

SUJET B3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une maison de retraite..

Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien d'une chambre froide.

Consignes de travail :

- 1- Réaliser (en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1) :
 - * l'entretien de la chambre froide
 - * l'entretien du sol et du siphon de sol du local de stockage
- 2- Compléter la grille de contrôle qualité (annexe 2) avant et après votre entretien.
- 3- Entretien et ranger le matériel

Savoirs associés (oral 15 minutes)

S1. Microbiologie appliquée

- 1/ Citer les 3 actions que peut avoir un désinfectant sur les microorganismes .
- 2/ Comment vérifier l'efficacité d'un désinfectant ?
- 3/ Citer deux méthodes différentes pour effectuer cette vérification.

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 1/ Quelles salissures peut-on rencontrer dans une chambre froide ?
- 2/ A quelle catégorie ces salissures appartiennent-elles?
- 3/ Citer les 4 facteurs du cercle de Sinner

Prévention-Sécurité

- 1/ Avant l'entretien de la chambre froide, quelle mesure de sécurité devez- vous prendre ?
- 2/ Sinon, quel risque courez- vous ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 3h00	SESSION 2005
EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DU MATERIEL	SUJET B3	Page : 1/2

ANNEXE 1 : Gamme opératoire

Opération à effectuer	Matériels	Produits	Méthodes
Bionettoyage de la chambre froide	<ul style="list-style-type: none"> - Lavettes - Seaux - Papier absorbant 	DDA	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer/ Désinfecter - Laisser agir - Rincer - Sécher
Bionettoyage des parties démontables de la chambre froide	<ul style="list-style-type: none"> - Bacs à plonge - Lavettes 	Détergent/ Désinfectant spécial plonge	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer/désinfecter par trempage - Rincer - Egoutter - Ranger
Bionettoyage du sol et du siphon	<ul style="list-style-type: none"> - Poste de désinfection - Brosse ou monobrosse - Raclette à sol - Seau 	DD(A) Eau de javel ou Pastille de chlore	<ul style="list-style-type: none"> - Nettoyer/désinfecter par brossage - Laisser agir - Racler - Faire tremper les éléments du siphon - Désinfecter le siphon

ANNEXE 2 : Grille de contrôle qualité

Zone observée	Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)	Contrôle visuel après entretien