

***CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION***

***EP3***

***8 sujets de A3 à H3***

## SUJET A3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de production culinaire. Aujourd'hui vous devez réaliser l'entretien journalier de la cellule de refroidissement et du plan de travail.

Consignes de travail :

- 1) Réaliser le bionettoyage de la cellule et du plan de travail à l'aide du matériel et des produits mis à disposition (annexe 1)
- 2) Compléter la grille de qualité (annexe 2)
- 3) Entretien et ranger le matériel.

Savoirs associés (oral 15 mn)

### S1 Microbiologie appliquée (10 points)

En vous aidant de l'étiquette collée sur le flacon de D. D. A. :

- 1) Que signifie D. D. A. ?
- 2) Définir l'action d'un détergent et d'un désinfectant.
- 3) Citer l'avantage lié à l'utilisation , par les professionnels, d'un D. D. A. ?

### S2 Prévention – Sécurité (24 points)

- 1) Au cours de ces différentes opérations de nettoyage, comment vous protégez-vous des produits ?  
.  
.
- 2) décoder ces trois pictogrammes



### S3 Connaissance des milieux professionnels ( 6 points )

- 1) on vous demande de calculer la dose de produit DDA nécessaire pour 10 litres d'eau, sachant que le dosage est de 1%. Donner la réponse en litre et en ml.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET A3
EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
DUREE : 2h00	COEFF. : 5	Page 1/2

## ANNEXE 1

OPERATIONS A EFFECTUER	MATERIELS	PRODUITS	METHODES
Bio nettoyage de la cellule	Seaux Lavettes raclette	DDA	- éliminer les déchets - nettoyer désinfecter - laisser agir - rincer
Bio nettoyage du plan de travail	Seaux Lavettes Raclette	DDA	- éliminer les déchets - nettoyer désinfecter - laisser agir - rincer

## ANNEXE 2

ZONES OBSERVEES	CONTRÔLE VISUEL AVANT ENTRETIEN ( salissures observées)	CONTRÔLE APRES ENTRETIEN
CELLULE		
POSTE DE TRAVAIL		

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET A3
<b>EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		
DUREE : 2h00	COEFF. : 5	Page 2/2

## SUJET B3

Vous devez réaliser le bionettoyage de la banque de distribution et du sol du restaurant d'entreprise dans lequel vous travaillez en tant qu'Agent Polyvalent de Restauration.

### **Consignes de travail :**

1. Compléter la grille de qualité ( annexe 1) avant et après l'entretien.
2. En vous aidant de la gamme opératoire ( annexe 2), réaliser le bionettoyage de la banque de distribution et du sol.
3. Entretien et ranger le matériel.

### **Savoirs associés ( oral de 15 minutes)**

#### **S1. Microbiologie appliquée :**

Sur la banque de distribution , du hachis Parmentier a séché. Vous effectuez un bionettoyage.

Citer les 4 actions que vous devez mettre en œuvre pour éliminer la salissure.

#### **S2. Prévention – Sécurité**

Lorsqu'on fait l'entretien d'un sol, le risque de glissade est important.

Citer 2 moyens de prévention permettant de réduire ou d'éliminer ce risque .

#### **S3. Connaissance des milieux professionnels**

1- Citer 2 conséquences au niveau de l'hygiène et de l'image de l'entreprise lorsque le restaurant est mal entretenu.

2 – A partir de l'annexe 3, qui correspond à l'organisme de l'entreprise.

a) Situer le service auquel vous appartenez

b) Indiquer votre supérieur hiérarchique.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET B3
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 1 / 3

## ANNEXE 1

### Grille de contrôle de qualité

Zone observée	Contrôle visuel avant l'entretien Salissures observées	Contrôle visuel après
Banque de distribution		-
Bionettoyage du sol		

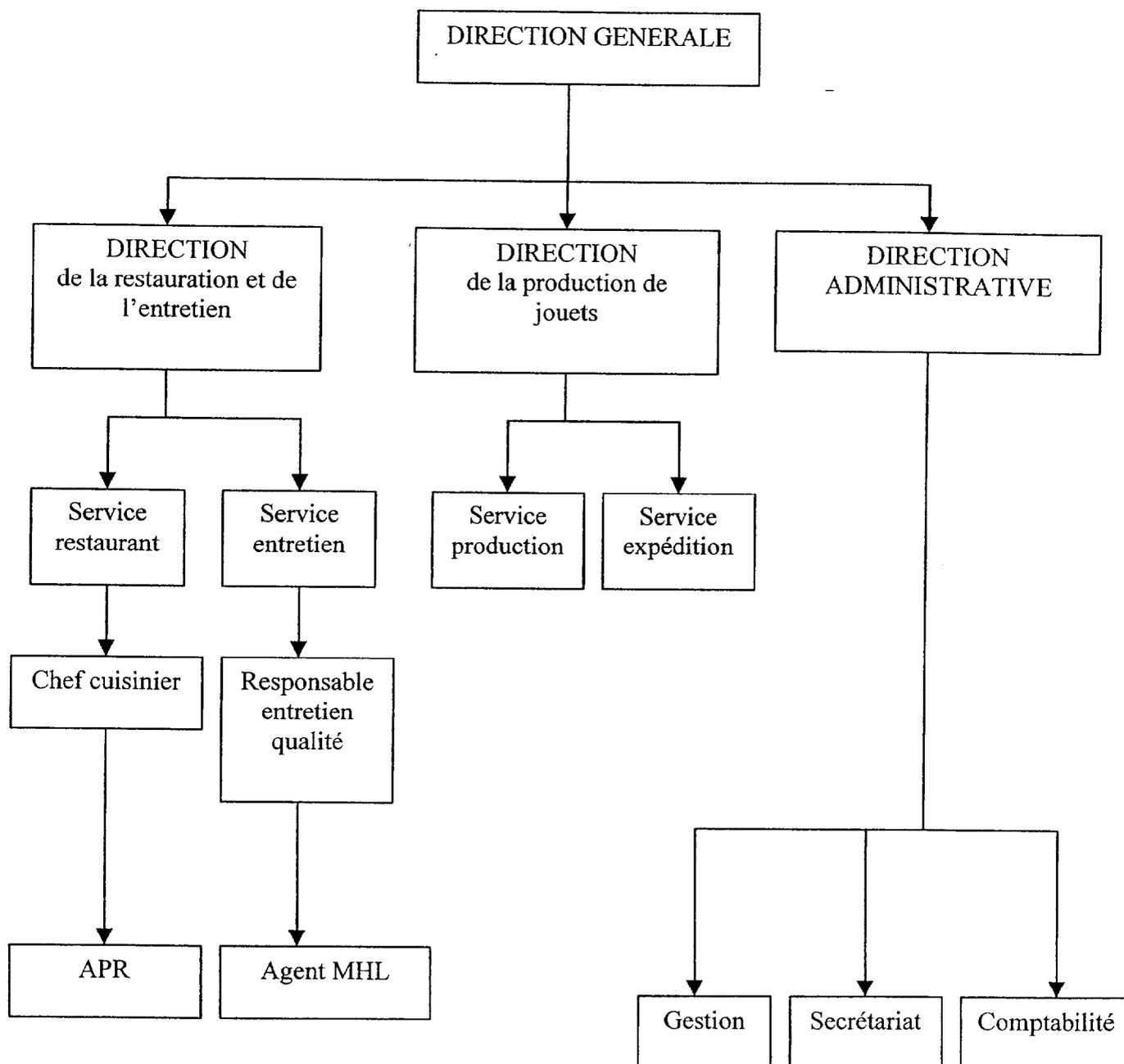
## ANNEXE 2

### Gamme opératoire

Opérations à effectuer	Matériel	Produits	Méthodes
Bionettoyage de la banque de distribution	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seaux</li> <li>- Lavettes</li> <li>- Raclette</li> </ul>	- DDA	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer</li> <li>- Désinfecter</li> <li>- Laisser agir</li> <li>- Rincer</li> <li>- Sécher</li> </ul>
Bionettoyage du sol	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Seau</li> <li>- Brosse ou monobrosse ou centrale de nettoyage/désinfection</li> <li>- Raclette ou aspirateur à eau</li> </ul>	- DD( A )	<ul style="list-style-type: none"> <li>- Nettoyer</li> <li>- Désinfecter</li> <li>- Laisser agir</li> <li>- Rincer</li> <li>- Racler ou aspirer</li> </ul>

<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET B3</b>
<b>EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		
<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef. : 5</b>	<b>Document 2 / 3</b>

### ANNEXE 3



<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET B3</b>
<b>EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		
<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef. : 5</b>	<b>Document 3 / 3</b>