

# 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 2</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 EP2 : <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  Pastille de chlore	% selon produit   1

#### SUCCESSION DES OPERATIONS

- Se mettre en tenue
- Préparer matériel et produits

#### Entretien du coupe légumes

- Débrancher l'appareil
- Démonter l'appareil
- Nettoyer tous les éléments amovibles
- Bionnetoyer l'intérieur puis l'extérieur
- Sécher
- Replacer les éléments
- Filmer l'appareil et/ou placer en chambre froide
- Nettoyer, ranger tout le matériel utilisé

#### Entretien mécanisé du sol

- Equiper la monobrosse et nettoyer le sol avec le matériel
- Brosser manuellement les endroits inaccessibles (si nécessaire)
- Rincer
- Racler pour évacuer l'eau
- Bionnetoyer le siphon
  
- Contrôler la qualité de son travail
- Remettre en état le matériel
- Ranger le matériel

<b>SERIE 2</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

Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
Seaux Sac poubelle Lavettes Raclette main Gants Brosse à usage alimentaire Balai - brosse MONOBROSSE + réservoir + brosse aspirateur à eau (si sol sans siphon)	Détergent dégraissant  Détergent désinfectant alimentaire  Pastille de chlore	% selon produit   1

#### SUCCESSION DES OPERATIONS

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

#### Entretien de la vitrine réfrigérée.

- débrancher
- enlever tous les résidus d'aliments.
- bionettoyer l'intérieur et l'extérieur de la vitrine réfrigérée avec du D.D.A.
- frotter si nécessaire, laisser agir, rincer, sécher

#### Entretien mécanisé du sol

- Equiper la monobrosse et nettoyer le sol avec le matériel
- Brosser manuellement les endroits inaccessibles (si nécessaire)
- Aspirer pour évacuer l'eau ou évacuer avec la raclette
- Si présence de siphon, bionettoyer le siphon
  
- Effectuer un contrôle visuel
- Remettre en état et ranger le matériel







<b>SERIE 2</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

Matériel	Produits	Dosage
seaux lavettes une brosse à usage alimentaire des gants du papier à usage unique un balai brosse une raclette	détergent désinfectant alimentaire  Pastille de chlore	% selon produit  1

### SUCCESSION DES OPERATIONS

- Se mettre en tenue
- Préparer le matériel et les produits

#### Entretien des deux échelles

- retirer les grilles
- nettoyer les grilles
- bionettoyer les échelles
- remettre les grilles
- ranger

#### 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
- racler
- bionettoyer le siphon, y placer une pastille désinfectante
  
- contrôler la qualité de son travail
- remettre en état et ranger le matériel