

# 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.**

<b>SERIE 1</b>	<b>CORRIGE 1</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		Page : 1/1

### Fiche d'organisation des activités

- Compléter le tableau suivant :

Matériel	Produits	Dosage
Lavettes Seaux papier à usage unique Brosse à usage alimentaire Balai - brosse MONOBROSSE + réservoir + brosse à sol Raclette à sol	Détergent dégraissant  Détergent désinfectant alimentaire	% selon produit
<p><b>SUCCESSION DES OPERATIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se mettre en tenue</li> <li>- préparer matériel et produits</li> </ul> <p><b>Entretien du coupe légumes</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Débrancher l'appareil</li> <li>- Bionnetoyer tous les éléments amovibles</li> <li>- Bionnetoyer l'intérieur puis l'extérieur</li> <li>- Sécher</li> <li>- Replacer les éléments</li> <li>- Filmer l'appareil et/ou placer en chambre froide</li> <li>- Nettoyer, ranger tout le matériel utilisé</li> </ul> <p><b>Entretien mécanisé du sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Equiper la monobrosse et nettoyer le sol avec le matériel</li> <li>- Brosser manuellement les endroits inaccessibles (si nécessaire)</li> <li>- Rincer</li> <li>- Racler pour évacuer l'eau</li> <li>- Bionnetoyer le siphon</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Contrôler la qualité de son travail</li> <li>- Remettre en état le matériel</li> <li>- Ranger le matériel</li> </ul>		

<b>SERIE 1</b>	<b>CORRIGE 2</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		Page : 1/1

### ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Matériel	Produits	Dosage
Une thermoscelleuse deux seaux deux lavettes une brosse à usage alimentaire des gants du papier à usage unique un balai brosse une raclette	Détergent désinfectant alimentaire  Détergent désinfectant sur poste mural de nettoyage et de désinfection  Pastille de chlore	% selon produit  solution dosée sur poste  1

### SUCCESSION DES OPERATIONS

#### SUCCESSION DES OPERATIONS

- se mettre en tenue
- préparer son matériel et les produits

#### Entretien d'une thermocelleuse

- débrancher l'appareil.
- enlever les parties démontables et accessoires
- bionettoyer les accessoires
- bionettoyer l'appareil.
- remonter le tout : parties démontables et accessoires.

#### Entretien du sol

- éliminer le plus gros des déchets
  - pulvériser le produit au jet
  - laisser agir le temps indiqué selon le mode d'emploi
  - brosser
  - rincer selon produit
  - racler
  - bionettoyer le siphon, y placer une pastille désinfectante
- 
- contrôler la qualité de son travail
  - remettre en état et ranger le matériel

<b>SERIE 1</b>	<b>CORRIGE 3</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		Page : 1/1

### ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
Seaux Sac poubelle Lavettes Raclette main Raclette sol Papier d'essuyage Abrasif doux Brosse pour le sol Gants Lunettes de protection	- Détergent désinfectant alimentaire  - Détergent désinfectant  - Pastille de chlore	% selon produit          1

#### SUCCESSION DES OPERATIONS

- se mettre en tenue
- préparer son matériel et les produits

#### Entretien de la cellule de refroidissement

- débrancher l'appareil
- enlever les gros déchets, enlever les grilles
- procéder au bionettoyage intérieur et extérieur de la cellule de refroidissement
- rincer
- sécher

#### Entretien du sol

- enlever les gros déchets
- appliquer le D.D. sur le sol avec le jet de la centrale
- brosser
- laisser agir
- racler
- rincer
- racler
- bionettoyer le siphon
- introduire une pastille de chlore dans le siphon

- Contrôler son travail.
- Entretien et ranger le matériel d'entretien

<b>SERIE 1</b>	<b>CORRIGE 4</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		Page : 1/1

### FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES

Matériel	Produits	Dosage
brosse alimentaire lavettes seaux gants papier à usage unique tampon abrasif brosse de sol raclette de sol	détergent désinfectant alimentaire  détergent dégraissant  pastille de chlore	% selon produit          1
<p><b>SUCCESSION DES OPERATIONS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- se mettre en tenue</li> <li>- préparer son matériel et les produits</li> </ul> <p><b>Entretien du four</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- sortir les accessoires du four</li> <li>- appliquer le dégraissant ou le DDA sur les accessoires</li> <li>- brosser les accessoires du four puis les rincer et les sécher avec du papier à usage unique</li> <li>- entretenir l'intérieur du four en fonction des salissures (DDA ou dégraissant)</li> <li>- entretenir l'extérieur du four</li> <li>- replacer les accessoires dans le four</li> </ul> <p><b>Entretien du sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éliminer les plus gros déchets</li> <li>- pulvériser le produit au jet</li> <li>- laisser agir le temps indiqué selon le mode d'emploi</li> <li>- brosser</li> <li>- rincer selon le produit</li> <li>- racler</li> <li>- bionettoyer le siphon puis mettre une pastille désinfectante dans celui-ci</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>- effectuer un contrôle visuel de son travail</li> <li>- remettre en état et ranger le matériel</li> </ul>		

<b>SERIE 1</b>	<b>CORRIGE 5</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		Page : 1/1

### ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
Seaux Sac poubelle Lavettes Raclette main Raclette à sol Papier d'essuyage Abrasif doux Brosse pour le sol Chariot de ménage équipé Gants Chariot deux seaux équipé d'une presse Balai rasant ou faubert franges	Détergent désinfectant alimentaire  Détergent dégraissant  Pastille de chlore	% selon produit   1
<b>SUCCESSION DES OPERATIONS</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Se mettre en tenue</li> <li>- Préparer matériel et produits</li> </ul> <b>Entretien des chaises et des tables.</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Bionettoyer</li> <li>- Rincer</li> <li>- Sécher</li> <li>- Ranger</li> </ul> <b>Entretien manuel du sol du restaurant</b> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Préparer la salle</li> <li>- Racler les salissures</li> <li>- Brosser</li> <li>- Laisser agir</li> <li>- Racler</li> <li>- Laisser sécher</li> <li>- Remettre en place</li> <li>- Bionettoyer le siphon et mettre une pastille désinfectante</li> <li>- Contrôler la qualité de son travail</li> <li>- Remettre en état et ranger</li> </ul>		

<b>SERIE 1</b>	<b>CORRIGE 6</b>	<b>SESSION 2008</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>		Page : 1/1

### ORGANISATION DE L'ACTIVITE

Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
deux seaux de couleurs différentes lavettes raclette alimentaire ou papier à usage unique balai trapèze gazes jetables pré imprégnées pelle à déchets chariot de lavage complet (seau rouge, seau bleu, presse) balai faubert (ou rasant)	- détergent désinfectant à usage alimentaire  - détergent désinfectant	% selon produit  1

#### SUCCESION DES OPERATIONS

- se mettre en tenue
- préparer son matériel et les produits

#### Entretien du guichet de vente :

- Bionettoyer les éléments du guichet
- Laisser agir
- Frotter si nécessaire
- Rincer à l'eau claire
- Entretien des parties extérieures de la même façon
- Sécher

#### Entretien manuel du sol :

- enlever les gros déchets
  - réaliser un balayage humide
  - réaliser le lavage à plat
  - laisser agir
  - rincer
- Effectuer un contrôle visuel
  - Entretien et ranger le matériel d'entretien