

## SUJET J3

*Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un établissement scolaire.*

*Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien journalier de la cuisine.*

### **Consignes de travail :**

1. Réaliser (en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1) :  
Le bionettoyage du batteur-mélangeur, de son plan de travail 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**

Définir les termes : nettoyage, désinfection et bionettoyage.

Justifier l'importance du temps de contact dans une opération de désinfection.

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

Compléter l'organigramme hiérarchique de l'établissement scolaire (annexe 3) en vous aidant de la liste suivante : intendante, principal adjoint, chef cuisinier, agents polyvalents de restauration, principal.

#### **Prévention-Sécurité**

Citer 2 risques liés à l'activité physique de l'agent polyvalent de restauration.

Indiquer si chaque posture de travail ci-dessous est correcte ou incorrecte.

Justifier votre réponse pour chaque image.



## ANNEXE 1 : Gamme opératoire

Opération à effectuer	Matériels	Produits	Méthodes
Bionettoyage du batteur-mélangeur	Lavette Brosse Seaux	Détergent-désinfectant alimentaire	Démonter tous les accessoires. Remplir le bac plonge d'eau et diluer le produit. Nettoyer et désinfecter les accessoires et parties fixes. Rincer Sécher
Bionettoyage du plan de travail	Seaux Lavettes Raclette Papier à usage unique	Détergent-désinfectant alimentaire	Eliminer les déchets Nettoyer et désinfecter Laisser agir Rincer Sécher
Bionettoyage du sol	Balai brosse Raclette Jet à haute pression	Détergent-désinfectant	Eliminer les gros déchets Pulvériser le produit au jet Laisser agir Brosser Rincer Racler

## ANNEXE 2 : Grille de contrôle qualité

Zone observée	Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)	Contrôle visuel après entretien
Batteur-mélangeur		
Plan de travail		
Sol		

## ANNEXE 3

Organigramme à compléter :

