

SUJET D3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans le restaurant d'entreprise de la société Bourge.

Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien d'une échelle et de ses grilles et de l'essoreuse à salade.

Consignes de travail :

- 1- Réaliser (en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1) :
L'entretien de l'essoreuse à salade, de l'échelle et des grilles.
- 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

- 1-1 Quel produit avez-vous utilisé pour l'entretien de l'échelle et des grilles ?
- 1-2 Quel est le temps de contact nécessaire pour une bonne efficacité du produit ?
- 1-3 Quel moyen peut-on utiliser pour vérifier que la désinfection est correcte ?

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 3-1 Quel est le matériau de l'échelle et des grilles ?
- 3-2 Citez 4 avantages ?

Prévention-Sécurité

- 3-3 Quelle tenue vestimentaire dois-je adopter pour l'entretien ?
- 3-4 Justifier chaque élément pour la tenue ? (4 éléments)

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 2h00	SESSION 2006
EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DU MATERIEL	SUJET D3	Page : 1/2

ANNEXE 1 : Gamme opératoire

Opération à effectuer	Matériels	Produits	Méthodes
Laver et désinfecter l'essoreuse à salade	Bacs à plonge Seau Tampon vert ou brosse Papier à usage unique	Détergent désinfectant alimentaire	Retirer le tambour de l'essoreuse. Laver, frotter l'extérieur de l'essoreuse à salade et le tambour. Laisser agir le produit. Rincer à l'eau claire. Sécher avec le papier à usage unique.
Laver et désinfecter l'échelle	Seaux Tampon vert ou brosse Papier à usage unique	Détergent désinfectant alimentaire	Laver, frotter et laisser agir le produit. Rincer à l'eau claire Sécher avec le papier à usage unique
Laver et désinfecter les grilles	Bacs à plonge Tampon vert ou brosse Papier à usage unique	Détergent désinfectant alimentaire	Laver, frotter et laisser agir le produit. Rincer à l'eau claire Sécher avec le papier à usage unique

ANNEXE 2 : Grille de contrôle qualité

Zone observée	Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)	Contrôle visuel après entretien
Essoreuse à salade		
Echelle + grilles		