

SUJET I3

Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de production culinaire.

Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien journalier de la cuisine.

Consignes de travail :

- 1- Réaliser le bionettoyage des plans de travail et l'entretien du four (en vous aidant de la gamme opératoire présentée en annexe 1) :
- 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 : Expliquer l'action d'un détergent – désinfectant.
1-2 : Citer deux familles de micro-organismes sur lesquels agit ce produit.

S3. Connaissance des milieux professionnels

- 2-1 : Indiquer trois types d'entreprises susceptibles de recruter un agent polyvalent de restauration.

Prévention-Sécurité

- 2-2 : Donner la signification des pictogrammes ci-contre :

- 2-3 : En nettoyant le four, un agent se brûle l'avant-bras avec une grille encore chaude. Quel geste d'urgence doit-il faire pour limiter la brûlure ?



CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	DUREE : 3h00	SESSION 2006
EP3 : ENTRETIEN DES LOCAUX, DES EQUIPEMENTS, DU MATERIEL	SUJET I3	COEFF. : 5
		Page : 1/2

ANNEXE 1 : Gamme opératoire

Opération à effectuer	Matériels	Produits	Méthodes
Bionettoyage des plans de travail	Seaux Lavettes	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer Désinfecter Rincer
Entretien du four	Seaux Lavettes Pulvérisateur	Détergent désinfectant dégraissant	Vider le four de son équipement Entretien l'équipement Entretien l'extérieur et l'intérieur du four Remettre l'équipement dans le four

ANNEXE 2 : Grille de contrôle qualité

Zone observée	Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)	Contrôle visuel après entretien
Plans de travail		
Four		