> <li>- Fiche qualité (annexe 3)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- cahier des charges respecté.</li> <li>- choix du matériel et des produits corrects.</li> <li>- dosage des produits respectés</li> <li>- Organisation du poste de travail rationnelle.</li> <li>- gestes et techniques maîtrisés.</li> <li>- règles d'hygiène, de sécurité et d'ergonomie respectées.</li> <li>- Travail exécuté rapidement.</li> <li>- Maintenance du matériel effectuée</li> <li>- Contrôle effectué, adapté et correct.</li> </ul>	105
5. Justifier oralement les choix technologiques, l'organisation, les règles d'hygiène, d'ergonomie et de sécurité.	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temps imparti : 15 minutes.</li> <li>- Prestation du candidat.</li> <li>- Questions du jury.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- expression claire et courtoise.</li> <li>- Maîtrise de soi et patience.</li> <li>- Utilisation du vocabulaire technique et professionnel adapté.</li> <li>- Argumentation scientifique et technologique.</li> </ul>	20

### IMPORTANT :

**L'ENSEMBLE DU DOSSIER EST A COMPLETER ET A AGRAFER A UNE COPIE D'EXAMEN ANONYMEE.**

ACADEMIE DE RENNES	Session <b>2003</b>	Facultatif : code sujet 1		
Examen et spécialité <b>BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP1-Techniques de bioservices</b>				
Type <b>SUJET</b>	Facultatif : date et heure	Durée <b>8h00 maxi</b>	Coefficient <b>10</b>	N° de page / total <b>1/9</b>



## Annexe 2

### EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES

#### **1 – PRESTATIONS JOURNALIERES**

- Dépoussiérage des radiateurs, du sol.
- Essuyage des traces sur les murs et portes.
- Lavage manuel du sol.
- Bionettoyage du mobilier

#### **2 – PRESTATIONS HEBDOMADAIRES**

- Lavage des parois dans la surface dégagée selon le plan de nettoyage suivant :
  - ↳ Semaines paires : Bionettoyage des murs.
  - ↳ Semaines impaires : Bionettoyage des portes.
- Lavage mécanisé du sol.

#### **DEFINITION DES RESULTATS :**

- Propreté visuelle et microbiologique des surfaces ayant subi un bionettoyage.
- Sol uniformément propre et sec, y compris : plinthes, bordures, seuils et coins.

#### **CONTROLE MICROBIOLOGIQUE :**

Contrôler l'efficacité du bionettoyage de 2 zones à l'aide de 2 moyens différents.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 1
EP1-Techniques de bioservices	3/9

	Académie :	Session :	
	Examen ou Concours :		Série :
	Spécialité/option :		Repère de l'épreuve :
NE	Epreuve/sous-épreuve :		
	NOM :		
RIEN	<i>(en majuscule suivi, s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		
	Prénoms :	N° du candidat	
ECRIRE	Né(e) le :		<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou la liste d'appel)</i>
DANS	Examen ou Concours :	Série* :	<i>Si votre composition comporte plusieurs feuilles, numérotez-les et placez les intercalaires dans le bon sens.</i>
	Spécialité/option :		
CE	Repère de l'épreuve :		
	Epreuve/sous-épreuve :		
CADRE	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		
	Note : <span style="float: right; border-left: 1px solid black; border-bottom: 1px solid black; padding-left: 10px;">20</span>	Appréciation du correcteur :	
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

## QUESTIONNAIRE DE TECHNOLOGIE

### TECHNOLOGIE DES PRODUITS ( 8,5pt )

A partir de l'extrait de fiche technique en Annexe n°4 : Brillo DEGRAGERM

1. Justifier le choix de ce produit pour l'opération de bionettoyage à réaliser. (0,5pt × 3)

2. Relever 3 conditions à respecter pour optimiser l'efficacité de ce produit lors de son utilisation. (3pt)

3. Définir les composants des produits indiqués ci-dessous : (4pt)

- Tensio-actifs :

- Agents bactéricides :

- Agents séquestrants :

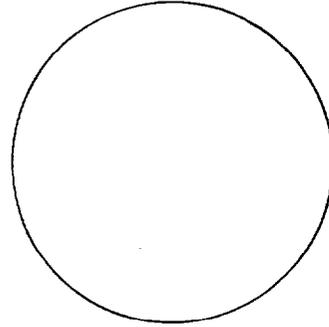
BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 1
EP1-Techniques de bioservices	4/9

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

### TECHNOLOGIE DES MATERIELS (8pt)

1. Légender et expliquer le Cercle de Sinner correspondant à l'utilisation habituelle de la laveuse. (4pt)



2. A partir du tableau ci-dessous, correspondant aux caractéristiques techniques d'une même autolaveuse ; dont 1 modèle à batteries (5100 B / B-ES), et 1 modèle à câble (5100 C / C-ES).

2.1 Relever les 2 informations qui interviennent dans la qualité de l'aspiration et les unités correspondantes. (2pt)

	5100 B / B-ES	5100 C / C-ES
cm	43	43
m <sup>2</sup> /h	1720	1720
m <sup>3</sup> /h	114	129
mbar	109	155
V	2 x 12	230
Ah	104	-
Hz	-	50
kW	1,03 / 1,06	0,94 / 0,97
W	460	450
W	560	490
pièce	1	1
cm	43	43
l/min	185	175
N/cm <sup>2</sup>	0,26 - 0,38	0,15 - 0,26
L	28,5 / -	28,5 / -
L	28,5 / -	28,5 / -
L	- / 42,5	- / 42,5
cm	99 x 49,5 x 91	99 x 49,5 x 91
cm	67	67
m	-	23
mm	203	203
mm	89	89
l/VI/III	III	I
kg	71	71
kg	160 / 174	100 / 114

2.2 Indiquer la machine qui devrait offrir une meilleure qualité de brossage et justifier votre réponse. (1,5pt)

2.3 Décoder l'abréviation correspondant à la capacité de la batterie. (0,5pt)

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES** (18,5pt)

1. Définir biocontamination d'une surface (1pt) et bionettoyage (2pt)
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
2. Donner 2 avantages du bionettoyage combiné par rapport au bionettoyage séparé. (2pt)
  - 
  -
  
  
  
  
  
  
  
  
  
  
3. Nommer 2 méthodes de contrôles microbiologiques de surface qui permettent de vérifier la qualité du travail et préciser le matériel nécessaire. (2pt)
  - méthode par :
  - méthode par :

Indiquer les trois étapes d'un contrôle microbiologique de surface. (1,5pt)

4. Indiquer l'intérêt du lavage mécanisé à la laveuse. (1pt)

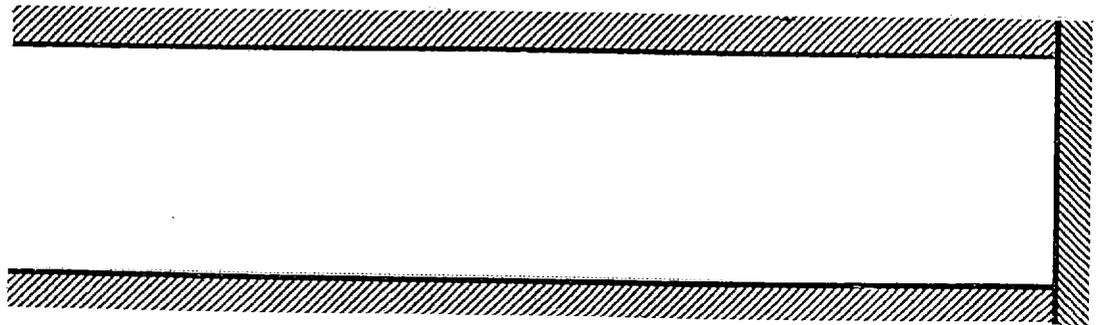
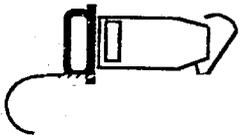
BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 1
EP1-Techniques de bioservices	6/9

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

5. Sur le schéma du couloir représenté ci-dessous : (4pt)

- Dessiner en rouge, le câble et la prise de courant où vous effectuerez le branchement.
- Représenter au moyen de flèches bleues et de numéros l'itinéraire emprunté par la machine au cours du travail à réaliser. Justifier votre réponse.



6. Citer 3 propriétés du grès cérame qui justifient son utilisation en milieu alimentaire. (4,5pt)

- 
- 
- 

7. Indiquer une particularité des plinthes en milieu alimentaire. (0,5pt)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 1
EP1-Techniques de bioservices	7/9

## A COMPLETER ET / OU MODIFIER

## FICHE QUALITE

Eléments à contrôler	contrôle	Niveau exigé	Résultats		Remédiations
			correct	incorrect	
<b>Contrôle Visuel</b>					
◆ <u>Poussières et traces sur</u>					
murs	×	Absence			
ou					
portes	×	Absence			
- tables et chaises					
et					
- radiateurs	×	Absence			
et					
- sol et plinthes	×	Absence			
◆ <u>Aspect</u>					
- des bords	×	Propres			
- des coins	×				
- des seuils					
◆ <u>Séchage</u>	×	Absence de traces d'eau ou d'humidité			
<b>Contrôle Microbiologiques</b>					
- poignée de porte	×				
		< 10 colonies			
- table	×				
		< 10 colonies			

NOTATION : /5

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 1
EP1-Techniques de bioservices	8/9

The logo for Brillo, featuring the word "brillo" in a bold, lowercase, sans-serif font. The letters are black and set against a white background, which is itself centered within a thick black rectangular border.

DEGRAGERM

LIQUIDE DESINFECTANT DEGRAISSANT  
SURFACES ALIMENTAIRES

### DEFINITION

BRILLO Dégragerm nettoie, dégraisse et désinfecte en une seule opération :

- Les surfaces et matériels alimentaires dans les cuisines et restaurants.
- Les locaux de stockage, les matériels de transports, de préparation et de transformation des denrées alimentaires et produits d'origine animale et végétale.
- Elimine les souillures grasses (fraîches, sèches ou cuites) des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles et de toutes surfaces pouvant être en contact avec les denrées alimentaires et produits d'origine animale et végétale.
- Désinfecte en détruisant bactéries et moisissures.
- Réduit le nombre d'opérations à une application

Homologué par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche N°9300484  
Sous Direction de la Protection des Végétaux.

### CONSEILS D'UTILISATION

BRILLO Dégragerm peut être utilisé manuellement ou avec un poste de désinfection pour en optimiser l'efficacité.

#### Nettoyage manuel :

- Préparer une solution, à raison de 10 à 20 g par litre d'eau chaude (1 à 2% soit 3/4 à 1,5 verre dans 10 L d'eau).
- étendre la solution sur la surface, laisser agir au minimum 5 minutes.
- Brosser si nécessaire, puis rincer à l'eau claire.

#### Nettoyage avec poste de désinfection :

- Pulvériser la solution BRILLO Dégragerm sur la surface en appuyant sur la gâchette du pistolet
- Laisser agir au minimum 5 minutes.
- Frotter si nécessaire.
- Rincer à l'eau claire avec le pistolet

### RECOMMANDATIONS

Afin de ne pas dégrader le pouvoir désinfectant de ses composés, il est conseillé d'utiliser BRILLO Dégragerm dans une eau ne dépassant pas 40° C.