

# FICHE D'ÉPREUVE D'EXAMEN

## Activité professionnelle proposée :

- Réaliser l'entretien annuel d'un sol thermoplastique d'un couloir ou d'un hall d'accueil ainsi que la désinfection de distributeurs.
- Contribuer au contrôle qualité - Vérifiez l'état de fonctionnement du matériel

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 : Couloir ou hall avec sol thermoplastique</li> <li>temps imparti : 15 minutes maxi.</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>- temps imparti respecté.</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 annuel d'un sol thermoplastique d'un couloir puis la désinfection de distributeurs de boissons.  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 2		
Examen et spécialité <b>BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX</b>				
Intitulé de l'épreuve EP1-Techniques de bioservices				
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 du mobilier
- Elimination des traces de doigts sur les portes vitrées
- Dépoussiérage du sol
- Lavage manuel du sol

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

- Aspiration du tapis de propreté
- Dépoussiérage des éléments de décoration
- Soins aux plantes et vider les poubelles
- Lavage des portes vitrées ( à déterminer avec le jury)
- Entretien du sol en spray méthode pour le rendre propre, sans trace et restaurer le niveau de brillance
- Bio-nettoyage de distributeurs de boissons

#### **3- TOUS LES ANS**

- Rénovation du sol par décapage au mouillé et mise en protection ( 1 couche ) (déterminer la surface avec le jury) environ 15 m<sup>2</sup>.

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

- Traitement de toute la surface de la pièce : 15m<sup>2</sup>
- Absence de toute trace et tâche
- Revêtement uniformément mat après décapage
- pH neutre
- Brillance uniforme du sol après protection
- distributeurs de boissons micro-biologiquement propres

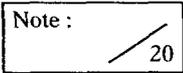
BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 2
EP1-Techniques de bioservices	3/ 9

<b>FICHE QUALITE</b>
----------------------

Eléments à contrôler	contrôle	Niveau exigé	Résultats		Remédiations
			correct	incorrect	
- toiles d'araignées	X	ABSENCE			
- poussières sur :					
. les meubles					
. les radiateurs	X	ABSENCE			
. les plinthes	X	ABSENCE			
- traces sur :					
. les murs					
. les sols	X	ABSENCE			
. le mobilier	X	ABSENCE			
. les portes vitrées	X	ABSENCE			
- aspect :					
. des bords	X	PROPRE			
. des coins	X	PROPRE			
. des seuils	X	PROPRE			
. dessous mobilier					
. tour des empiètements	X	PROPRE			
- réceptacles					
. cendriers					
. poubelles	X	DEBARRASEES			
- sol	X	pH neutre - Revêtement mat sur toute la surface après décapage Traitement de toute la surface			
- distributeurs de boissons	X	- Brillance uniforme Bionettoyés = Bionettoyage des parois et dessus			

**NOTATION :**                    /5

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 2
EP1-Techniques de bioservices	4/ 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>
CE	Spécialité/option :		
	Repère de l'épreuve :		
CADRE	Epreuve/sous-épreuve :		
	<i>(Préciser, s'il y a lieu, le sujet choisi)</i>		
	Note :	Appréciation du correcteur :	
			
	* Uniquement s'il s'agit d'un examen		

**QUESTIONNAIRE DE TECHNOLOGIE**  
**TECHNOLOGIE DES PRODUITS ( 12 points )**

1 – Tracer l'échelle de pH.

Délimiter les zones caractéristiques et les citer. (1,5pt)

Proposer un produit spécifique pour chaque zone ( ne pas citer de nom de marque) (3pt)

2 – Citer quatre pouvoirs d'un désinfectant (2pt) et préciser l'action qui correspond à chacun de ces pouvoirs (2pt).

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 2
EP1-Techniques de bioservices	5/ 9

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

3 – Préciser la signification des pictogrammes suivants : (2pt)



4 – Vous devez préparer 36 L de solution détergente pour une laveuse. Le détergent colorant que vous utilisez est à diluer à 3%. Indiquer la quantité de produit nécessaire. Présenter votre calcul. (1,5pt)

BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 2
EP1-Techniques de bioservices	6/ 9

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

**TECHNOLOGIE DES MATERIELS ( 8,5 points )**

1- Identifier l'appareil en Annexe 4. (1pt)

2- Citer les fonctions de l'appareil. (1,5pt)

3- Annoter le schéma (annexe page 9/9) (6pt)

1	9
2	10
3	11
4	12
5	
6	
7	
8	

BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 2
EP1-Techniques de bioservices	7/ 9

NE RIEN ECRIRE

DANS LA PARTIE BARREE

**TECHNIQUES PROFESSIONNELLES (14,5 points)**

1 – Compléter le tableau suivant concernant les utilisations de la monobrosse. (11pt)

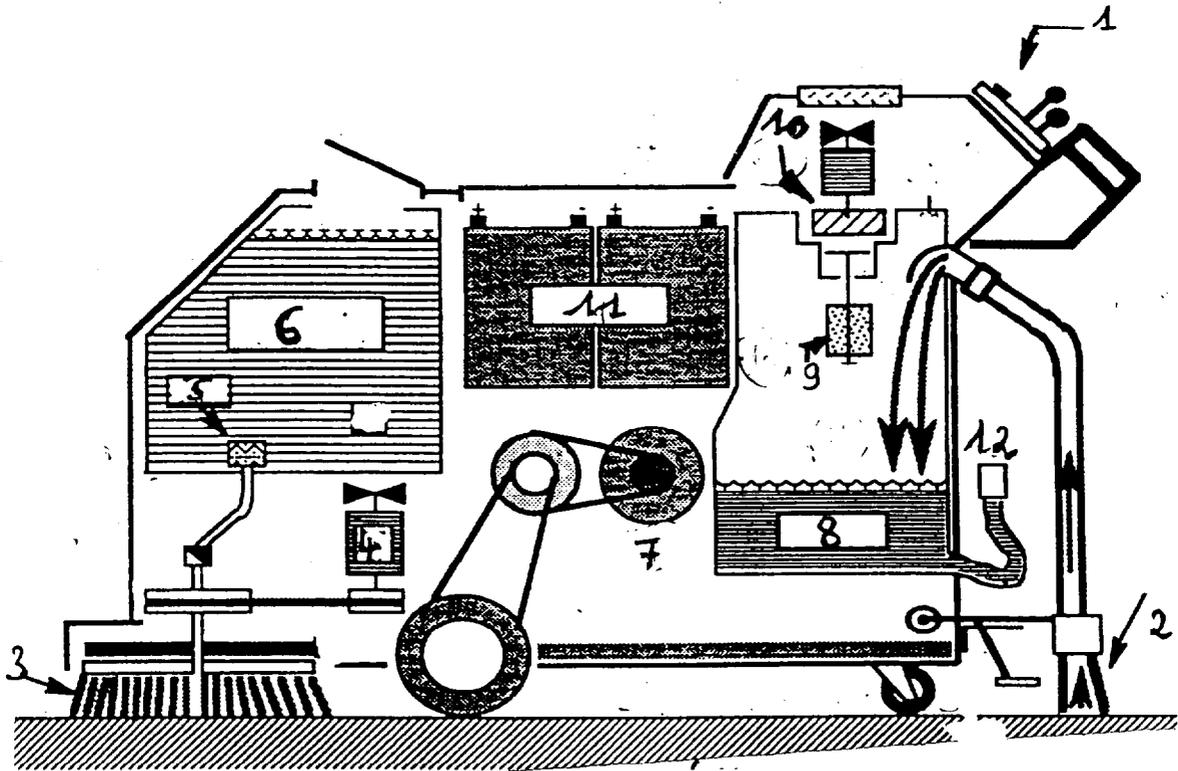
	(2,5pt)	(2,5pt)	(6pt)
Opérations	Type de monobrosse	Revêtements	Accessoires nécessaires
Décapage au mouillé	-	-	- - -
Récurage	-	-	- - -
Cristallisation	-	-	- -
Entretien en spray	-	-	- -
Shampooing mousse sèche	-	-	- -

2 – Comparer les 2 techniques du bionettoyage. Indiquer la fréquence de mise en œuvre dans chaque cas.(3,5pt)

BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	sujet 2
EP1-Techniques de bioservices	8/9

## ANNEXE 4

### Schéma de la machine



(D'après sources livre : « Maintenance et hygiène des locaux » collection Biotechnologie)