

SUJET G3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un restaurant d'entreprise.

Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien du local poubelle...

Consignes de travail :

- 1- Réaliser (en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1) :
le bionettoyage de la poubelle , des murs et du sol.
- 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

- 1.1 Définir le sigle DDA.
- 1.2 Le DDA pose pendant 10 min, justifier la nécessité de ce temps.

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 3.1 Justifier la nécessité du local poubelle.

Prévention-Sécurité

Vous êtes chargé de l'évacuation des déchets. A quel moment de la journée réalisez-vous ce travail ? Pourquoi ? Donnez 2 raisons.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 3h00	SESSION 2005
EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DU MATERIEL	SUJET G3	COEFF. : 5 Page : 1/2

ANNEXE 1 : Gamme opératoire

Opération à effectuer	Matériels	Produits	Méthodes
Bio-nettoyage de la poubelle	Centrale de désinfection Lavettes Brosse	DDA	Selon le plan d'hygiène de la cuisine
Bio-nettoyage des murs et du sol	Centrale de désinfection Brosse Raclettes ou aspirateur à eau	DDA	Selon le plan d'hygiène de la cuisine

ANNEXE 2 : Grille de contrôle qualité

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