

1^{ère} PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

L'eau de Javel : DOCUMENT 1

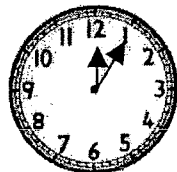
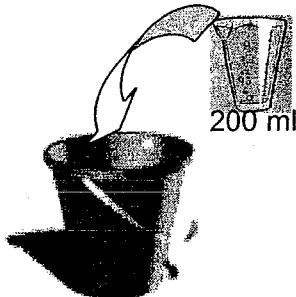
**Eau de javel
9° chl
GLOBE**

- L'eau de Javel désinfecte, détache, blanchit et désodorise.
- Elle est bactéricide, fongicide, sporicide, virucide.

UTILISATION DE L'EAU DE JAVEL

Pour locaux, mobilier, sanitaires : sols, murs, plans de travail, matériel en carrelage, faïence, émail, plastique, acier inox

Dosages d'eau de Javel à 9° chl
Temps de contact



5 min

Recommandations particulières

Pour bien désinfecter, l'eau de Javel doit être utilisée :

- Après avoir nettoyé et rincé les surfaces
- Seule
- Dans de l'eau froide ou tiède

Rincer obligatoirement pour l'acier inox

Attention ! Ne pas utiliser avec d'autres produits ; des gaz toxiques peuvent se libérer.

1. Cocher la bonne réponse. L'eau de Javel est un :

- Antiseptique
- Désinfectant
- Détergent

0,5 pt

2. Nommer les 3 catégories de microorganismes sur lesquels agit l'eau de Javel :

- bactéries
- champignons
- virus

3 pts
(3x1)

Groupement inter académique II	Session 2005	Facultatif : code		
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements				
Type CORRIGE 1	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/4

3. Donner la signification de « sporicide » :
Qui tue les spores (formes de résistance des bactéries)

2 pts

4. Cocher la bonne réponse. Pour bien désinfecter avec l'eau de javel, il faut :

- rincer, javelliser, nettoyer, rincer
- rincer, nettoyer, javelliser, rincer
- javelliser, rincer, nettoyer, rincer
- nettoyer, rincer, javelliser, rincer**

1 pt

5. Vous devez utiliser l'eau de javel pour l'entretien mensuel (une fois par mois) d'une chambre froide en inox.
Rédiger le protocole en indiquant les différentes étapes (la chambre froide est vidée et débranchée) :

1) Nettoyer la chambre froide avec du détergent

2) Rincer la chambre froide

3) Appliquer la solution d'eau de javel (200 ml pour 10 litres d'eau froide ou tiède)

4) Laisser agir 5 minutes

5) Rincer

2,5 pts
(0,5x 5)

6. Justifier la consigne d'utilisation : « l'eau de Javel doit être utilisée seule » :

Si on l'utilise avec d'autres produits, des gaz toxiques peuvent se dégager.

1

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 2/4

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

Vous travaillez dans une cuisine centrale hospitalière.

1. Définir cuisine centrale :

C'est un établissement qui fabrique des préparations culinaires élaborées à l'avance à destination de restaurants ou collectivités satellites

1 pt

2. DOCUMENT 2 : les étapes pour une préparation culinaire servie chaude

2.1. Nommer ces étapes à l'aide de la liste suivante :

distribution, conservation, cuisson, transport vers le lieu, remise en température, refroidissement, conditionnement

2 pts

2.2. Numéroté les étapes.

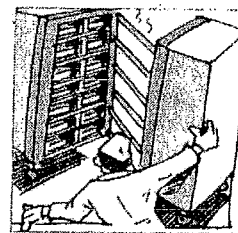
2 pts



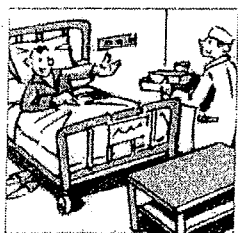
Etape n° ...5.....
..transport vers le lieu



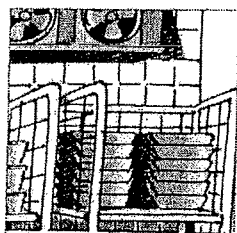
Etape n° ...3.....
.....refroidissement.....



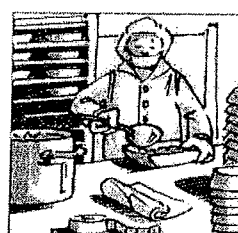
Etape n° ...6.....
.....remise en température



Etape n° ...7.....
.....distribution.....



Etape n° ...4.....
.....conservation.....



Etape n° ...2.....
.....conditionnement



Etape n° ...1.....
.....cuisson.....

Examen et spécialité

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

intitulé de l'épreuve

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

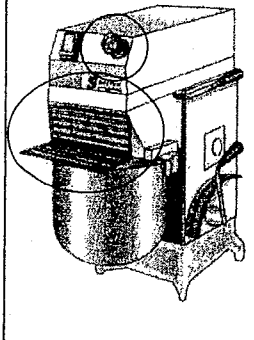

Rappel codage

C1

N° de page

S 3/4

3. DOCUMENT 3

	<p align="center">Les caractéristiques d'un batteur-mélangeur</p> <p>Caractéristiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Bâti en alliage d'aluminium et tôle acier inoxydable. - Cuve en acier inoxydable. - Protection par grille de sécurité entraînant l'arrêt du moteur à l'ouverture. - Bouton d'arrêt d'urgence. Remise en marche par bouton « start ». - Livré avec 3 outils: fouet, palette, crochet. 	<p>Affiches de sécurité INRS</p> 
---	---	--

Dans la cuisine centrale, les affiches du DOCUMENT 3 peuvent être placées au-dessus du batteur mélangeur.

3.1. Citer les 2 risques que l'on veut prévenir dans ce cas :

- **Risque de coupures**
- **Risque électrique**

2 pts

3.2. Entourer sur le schéma du DOCUMENT 2 les 2 organes de sécurité du batteur-Mélangeur.
Souligner les annotations correspondantes.

1 pt
(2x0,5)

3.3 Citer 2 autres risques existants en cuisine :

- **Risque de chutes de glissades**
- **Risque dus à la manutention**
- **Risque de brûlures.....**

2 pts

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 4/4