

CORRIGE SUJET B3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un établissement scolaire.

Aujourd'hui, vous devez participer à l'entretien du centre de cuisson.

Consignes de travail :

- 1- Réaliser (en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1) :
 - L'entretien du four vapeur,
 - L'entretien du sol et du siphon de 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 (3 points)

- 1/ Quel produit avez-vous utilisé pour le nettoyage du four vapeur ? (0,5 point)
 - *du décapant*
- 2/ Citer 2 moyens de contrôle du bio nettoyage. (2 points)
 - *écouvillonnage*
 - *boîte contact (géluse)*
 - *lame de surface*
- 3/ Quel est le rôle de ces contrôles ? (0,5 point)
Au choix ...
 - *Vérifier l'efficacité du bio nettoyage*
 - *Permettre un auto contrôle afin d'améliorer la qualité du bio nettoyage*

S3. Connaissance des milieux professionnels (10 points)

- 1/ Citer les 4 facteurs du cercle de Sinner ? (4 x 0,5 point)
 - *chimique,*
 - *mécanique,*
 - *temps,*
 - *température.*

Prévention-Sécurité (3 points)

En tant qu'agent polyvalent de restauration, vous utilisez du décapant.

1/ Quels sont les risques en cas de projection ? (3 x 0,5 point)

- brûlures cutanées
- inhalation toxique
- projection dans les yeux ...

2/ Trouver 2 mesures de prévention contre ce risque. (2 x 0,5 point)

- attention permanente,
- se tenir à distance de la pulvérisation du produit,
- porter des gants de protection,...

3/ Du décapant a été renversé au sol. Quelle action devez-vous réaliser immédiatement ?
(0,5 point)

- Rincer à grande eau.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 3h00	SESSION 2006
EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DU MATERIEL	CORRIGE B3	COEFF. : 5 Page : 2/2