

**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**

Sois, 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 72 150

**FONGICIDE**

Afnor NFT 72201

**VIRUCIDE**

Actif sur Virus Hépatite B et Virus HIV

Conforme à l'arrêté du 27/10/75 relatif aux produits utilisables sur les surfaces ou matériels en contact avec les denrées alimentaires.

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

Tél. : (1) 43 31 03 83

(1) 43 31 50 28



La filiale française de Birex Ltd

**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 5 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 3,25% : 8,8

**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. 95013A

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

(2 points)

Groupement inter académique II		Session 2006	Facultatif : code	
Examen et spécialité <b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>				
Intitulé de l'épreuve <b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>				
Type SUJET 2	Facultatif : date et heure	Durée 2h 40	Coefficient 5	N° de page / total S 1/6

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

(3 points)

-  
-  
-

3- Citer 3 facteurs favorables au développement microbien.

(3 points)

-  
-  
-

4- Cocher la bonne réponse.

(2 points)

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

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>S 2/6</b>

## 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

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	
Vitesse de rotation des brosses	
Poids	

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 :

Règles à respecter	Justifications
Débrancher la monobrosse avant toute intervention	
Mettre des gants pour doser le produit	
Retirer la brosse (ou le plateau entraîneur) en se baissant, genoux pliés, dos droit	
Porter des chaussures de sécurité, à semelles antidérapantes	

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>S 3/6</b>

2- Indiquer par une croix, si les positions présentées par ce mannequin sont correctes ou incorrectes. Justifiez votre réponse (3 points)



Position correcte

Position incorrecte

Justifier par deux réponses :



Position correcte

Position incorrecte

Justifier par deux réponses :

Examen et spécialité	Rappel codage
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>S 4/6</b>

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**

<b>LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTRETENIR</b>	<b>TYPE D'ENTRETIEN</b>	<b>REALISE EN EQUIPE</b>
<b>CUISINE et ANNEXES</b> <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		
<b>LIBRE-SERVICE</b> <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration		
<b>BAR</b> <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		
<b>APPAREILS ET EQUIPEMENTS</b> <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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>S 5/6</b>

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 - MOBILIERIS**

	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
<b>CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION</b>	
Intitulé de l'épreuve	N° de page
<b>EP3 Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	<b>S 6/6</b>