

## SUJET G3

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) Réaliser le bionettoyage du robot coupe et du support poubelle à l'aide du matériel et des produits mis à disposition (annexe 1).
- 2) Compléter la grille de qualité (annexe 2).

### Savoirs associés (oral 15 mn)

#### **S1 Microbiologie appliquée (10 points)**

- 1) Vous utilisez du D.D.A., rechercher sur la fiche du produit 3 propriétés.  
Définir la propriété « bactéricide »

#### **S2 Connaissance des milieux professionnels (22 points)**

- 1) Vous traitez des fabrications alimentaires en liaison froide, énoncer le principe de cette liaison.
- 2) Le local poubelle doit avoir un accès direct sur l'extérieur. Justifier cette nécessité.
- 3) Citer les principaux risques d'accident pour le personnel lorsque le sol est glissant.

#### **S3 Prévention – Sécurité (8 points)**

- 1) De quelles façons peut-on éviter les chutes et les glissades ?
- 2) Vous utilisez avec le robot, des grilles qui sont coupantes. Citer les précautions à prendre au moment où vous allez les laver.

<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET G3</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**

OPERATIONS A EFFECTUER	MATERIELS	PRODUITS	METHODES
Bio nettoyage robot coupe	Seaux Lavettes	DDA	- éliminer les déchets - nettoyer désinfecter - laisser agir - rincer
Bio nettoyage du support poubelle	Seaux Lavettes	DDA	- nettoyer désinfecter - laisser agir - rincer

**ANNEXE 2**

ZONES OBSERVEES	CONTROLE VISUEL AVANT ENTRETIEN (salissures observées)	CONTROLE APRES ENTRETIEN
ROBOT COUPE		
SUPPORT POUBELLE		

<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET G3</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>

### SUJET H3

Vous devez participer au nettoyage de la cuisine.

Consignes de travail :

A partir du plan d'hygiène de l'établissement et la gamme opératoire (annexe 1) vous devez :

- assurer le bio nettoyage du poste de conditionnement
- laver mécaniquement le sol de la cuisine, utiliser la monobrosse et la raclette.
- compléter la fiche contrôle qualité (annexe 2), après l'entretien.
- nettoyer et ranger le matériel utilisé.

Annexe 1 : Gamme opératoire lavage mécanisé des sols

Activités	Produit / Matériel
Préparer la solution détergente	détergent ou détergent désinfectant seau
Préparer la monobrosse 150 tours/min : - fixer le réservoir, - positionner la brosse, - remplir le réservoir	Monobrosse 150 tr/min Réservoir à eau Brosse dure
Brancher la monobrosse	
Travailler sur la zone : - laisser agir le produit	
Racler le sol	raclette

Annexe 2 : fiche contrôle qualité

Zones observées	Contrôle entretien	visuel	avant	Contrôle entretien	visuel	après
Poste de conditionnement						
Sol						

<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET H3</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>

**Savoirs associés (oral, 15 min)**

**S1 Microbiologie associée (10 points)**

- 1- citer un moyen de contrôle du bio-nettoyage du plan de travail
- 2- traduire DDA
- 3- justifier le dernier rinçage du plan de travail après l'application du produit

**S2 connaissances des milieux professionnels (8 points)**

- 1- Quel est l'intérêt d'un carrelage anti-dérapant dans une cuisine ? -
- 2- Citer un avantage de l'entretien à la monobrosse sur ce type de sol.

**S3 Prévention Sécurité (12 points)**

- 1- Un collègue a pulvérisé du produit dans l'œil d'un autre agent. Que faites-vous ?  
Déterminer le risque après lecture de l'étiquetage du produit.
- 2- Quelles sont les consignes de sécurité à respecter pour utiliser la monobrosse ?

<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>SESSION 2004</b>	<b>SUJET H3</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>