

SUJET B3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans un établissement scolaire.

Aujourd'hui, vous devez participer à l'entretien en 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

- 1/ Quel produit avez-vous utilisé pour le nettoyage du four vapeur ?
- 2/ Citer 2 moyens de contrôle du bio nettoyage.
- 3/ Quel est le rôle de ces contrôles ?

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 1/ Citer les 4 facteurs du cercle de Sinner ?

Prévention-Sécurité

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

- 1/ Quels sont les risques en cas de projection ?
- 2/ Trouver 2 mesures de prévention contre ce risque.
- 3/ Du décapant a été renversé au sol. Quelle action devez-vous réaliser immédiatement ?

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 3h00	SESSION 2006
EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DU MATERIEL	SUJET B3	COEFF. : 5
		Page : 1/2

ANNEXE 1 : Gamme opératoire

Opération à effectuer	Matériels	Produits	Méthodes
Bio nettoyage du four vapeur	Lavettes Seaux Papier absorbant	Décapant DDA	Pulvériser le décapant dans le four et laisser agir Laver la carrosserie Laisser agir Rincer le four en fonction vapeur Essuyer et sécher
Nettoyage du sol et du siphon de sol	Poste de désinfection Balai brosse Raclette Seau	DDA Pastille de chlore	Pulvériser le DDA Brosser Laisser agir Racler Désinfecter le siphon de sol

ANNEXE 2 : Grille de contrôle qualité

Zone observée	Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)	Contrôle visuel après entretien
Four		
Sol + siphon de sol		