

## SUJET D3

*Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cantine scolaire.*

*Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien d'une échelle de distribution + grille.*

### **Consignes de travail :**

- 1- Réaliser l'entretien d'une échelle de distribution.
- 2- Compléter la grille de contrôle qualité.
- 3- Entretien et ranger le matériel.

### **Savoirs associés (oral 15 minutes)**

#### **S1. Microbiologie appliquée**

Préciser 2 conditions favorisant le développement des micro-organismes.

#### **S3. Connaissance des milieux professionnels**

Lors de l'entretien vous utilisez un détergent désinfectant.

A partir de la fiche technique :

Indiquer le rôle du détergent

du désinfectant

le temps d'action ; justifier la nécessité de ce temps d'action.

#### **Prévention-Sécurité**

Décrire les précautions d'hygiène avant et après cet entretien.

Décrire votre tenue vestimentaire.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION		DUREE : 3h00		SESSION 2005	
EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DU MATERIEL		SUJET D3	COEFF. : 5	Page : 1/2	

## ANNEXE 1 : Gamme opératoire

Opération à effectuer	Matériels	Produits	Méthodes
Bionettoyage des grilles	Seau Lavettes Brosses alimentaires Papier usage unique	Détergent désinfectant	Retirer les grilles Les tremper 10 min. dans un bac Les brosser Rincer, sécher.
Bionettoyage de l'échelle	idem	idem	Appliquer le produit de haut en bas, intérieur puis extérieur de l'échelle. Laisser agir, rincer, sécher.

## ANNEXE 2 : Grille de contrôle qualité

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