

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

L'eau de Javel : DOCUMENT 1

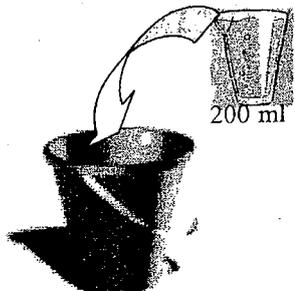
**Eau de javel  
9° chl  
GLOBE**

- 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**



10 l d'eau



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 : (0,5 point)

- Antiseptique
- Désinfectant
- Détergent

2. Nommer les 3 catégories de microorganismes sur lesquels agit l'eau de Javel. (3 points)

-  
-  
-

Groupement inter académique II		Session 2005	Facultatif : code	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements				
Type SUJET 1	Facultatif : date et heure	Durée 1h 40	Coefficient 5	N° de page / total 1/6

3. Donner la signification de « sporicide ». (2 points)

4. Cocher la bonne réponse. Pour bien désinfecter avec l'eau de javel, il faut : (1 point)

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

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) : (2,5 points)

1)

2)

3)

4)

5)

6. Justifier la consigne d'utilisation : « l'eau de Javel doit être utilisée seule ». (1 point)

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>S1</b>
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>2/6</b>

## CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

Vous travaillez dans une cuisine centrale hospitalière.

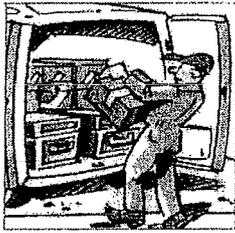
1. Définir cuisine centrale. (1 point)

2. DOCUMENT 2 : les étapes pour une préparation culinaire servie chaude. (4 points)

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

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

2.2. Numérotéer ces étapes.



Etape n° .....

.....

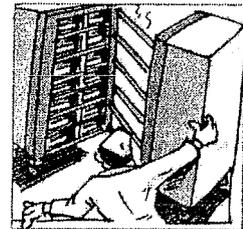
.....



Etape n° .....

.....

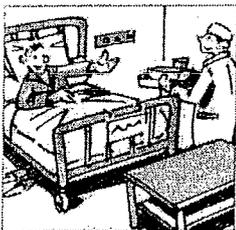
.....



Etape n° .....

.....

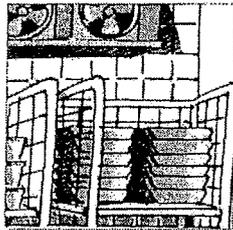
.....



Etape n° .....

.....

.....



Etape n° .....

.....

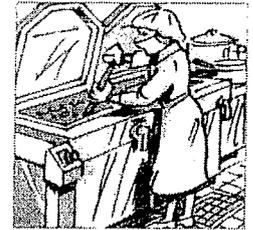
.....



Etape n° .....

.....

.....



Etape n° .....

.....

.....

Examen et spécialité

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

Intitulé de l'épreuve

EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements

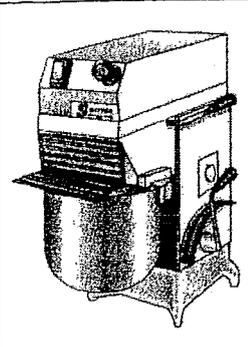
Rappel codage

S1

N° de page

3/6

### 3. DOCUMENT 3

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

Dans la cuisine centrale, les affiches du DOCUMENT 3 peuvent être placées au-dessus du batteur-mélangeur. (5 points)

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

- 
- 

3.2. Entourer sur le schéma du DOCUMENT 3 les 2 organes de sécurité du batteur-mélangeur. Souligner les annotations correspondantes.

3.3. Citer 2 autres risques existants en cuisine :

- 
- 

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	4/6

**2<sup>ème</sup> PARTIE : TRAVAIL PRATIQUE****Durée : 2 h**

A partir des fiches protocoles de l'établissement, vous réalisez l'entretien des locaux et/ou des matériels et/ou des équipements ci-dessous sélectionnés par une croix, en respectant le type d'entretien indiqué et l'organisation en équipe éventuellement demandée.

**TACHES D'ENTRETIEN**

<b>LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTREtenir</b>	<b>TYPE D'ENTRETIEN</b>	<b>REALISE EN EQUIPE</b>
<b>CUISINE et ANNEXES</b> <input type="checkbox"/> Zone de cuisson <input type="checkbox"/> Légumerie <input type="checkbox"/> Salle de préparations froides <input type="checkbox"/> Salle de conditionnement <input type="checkbox"/> Plonge vaisselle <input type="checkbox"/> Plonge batterie		
<b>LIBRE-SERVICE</b> <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration	Remise en état complète de la salle de restauration après la distribution des repas	
<b>BAR</b> <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/> Evier <input type="checkbox"/> Salon		
<input type="checkbox"/> SANITAIRES		
<input type="checkbox"/> VESTIAIRES		
<input type="checkbox"/> COULOIRS ATTENANTS		
<input type="checkbox"/> LOCAL POUBELLE		
<input type="checkbox"/> MAGASIN		
<b>APPAREILS ET EQUIPEMENTS</b> <input type="checkbox"/> Four <input type="checkbox"/> Rôtissoire <input type="checkbox"/> Salamandre <input type="checkbox"/> Micro-ondes <input type="checkbox"/> Meuble de maintien en température <input type="checkbox"/> Coupe-légumes <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement <input type="checkbox"/> Batteur mélangeur <input type="checkbox"/> Thermoscelleuse <input type="checkbox"/> Lave-mains <input type="checkbox"/> .....		

Compléter la fiche contrôle qualité en annexe 1.

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	<b>S1</b>
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>5/6</b>

Justifier oralement devant le jury les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie mises en œuvre.

ANNEXE 1

## FICHE CONTROLE QUALITE

### SOLS

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est traitée en totalité, y compris les angles et les parties difficilement accessibles.		
2	La surface est visiblement propre.		
3	Les plinthes et/ou le bas des murs sont nets, sans projections.		
4	La surface est sans traces (eau, produit...).		
5	La surface est séchée selon le protocole de l'établissement.		
6	Les équipements sont remis en place.		

### MATERIELS - EQUIPEMENTS - MOBILIERIS

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est visiblement propre.		
2	La surface est sans traces (eau, produit...).		
3	Le mobilier, les équipements et le matériel sont remis en place.		
4	Les surfaces sont séchées selon le protocole de l'établissement.		

### VITRES

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est propre.		
2	La surface est sans coulures.		
3	La surface est sèche.		
4	Les parties basses et le sol sont secs.		

### MATERIEL D'ENTRETIEN

	Résultat attendu	OUI	NON
1	Le matériel est propre.		
2	Le matériel est rangé		

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S1
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	6/6