

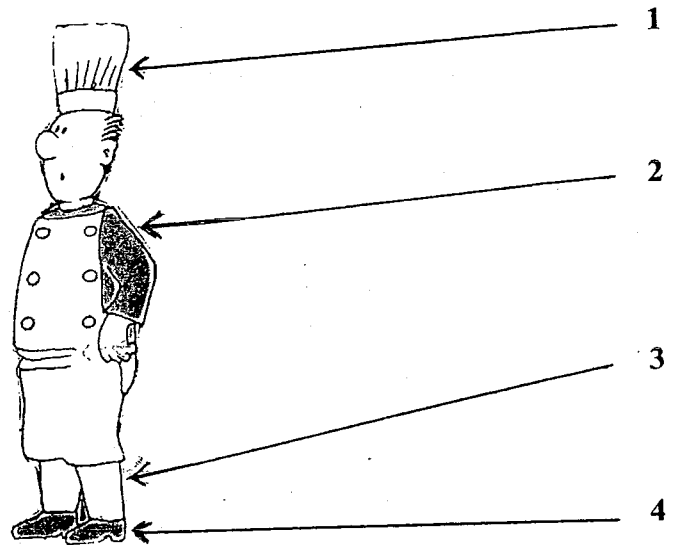
**1<sup>ère</sup> PARTIE : TRAVAIL ÉCRIT**

**MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)**

1- Compléter le tableau ci-dessous en indiquant les éléments de la tenue professionnelle du cuisinier.

Justifier le port de chaque élément.

**4 points**



TECHNOLOGIE CULINAIRE  
FOUCHER G. Blasco Ph. Bonnet

Eléments de la tenue	Justifications
1- Charlotte ou toque	Protéger les cheveux Empêcher les cheveux et les micro-organismes de tomber dans les aliments.
2- Veste ou Blouse	Ne pas apporter de micro-organismes de l'extérieur.
3- Pantalon	Eviter d'apporter des micro-organismes de l'extérieur.
4- Chaussures	Protéger et empêcher la contamination

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

2. Lire le document ci-dessous :

### ASEPSIE, ANTISEPSIE

Nous vivons dans un monde où les microbes sont partout présents.  
Aujourd'hui les infections sont rares : deux méthodes les évitent :

#### L'ASEPSIE

L'asepsie consiste à détruire tous les micro-organismes présents dans un milieu. Par exemple, dans une salle d'opération, l'air est filtré, les instruments chirurgicaux, les vêtements et les pansements utilisés sont stérilisés. L'opération chirurgicale se déroule donc en l'absence totale de microbes.

L'asepsie est une méthode préventive qui empêche le développement des microbes. Actuellement des précautions d'asepsie rigoureuses sont prises aussi dans les lieux où l'on emballe les produits alimentaires et les médicaments : on parle de salles blanches.

#### L'ANTISEPSIE :

L'antisepsie consiste à désinfecter une plaie à l'aide de substances chimiques capables de détruire les microbes. Ces substances sont des antiseptiques variés. Ces antiseptiques, très efficaces pour détruire les microbes, peuvent irriter les tissus et retarder la cicatrisation. L'antisepsie est une méthode curative pour désinfecter une plaie.

2.1 Relever les définitions : **2 points (2 x 1 pt)**  
- d'asepsie : **Méthode préventive qui empêche le développement des micro-organismes. Elle consiste à détruire tous les micro-organismes présents dans un milieu.**

2.2 d'antisepsie : **Méthode curative, consista à désinfecter une plaie à l'aide de substances chimiques capables de détruire les micro-organismes.**

3. Le lavage des mains est une mesure d'antisepsie dans le cadre de votre profession.  
Préciser les moments où il est impératif de se laver les mains.

(4 réponses exigées).

**4 points**

- **Avant de commencer le travail**
- **Après passage aux toilettes**
- **Après s'être mouché**
- **Après avoir cassé des œufs. (Ou toute autre réponse).**

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 2/5

## CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

1- Lire le document ci-dessous et répondre aux questions suivantes : (3,5 points)

MODELE DE PLAN DE NETTOYAGE					
Locaux	Surfaces	Fréquence	Produit	Méthode	Personne chargée de l'opération
Coulloirs	Cloison : - plafond & parties hautes - parties basses	1/trimestre 1/semaine	Dégraissant désinfectant moussant.	Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Rinçage à l'eau claire.	Indiquer une fonction et non un nom, qu'il faudrait modifier selon la présence des personnes.
	Sol, plinthes et écoulements	1/jour		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rinçage à l'eau claire. Passage raclette	
Légumerie	Cloison : - plafond & parties hautes - parties basses	1/mois 1/semaine		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Rinçage à l'eau claire.	
	Sol, plinthes et écoulements	1 à 2/jour		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rinçage à l'eau claire. Passage raclette.	
Préparations froides & pâtisseries/viennoiseries	Cloison : - plafond & parties hautes - parties basses	1/mois 2/semaine		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Rinçage à l'eau claire.	
	Sol, plinthes et écoulements	2/jour		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rinçage à l'eau claire. Passage raclette.	
Préparations chaudes	Cloison : - plafond & parties hautes - parties basses	1/mois 2/semaine		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Rinçage à l'eau claire.	
	Sol, plinthes et écoulements	3/jour		Application au jet par centrale d'hygiène. Contact 15 mn. Brossage si nécessaire. Rinçage à l'eau claire. Passage raclette.	

LA CUISINE COLLECTIVE Avril 2004 n° 170

1-1 Relever la fréquence de l'entretien du sol de la légumerie. **1 point**  
 - **Sol, plinthes et écoulements : 1 à 2 fois par jour.**

1-2 Citer les étapes de l'entretien du secteur des préparations chaudes. **2,5 points (5 x 0,5pt)**

- **Application au jet par centrale d'hygiène.**
- **Contact 15 minutes**
- **Brossage si nécessaire**
- **Rinçage à l'eau claire**
- **Séchage à la raclette.**

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 3/5

2- Vous utilisez pour réaliser l'entretien de la cuisine le dégraissant désinfectant moussant ci-dessous. (6,5 points)



## DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT

**INDICATIONS :**  
Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires : sols, murs, plan de travail, gros matériel, véhicules de transport alimentaire, chambres froides...

**MODE D'EMPLOI :**  
Le DEGRAISSANT DESINFECTANT MOUSSANT s'utilise : en trempage à la dilution de 1% (5 pressions de pompe pour 10 litres d'eau), en canon à mousse, centrale venturi avec foamer ou en spray moussant à la dilution de 3%. Rincer à l'eau potable après chaque utilisation.

**PROPRIETES MICROBIOLOGIQUES :**  
Homologué en traitement bactéricide. Dose d'emploi 1%.  
- Bactéricide (NF T 72-150, NF T 72-170, T 72-300).

**PRECAUTIONS D'EMPLOI :**  
Teneur en Chlorure de didécyldiméthylammonium : 20 g/l.  
Teneur en Hydroxyde de sodium : < 5%.  
R34 : Provoque des brûlures.  
S2 : Conserver hors de portée des enfants.  
S24/25 : Eviter le contact avec la peau et les yeux.  
S26 : En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste.  
S36/37/39 : Porter un vêtement de protection approprié, des gants et un appareil de protection des yeux/du visage.  
S45 : En cas d'incident ou de malaise, consulter immédiatement un médecin (si possible, lui montrer l'étiquette).

Applications  
Applicazioni  
Aplicaciones  
Aplicações



Matériel  
Materiale  
Material  
Material





Homologation  
Omologazione  
Homologación  
Homologação

n° 9500083

# 5 kg

HYGIENE ALIMENTAIRE

2-1 Surligner la phrase qui nous indique son utilisation dans le secteur alimentaire.  
**Nettoyage et désinfection de toutes les surfaces pouvant entrer en contact avec les denrées alimentaires : sols, murs, plans de travail...**

0,5 point

2-2 Citer les appareils permettant de réaliser une désinfection avec ce produit.

3 points (3 x 1 pt)

- pulvérisateur
- centrale de désinfection
- canon à mousse

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 4/5

2-3 Relever les dilutions préconisées.

1,5 points

Calculer la quantité de produit nécessaire pour un seau de 5 litres.

1L pour 100 L

$x = 5 : 100 = 0,05 \text{ L soit } 50 \text{ mL}$

x pour 5 L

2-4 Justifier le rinçage à l'eau potable des plans de travail après la désinfection.

**Eliminer toutes les traces de produit.**

1,5 points

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	C2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	S 5/5