

SUJET E3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de restauration rapide (vente à emporter). Vous devez réaliser l'entretien du restaurant.

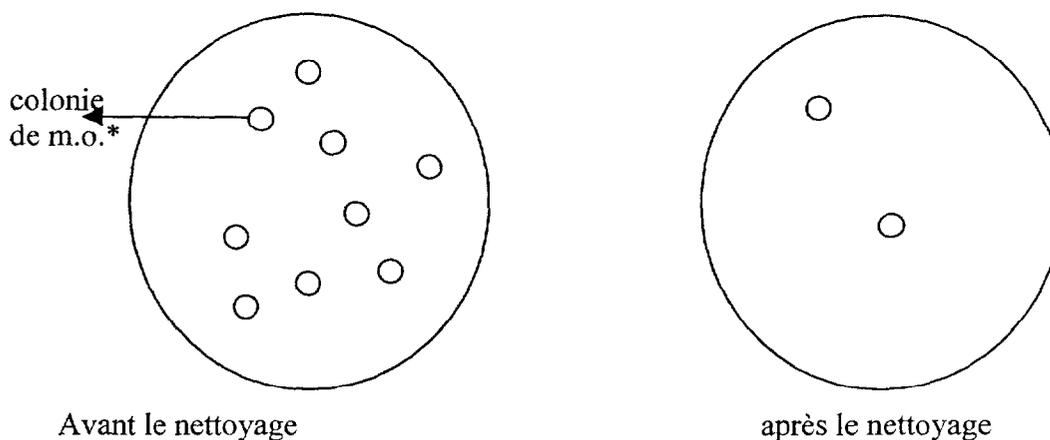
A partir de l'annexe 1 et des fiches produits de l'établissement :

- 1- Réaliser :
 - l'entretien de la vitrine intérieur et extérieur
 - l'entretien à fond de la poubelle et son contrôle microbiologique
- 2- Compléter la fiche de contrôle qualité avant et après votre entretien (annexe 2)
- 3- Nettoyer et ranger votre matériel de nettoyage.

SAVOIRS ASSOCIES : ORAL (15mn)

S1 : microbiologie appliquée (10 points)

- 1- Donner la définition d'une zone à risques, préciser en justifiant si le local à déchets fait partie des zones à risques
- 2- Indiquer deux conditions favorables aux développements des m.o.
- 3- Citer un groupes de micro-organisme susceptible d'être présent dans les poubelles
- 4- Interprétez les résultats ci-dessous



*m.o. : micro-organismes

S2- Connaissance des milieux professionnels (30 points)

- 1- Citer deux types de produits pouvant être utilisés pour l'entretien des vitrines
- 2- Quels types de salissures peut-on trouver sur les vitres ?
- 3- Citer les critères de résultat du nettoyage de la vitrerie
- 4- Citer les risques liés à l'entretien des vitres situées en hauteur et proposer des solutions de prévention

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET E3
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 1/2

ANNEXE 1

Opérations à effectuer	matériels	produits	méthodes
Entretien intérieur et extérieur de la vitrerie	Seaux à vitres Mouilleur Support mouilleur Perche télescopique Serpillières chiffons	Produit à vitres	A la française ou américaine
Bionettoyage d'une poubelle	Poste de désinfection ou seaux+lavettes	Détergent-désinfectant	Eliminer les gros déchets Laver/désinfecter Laisser agir Rincer sécher

ANNEXE 2

Grille de contrôle qualité

Zone observée	Contrôle visuel avant l'entretien (salissures observées)	Contrôle visuel et/ou bactériologique après l'entretien
vitrine		Contrôle visuel
poubelle		Contrôle visuel et bactériologique

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET E3
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 2/2

SUJET F3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une maison de retraite.
Vous devez assurer la remise en état de la salle de restaurant après le service.

Consignes de travail

- 1 - Compléter la grille de qualité avant et après l'entretien (annexe 1)
- 2 - En vous aidant de la gamme opératoire (annexe2), réaliser le bionettoyage des tables et du sol de la salle de restaurant.
- 3 - Entretien et ranger le matériel

Savoirs associés (oral de 15 mn)

S1- Microbiologie appliquée (10 points)

Pour nettoyer les tables, vous avez utilisé un détergent-désinfectant alimentaire.

- 1- Donner la définition du terme désinfectant
- 2- Donner la définition du terme détergent
- 3- Indiquer l'importance du bio nettoyage en maison de retraite

S3- Connaissance des milieux professionnels (30 points)

- 2 - Indiquer l'endroit où sont évacués les déchets. (2 points)
- 3- Cet endroit a un accès direct sur l'extérieur. Justifier cette nécessité. (8 points)
- 4- Justifier la situation du local dans l'agencement de la cuisine (10 points : 2 x 5)
- 5 - Indiquer 5 risques liés aux produits chimiques que vous utilisez lors de l'entretien.
(10 points : 2 x 5)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET F3
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 1/2

Annexe 1

Grille de contrôle de qualité

Zones observées	Contrôle visuel avant l'entretien Salissures observées	Contrôle visuel après
tables		
sol		

Annexe 2

Gamme opératoire

Opérations à effectuer	Matériel	Produits	Méthode
Bionettoyage des tables	Chariot de ménage Lavettes Seaux raclette	D.D.A.	Débarrasser les tables. Laver. -désinfecter Laisser agir Rincer. racler
Bionettoyage du sol	Balai trapèze Gazes Pelle Sac poubelle Chariot faubert franges	D.D.A.	Faire un balayage humide. Laver le sol

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET F3
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 2/2