

# CORRIGÉ

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

SESSION : 2007	CODE : 510 33 002	Page 18/ 19
EXAMEN : BEP SPECIALITE : CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES Epreuve : EP2 SCIENCES ET TECHNOLOGIES		Durée : 3h00 Coefficient : 8
<b>CORRIGE</b>		

## TECHNOLOGIE

20 points

1. Madame Dubois étant hospitalisée pour une pyélonéphrite, l'entretien des WC doit être rigoureux. L'employée Aurélie lit les protocoles en vigueur adaptés au bionettoyage des WC.

1-1 Nommer deux types de produits permettant de détruire les micro-organismes

/ 2 pts

- détergent désinfectant
- désinfectant

1-2 Définir le bionettoyage

/ 2 pts

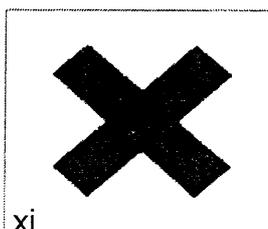
Eliminer les salissures et réduire momentanément les micro-organismes.

1-3 Indiquer la signification des symboles ci-dessous.

/ 3 pts



Comburant



Irritant



Toxique

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

\*\*\*\*\*

1-4 Justifier les précautions d'utilisation et de stockage

3 pts

**Ne pas avaler** : car le produit est toxique

**Ne pas dépasser la date de péremption** : car le produit perd de son efficacité

**Porter des gants appropriés** : car le produit provoque des irritations

SESSION : 2007	CODE : 510 33 002	Page 19/ 19
EXAMEN : BEP SPECIALITE : CARRIERES SANITAIRES ET SOCIALES Epreuve : EP2 SCIENCES ET TECHNOLOGIES		Durée : 3h00 Coefficient : 8
<b>CORRIGE</b>		

2- Aurélie participe aussi au service des repas. Elle réceptionne les chariots de distribution. La loi impose le maintien en température des préparations culinaires.

2-1 Indiquer les températures réglementaires de stockage des préparations culinaires suivantes / 2 pts

- les crudités : + 3° C
- les plats à consommer chauds : + 63 ° C

2. La restauration différée est un système de préparation et de distribution utilisé en collectivité.

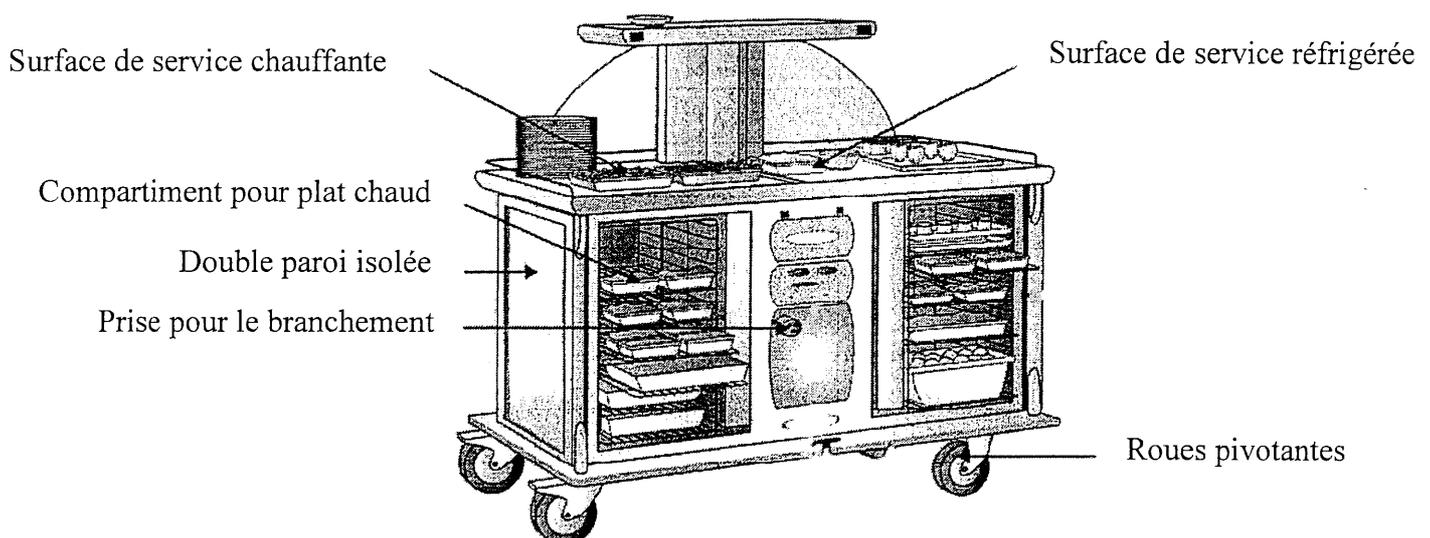
3-1 Définir la liaison chaude : / 2 pts

Méthode de conservation des préparations culinaires à + 63°C jusqu'à leur distribution le jour même de leur fabrication.

3-2 Indiquer un autre type de liaison utilisée en collectivités : / 1 pt

Liaison froide : liaison réfrigérée ou surgelée

3-3 Identifier les différentes parties du chariot de service multifonctions ci-dessous à l'aide des mots : roues pivotantes, double paroi isolée, prise pour le branchement, compartiment pour plat chaud, surface de service chauffante, surface de service réfrigérée. / 3 pts



« Technologie des équipements et des produits » Nathan Technique

3-4 Enoncer la fonction globale du chariot de service multifonctions / 2 pts

Assurer le transport et le maintien en température des préparations culinaires