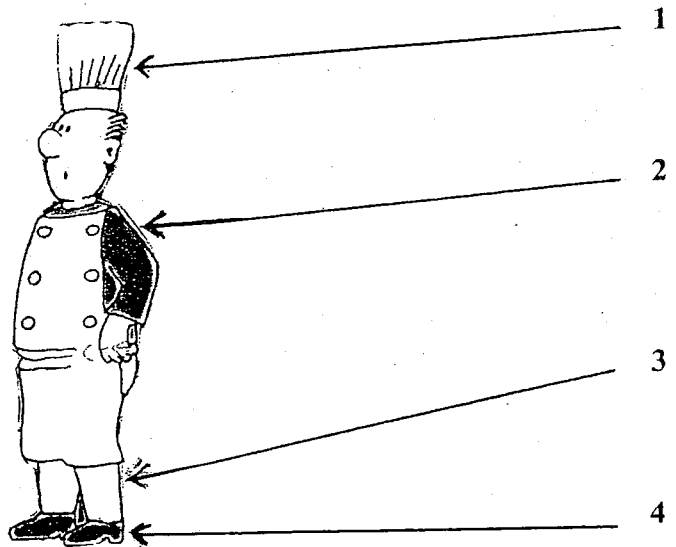


MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

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 professionnelle	Justifications
1-	
2 -	
3 -	
4 -	

Groupement inter académique II	Session 2005	Facultatif : code S2
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements		
Type SUJET 2	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40
		Coefficient 5
		N° de page / total 1/6

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)
- d'asepsie :

2.2 - d'antisepsie :

- 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)

-
-
-
-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	2/6

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

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

LA CUISINE COLLECTIVE Avril 2004 n° 170

1-1 Relever la fréquence de l'entretien du sol de la légumerie.

-

1-2 Citer les étapes de l'entretien du secteur des préparations chaudes.

-

-

-

-

-

-

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	3/6

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% (3 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 (NFT 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.

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

2-3 Relever les dilutions préconisées.

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

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

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	4/6

2^{ème} 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

LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTRETENIR	TYPE D'ENTRETIEN	REALISE EN EQUIPE
CUISINE et ANNEXES <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		
LIBRE-SERVICE <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration		
BAR <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		
APPAREILS ET EQUIPEMENTS <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
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	5/6

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 - MOBILIERS

	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	S2
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	6/6