

CORRIGE SUJET W

ETUDE TECHNOLOGIQUE

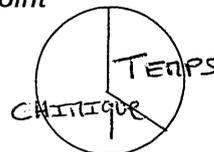
1. Identifier l'objectif du nettoyage à la mousse : (1 point)

Projeter une mousse nettoyante sur les surfaces verticales, horizontales, et les endroits inaccessibles par d'autres moyens.

2. Indiquer les actions mises en œuvre lors du nettoyage à la mousse et compléter le cercle de SINNER. (0,5x2)= 1 point

- Chimique
- Temps d'action

1 point



3. Identifier la machine : **Nettoyeur haute pression (1 point)**

<p style="text-align: center; font-size: small;">Source : Entretien des sols de A à Z</p>	11	<i>Alimentation en eau.</i>
	10	<i>Alimentation en électricité.</i>
	7	<i>Pompe de mise sous pression</i>
	6	<i>Manomètre</i>
	5	<i>Flexible d'alimentation en eau</i>
	4	<i>Lance de pulvérisation</i>
	2	<i>Buse / Gicleur</i>
	1	<i>Réservoir de détergent</i>
	Rp	DESIGNATION

4. Compléter la nomenclature. (0,5X4)= 2 points

5. Indiquer le type de produit à utiliser pour éliminer les différents types de salissures : (0,5X4)= 2 points

NATURE DES SALISSURES	TYPE DE PRODUIT
Tartre - Calcaire - Ciment - Rouille.....	<i>Acide.</i>
Jus de fruits - Bonbons - Café - Urine - Sels....	<i>Neutre.</i>
Huile - Résidus gras - Cires - Emulsions	<i>Basique.</i>
Salissures contaminantes	<i>Désinfectant.</i>

6. Indiquer et justifier le choix de monobrosse pour le récurage d'un sol. (2 points)

- **Monobrosse basse vitesse et lourde**

Augmentation de l'action mécanique par la masse et éviter les projections d'eau

B.E.P. BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	CODE 5134302 :	DUREE :	SESSION : 2003
EP1 TECHNIQUES DE BIOSERVICES	COEFF. : 9	CORRIGE W	Page : 1 / 1 1

BEP BIOSERVICES dominante MHL – Session 2002 EP1 – TECHNIQUE DE BIOSERVICES BARÈME DE NOTATION		Candidat n° : Sujet n° : Date : / / 2003 Noms et signatures des membres du jury :	
Durée : 5 heures Coefficient : 9			
Compétences évaluées	Barème	notation	
Technologie : Savoirs (10/100)	T : 10	/10	
C1 – S’informer (5/100)	T C1 : 5	/5	
C11 – rechercher l’information	1	/1	
C12 – Décoder l’information . traduire et interpréter des codes, des symboles	2	/2	
C13 – traiter l’information . présenter des informations . rédiger des documents	1 1	/1 /1	
C2 – Organiser et gérer (16/100)		Activité 1	Activité 2
C21 – Organiser le travail . renseigner la fiche de poste : . répertorier les moyens disponibles . ordonnancer son travail . choisir une solution adaptée	T C21 : 10	/5	/5
C22 – Gérer le poste de travail . S’organiser dans le temps et dans l’espace : . respecter le temps imparti . préparer correctement le matériel et les produits . gérer le poste de travail	T C22 : 6	/3	/3
C25 – s’adapter à une situation non prévue	Bonus	(5)	(5)
C3 – Réaliser (54/200) C32 – Exécuter des tâches d’entretien, de remise en état et de rénovation des locaux et équipements (y compris techniques de décontamination ou de désinfection) . porter une tenue professionnelle adaptée . choisir le matériel et les produits . préparer et mettre en place correctement les accessoires . effectuer les dosages des produits et respecter les règles d’économie . maîtriser les gestes et la technique : . utilisation rationnelle du matériel et des produits . respect de la gamme opératoire . respect des règles d’hygiène . respect des règles de sécurité . respect des règles d’ergonomie . qualité du résultat . remettre en état de propreté et de fonctionnement le matériel utilisé	T C32 : 34	/21	/13
C33 – Assurer la maintenance de 1^{er} et 2^{ème} niveau . recenser les anomalies ou les dysfonctionnements : . exactitude et rigueur du relevé de surveillance . réaliser une intervention mineure : . efficacité de l’intervention . propreté du site après l’intervention	T C33 : 10	/10	OU
C34 – Aménager les locaux . installer l’espace conformément à la demande . respecter les normes de sécurité et les règles d’hygiène . respecter les conditions d’acoustique, d’éclairage . respecter le mobilier, l’environnement	T C34 : 10	/10	OU
C37 – Contribuer au contrôle de la qualité . renseigner la fiche contrôle qualité . réaliser le contrôle : contrôle du niveau de qualité demandé . proposer des solutions correctives ou des améliorations	T C37 : 10	/10	
O. Q. P. S. : Savoirs (10/100)	T : 10	/10	
C4 – Communiquer (5/100) C42 – Établir des relations professionnelles . avoir un langage correct, se maîtriser . utiliser un vocabulaire technique pour justifier : . les choix technologiques . l’organisation du travail . le respect des règles d’hygiène, sécurité, économie, ergonomie	T C4 : 5	/5	
TOTAL	100	T :/ 100	
NOTE GLOBALE – NOTE EN POINTS ENTIERS :		/ 20	

BEP BIOSERVICES dominante MHL – Session 2002 EP1 – TECHNIQUE DE BIOSERVICES BARÈME DE NOTATION		Candidat n°	
Durée : 5 heures Coefficient : 9		Date : / / 2003 Noms et signatures des membres du jury :	
Compétences évaluées	Barème	notation	
Technologie : Savoirs (10/100)	T : 10	/10	
C1 – S’informer (5/100)	T C1 : 5	/5	
C11 – rechercher l’information	1	/1	
C12 – Décoder l’information . traduire et interpréter des codes, des symboles	2	/2	
C13 – traiter l’information . présenter des informations . rédiger des documents	1 1	/1 /1	
C2 – Organiser et gérer (16/100)		Activité 1	Activité 2
C21 – Organiser le travail . renseigner la fiche de poste : . répertorier les moyens disponibles . ordonnancer son travail . choisir une solution adaptée	T C21 : 10 4 4 2	/5 /2 /2 /1	/5 /2 /2 /1
C22 – Gérer le poste de travail . S’organiser dans le temps et dans l’espace : . respecter le temps imparti . préparer correctement le matériel et les produits . gérer le poste de travail	T C22 : 6 2 2 2	/3 /1 /1 /1	/3 /1 /1 /1
C25 – s’adapter à une situation non prévue	Bonus	(5)	(5)
C3 – Réaliser (54/200) C32 – Exécuter des tâches d’entretien, de remise en état et de rénovation des locaux et équipements (y compris techniques de décontamination ou de désinfection)	T C32 : 34	/13	/21
. porter une tenue professionnelle adaptée	2	/1	/1
. choisir le matériel et les produits	4	/1	/3
. préparer et mettre en place correctement les accessoires	2	/1	/1
. effectuer les dosages des produits et respecter les règles d’économie	4	/1	/3
. maîtriser les gestes et la technique : . utilisation rationnelle du matériel et des produits	2	/1	/1
. respect de la gamme opératoire	2	/1	/1
. respect des règles d’hygiène	4	/1	/3
. respect des règles de sécurité	4	/1	/3
. respect des règles d’ergonomie	4	/2	/2
. qualité du résultat	2	/1	/1
. remettre en état de propreté et de fonctionnement le matériel utilisé	4	/2	/2
C33 – Assurer la maintenance de 1^{er} et 2^{ème} niveau	T C33 : 10	/10	OU
. recenser les anomalies ou les dysfonctionnements : . exactitude et rigueur du relevé de surveillance	4	/4	
. réaliser une intervention mineure : . efficacité de l’intervention	3	/3	
. propreté du site après l’intervention	3	/3	
	OU		
C34 – Aménager les locaux . installer l’espace conformément à la demande . respecter les normes de sécurité et les règles d’hygiène . respecter les conditions d’acoustique, d’éclairage . respecter le mobilier, l’environnement	T C34 : 10 4 2 2 2	/10 /4 /2 /2 /2	OU
C37 – Contribuer au contrôle de la qualité . renseigner la fiche contrôle qualité . réaliser le contrôle : contrôle du niveau de qualité demandé . proposer des solutions correctives ou des améliorations	T C37 : 10 2 4 4	/10 /2 /4 /4	
O. Q. P. S. : Savoirs (10/100)	T : 10	/10	
C4 – Communiquer (5/100)	T C4 : 5	/5	
C42 – Établir des relations professionnelles . avoir un langage correct, se maîtriser . utiliser un vocabulaire technique pour justifier : . les choix technologiques . l’organisation du travail . le respect des règles d’hygiène, sécurité, économie, ergonomie	2 1 1 1	/2 /1 /1 /1	
TOTAL	100	T :/100	
NOTE GLOBALE – NOTE EN POINTS ENTIERS :			/ 20