

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.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G3
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 1/2

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		

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET G3
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 2/2

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						

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET H3
EP3 - Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 1/2

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 ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	SESSION 2004	SUJET H3
EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Durée : 3 heures	Coef. : 5	Document 2/2