

MICROBIOLOGIE APPLIQUEE (10 POINTS)

Vous avez en charge l'entretien et la désinfection de la cafétéria après un service.

Observer l'étiquette du produit utilisé lors de cet entretien.

**DESINFECTANT - DETERGENT
DESODORISANT**
Sols, surfaces, matériels
SAPO 250 H

conforme à la norme NFT 72 110

BACTERICIDE

Afnor NFT 72 150

Afnor NFT 72 170

Afnor NFT 72 171

Afnor NFT 72 190

FONGICIDE

Afnor NFT 72201

VIRUCIDE

Actif sur Virus Hépatite B et Virus HIV

Conforme à l'arrêté du 27/07/75 relatif aux produits utilisables sur les surfaces ou matériels en contact avec les denrées alimentaires.

Société Générale d'Assainissement par Désinfection
4, rue E. Quénou - 75005 PARIS

Tél. : (1) 43 31 03 83

(1) 43 31 50 28



La filiale française de Bitrex Inc.



SAPO 250 H

DESINFECTE, NETTOIE, DESODORISE
LES SOLS ET SURFACES LAVABLES
DE TOUS LOCAUX :

Hôpitaux, cliniques, crèches, établissements scolaires, hôtels, restaurants, salles de sports, plages et abords de piscines, matériels courants de nettoyage.

MODE D'EMPLOI

Sols et surfaces : 1 dose de 20 ml dans 8 litres d'eau.
Ne pas mélanger à d'autres produits.
ne rincer que les surfaces en contact avec les denrées alimentaires.

PRINCIPES ACTIFS

Ammonium quaternaire - Agents tensio-actifs non ioniques - PH concentré : 11,7
PH solution à 0,25% : 8,3

PRECAUTIONS

- Tenir hors de portée des enfants.
- Ne pas ingérer.
- En cas de contact avec la peau ou les yeux, rincer abondamment.
- Le port des gants est recommandé.

20 ml

EMB. 93013A

1- Justifier l'utilisation de ce produit : (2 réponses attendues)

(2x1point)

Désinfectant

En milieu alimentaire

2- Préciser les familles de micro-organismes sur lesquelles agit ce produit.

(3x1 point)

Bactéries, virus et champignons microscopiques

Groupement inter académique II		Session 2006	Facultatif : code	
Examen et spécialité CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION				
Intitulé de l'épreuve EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements				
Type CORRIGE 2	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total C 1/5

3- Citer 3 facteurs favorables au développement microbien.

(3x1 point)

Température favorable, oxygène de l'air, humidité, pH neutre...

4- Cocher la bonne réponse.

(2x1 point)

Affirmations	Vrai	Faux
Tous les produits désinfectants peuvent être utilisés en cuisine		x
Il est préférable de changer de produits régulièrement	x	
Il n'est pas nécessaire de rincer après l'application d'un produit détergent-désinfection en cuisine		x
Un désinfectant comme l'eau de javel s'utilise sur une surface propre	x	

CONNAISSANCE DES MILIEUX PROFESSIONNELS (10 POINTS)

1-. Vous allez réaliser un lavage mécanisé du sol de la cuisine, avec une monobrosse. (7 points)

1-1 A l'aide du document suivant, compléter le tableau de présentation de la monobrosse. (3 points)

La monobrosse permet l'entretien mécanisé des sols. La vitesse de rotation des brosses et disques va de 150 à 1 000 tours/minutes. Le poids des machines varie de 25 à 65 kg (sans les accessoires). La monobrosse développe une force importante. Ces machines sont difficiles à manier à l'arrêt et le démarrage peut provoquer un à-coup brutal. Elles peuvent aussi se « déporter » et blesser les personnes à proximité.

Source : VSP pochette Réflexe
Nathan technique

Fonction	Entretien mécaniquement les sols
Vitesse de rotation des brosses	150 à 1000 tours/min
Poids	25 à 65 kg

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	C 2/5

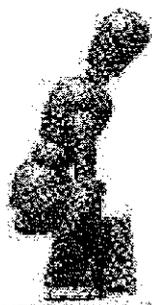
1-2 Afin de prévenir les risques d'accidents lors de l'utilisation de cet appareil, des règles de sécurité doivent être respectées.

Justifier chacune des règles suivantes :

(4 points = 1x4)

Règles à respecter	Justifications
Débrancher la monobrosse avant toute intervention	Supprimer tous risques d'électrisation
Mettre des gants pour doser le produit	Supprimer le risque chimique
Retirer la brosse (ou le plateau entraîneur) en se baissant, genoux pliés, dos droit	Supprimer les risques liés à la manutention
Porter des chaussures de sécurité, à semelles antidérapantes	Supprimer le risque de chute et de glissade

2- Indiquer par une croix, si les positions présentées par ce mannequin sont correctes ou incorrectes, Justifier votre réponse. (3 points : 2x1 pt pour le choix et 2x0,5 par justification)



Position correcte
 Position incorrecte

Justifier par deux réponses : **colonne vertébrale droite, jambes écartées, genoux fléchis, charge rapprochée.**



Position correcte
 Position incorrecte

Justifier par deux réponses : **colonne vertébrale arrondie, charge éloignée**

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	C 3/5

A partir des fiches protocoles de l'établissement, vous réalisez l'entretien des locaux et/ou des matériels et/ou des équipements ci-dessous sélectionnés par une croix, en respectant le type d'entretien indiqué et l'organisation en équipe éventuellement demandée.

TACHES D'ENTRETIEN

LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTRETENIR	TYPE D'ENTRETIEN	REALISE EN EQUIPE
CUISINE et ANNEXES <input type="checkbox"/> Zone de cuisson <input type="checkbox"/> Légumerie <input type="checkbox"/> Salle de préparations froides <input type="checkbox"/> Salle de conditionnement <input type="checkbox"/> Plonge vaisselle <input type="checkbox"/> Plonge batterie		
LIBRE-SERVICE <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration		
BAR <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/> Evier <input type="checkbox"/> Salon		
<input type="checkbox"/> SANITAIRES		
<input type="checkbox"/> VESTIAIRES		
<input type="checkbox"/> COULOIRS ATTENANTS		
<input type="checkbox"/> LOCAL POUBELLE		
<input type="checkbox"/> MAGASIN		
APPAREILS ET EQUIPEMENTS <input type="checkbox"/> Four <input type="checkbox"/> Rôtissoire <input type="checkbox"/> Salamandre <input type="checkbox"/> Micro-ondes <input type="checkbox"/> Meuble de maintien en température <input type="checkbox"/> Coupe-légumes <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement <input type="checkbox"/> Batteur mélangeur <input type="checkbox"/> Thermoscelleuse <input type="checkbox"/> Lave-mains <input type="checkbox"/>		

Compléter la fiche contrôle qualité en annexe 1.

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	C 4/5

Justifier oralement devant le jury les choix technologiques, l'organisation du travail, les règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie mises en œuvre.

ANNEXE 1

FICHE CONTROLE QUALITE

SOLS

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est traitée en totalité, y compris les angles et les parties difficilement accessibles.		
2	La surface est visiblement propre.		
3	Les plinthes et/ou le bas des murs sont nets, sans projections.		
4	La surface est sans traces (eau, produit...).		
5	La surface est séchée selon le protocole de l'établissement.		
6	Les équipements sont remis en place.		

MATERIELS - EQUIPEMENTS - MOBILIERS

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est visiblement propre.		
2	La surface est sans traces (eau, produit...).		
3	Le mobilier, les équipements et le matériel sont remis en place.		
4	Les surfaces sont séchées selon le protocole de l'établissement.		

VITRES

	Résultat attendu	OUI	NON
1	La surface est propre.		
2	La surface est sans coulures.		
3	La surface est sèche.		
4	Les parties basses et le sol sont secs.		

MATERIEL D'ENTRETIEN

	Résultat attendu	OUI	NON
1	Le matériel est propre.		
2	Le matériel est rangé		

Examen et spécialité	Rappel codage
CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements	C 5/5