

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

## Correction savoirs associés Sujet B3

### S1. Microbiologie appliquée

1/ Citer les 3 actions que peut avoir un désinfectant sur les microorganismes . (1 point)

Bactéricide  
Virucide  
Fongicide

2/ Comment vérifier l'efficacité d'un désinfectant ? (1 point)

un prélèvement de surface ou contrôle microbiologique

3/ Citer deux méthodes différentes pour effectuer cette vérification. (1 point)

Ecouvillonnage  
Boîte ou lame contact  
Pétrifilm

### S3. Connaissances des milieux professionnelles

1/ Quelles salissures peut-on rencontrer dans une chambre froide ? (0,5 point)

Des restes d'aliments

2/ A quelle catégorie ces salissures appartiennent-elles? (0,5 point)

Biologique ou organique

3/ Citer les 4 facteurs du cercle de Sinner (2 points)

Temps  
Température

Action mécanique  
Action chimique

### Prévention- Sécurité

1/ Avant l'entretien de la chambre froide, quelle mesure de sécurité devez- vous prendre ? (1 point)

Débrancher ou mettre l'appareil hors tension

2/ Sinon, quel risque courez- vous ? (1 point)

Électrisation

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 3h00	SESSION 2005	
EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DU MATERIEL	CORRIGE B3	COEFF. : 5	Page 1 sur 1