

## SUJET C3

*Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine scolaire.  
Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien journalier de la cuisine.*

### **Consignes de travail :**

- 1 – Réaliser :
  - l'entretien journalier des points de cuisson,
  - le bionettoyage d'un plan de travail,en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1
  
- 2 – Compléter la grille de contrôle qualité (annexe 2) avant et après votre entretien.
  
- 3 – Entretien et ranger le matériel.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET C3
EP3: Entretien des locaux, des équipements, du matériel		
DUREE : 3 h00	Coeff. : 5	Document 1/3

## Savoirs associés (oral 15 minutes)

### S1. Microbiologie appliquée (10 points)

En vous aidant de l'étiquette du détergent-désinfectant utilisé :

- 1- Expliquer l'action d'un détergent-désinfectant.
- 2- Pourquoi est-il important de respecter un temps de contact ?
- 3- Définir les termes : bactéricide, virucide et fongicide.

### S3. Connaissance des milieux professionnels (30 points)

Dans cette cuisine, on utilise les fiches de stocks.

A partir de l'exemple ci-dessous :

- indiquer ce que comporte obligatoirement une fiche de stocks,
- justifier l'intérêt d'utiliser la fiche de stocks.

Nom du produit : <i>Brial plus nettoyant surfaces et sols brillants</i>		Conditionnement : <i>Eco-recharge de 1 litre</i>		
Stock minimal : <i>5 litres</i>		Fournisseur : <i>Henkel Hygiène</i>		
		Adresse : <i>8, rue Rouget de l'Isle - 92130 Issy-les-Moulineaux</i>		
Date	Entrées	Sorties	Solde	Valorisation (prix unitaire - prix total)
15 09 01		2 L	5 L	5 x 2 € = 10 euros
20 09 01	30 L		35 L	35 x 2 € = 70 euros
28 09 01		3 L	32 L	32 x 2 € = 64 euros

### Prévention-Sécurité

Les étiquettes de produits d'entretien peuvent comporter différents pictogrammes, légendez ceux-ci :

Symboles		
Signification		

## Annexe 1

### Gamme opératoire

<b>Opération à effectuer</b>	<b>Matériels</b>	<b>Produits</b>	<b>Méthodes</b>
<u>Entretien des points de cuisson</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seaux</li><li>- lavettes</li><li>- tampon abrasif</li><li>- papier à usage unique</li></ul>	- détergent-désinfectant alimentaire	<ul style="list-style-type: none"><li>- éliminer les gros déchets</li><li>- nettoyer, désinfecter, frotter si nécessaire les différentes parties</li><li>- rincer à l'eau</li><li>- sécher</li></ul>
<u>Bionettoyage D'un plan de travail</u>	<ul style="list-style-type: none"><li>- seaux</li><li>- lavettes</li><li>- raclettes</li><li>- papier à usage unique</li></ul>	- détergent-désinfectant alimentaire	<ul style="list-style-type: none"><li>- éliminer les gros déchets</li><li>- nettoyer/désinfecter</li><li>- rincer</li><li>- sécher</li></ul>

## Annexe 2

### Grille de contrôle qualité

<b>Zone observée</b>	<b>Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)</b>	<b>Contrôle visuel après entretien</b>
<u>Points de cuisson</u>		
<u>Plan de travail</u>		

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET C3
EP3: Entretien des locaux, des équipements, du matériel		
DUREE : 3 h00	Coeff. : 5	Document 3/3

<b>SUJET D3</b>
-----------------

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un lycée professionnel.  
Aujourd'hui vous devez assurer l'entretien du couloir menant à la salle de restauration.

En vous aidant de la gamme opératoire (annexe 1) vous devez :

- réaliser un balayage humide et un lavage mécanisé
- compléter la grille de qualité avant et après l'entretien du couloir (annexe 2)
- nettoyer et ranger le matériel d'entretien.

**Savoirs associés (oral 15 minutes)**

**S1 Microbiologie appliquée (10 points)**

- 1.1 Définir l'intérêt d'un balayage humide
- 1.2 Donner la définition du terme pathogène
- 1.3 Citer les différentes propriétés de l'eau de javel

**S3 Connaissance des milieux professionnels (30 points)**

- 3.1 Décoder les pictogrammes sur l'étiquetage de la bouteille d'eau de javel (annexe 3)
- 3.2 Dans quel cas utilisez-vous un détergent désinfectant alimentaire ?
- 3.3 Quelles sont les actions d'un D.D.A. ?
- 3.4 Citer les différentes précautions à prendre pour l'utilisation d'une monobrosse ?

<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET D3</b>
<b>EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		
<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef. : 5</b>	<b>Document 1/2</b>

ANNEXE 1

**GAMME OPERATOIRE**

Opérations à effectuer	Matériel	Produits	Méthodes
Balayage humide du sol	Gazes pré-imprégnées Balai trapèze Petit seau rouge pelle		Effectuer le balayage humide
Lavage mécanisé + aspiration	Monobrosse équipée d'une brosse dure et d'un réservoir + aspirateur à eau	Détergent désinfectant	Effectuer le lavage mécanisé + aspirer le sol

ANNEXE 2

**GRILLE DE CONTROLE DE QUALITE**

Zone observée	Contrôle visuel avant l'entretien	Contrôle visuel après l'entretien
Sol du couloir		

ANNEXE 3



<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET D3</b>
<b>EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		
<b>Durée : 3 heures</b>	<b>Coef. : 5</b>	<b>Document 2/2</b>