

# 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 3</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 ACTIVITES

- Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
Gants Lavettes Abrasif blanc Seaux Film étirable Brosse à vaisselle Brosse à sol Raclette pour sol Pelle + Support poubelle + sacs Papier à usage unique	- Détergent désinfectant alimentaire  - Détergent dégraissant  - Pastille de chlore	% selon produit          1

#### SUCCESSION DES OPERATIONS

- Mettre sa tenue
- Préparer son matériel et les produits

#### Entretien du batteur-mélangeur :

- Débrancher l'appareil
- Sortir les accessoires
- Eliminer les résidus
- Mettre les accessoires dans un bac de trempage : solution détergente désinfectante alimentaire
- Bionettoyer la carrosserie et les accessoires
- Filmer les accessoires selon le fonctionnement de l'établissement.
- Mettre les accessoires en chambre froide si possible

#### Entretien du sol :

- Eliminer les résidus
- Appliquer le produit avec le jet de la centrale
- Laisser agir
- Brosser
- Rincer selon le produit
- Racler
- Bionettoyer les siphons :
- Contrôler son travail
- Entretien et ranger le matériel

<b>SERIE 3</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

### FICHE D'ORGANISATION DES ACTIVITES

- Compléter le tableau suivant

Matériel	Produits	Dosage
gants, lunettes de protection papier à usage unique, Seaux Lavettes Brosse à sol Raclette à sol	- 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 son matériel et les produits</li> </ul> <p><b>Entretien de la plaque à snacker</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Débrancher l'appareil</li> <li>- Débarrasser et éliminer l'ensemble des salissures.</li> <li>- Retirer en fonction de l'appareil les parties démontables</li> <li>- Les nettoyer</li> <li>- Appliquer le dégraissant sur la plaque à snacker.</li> <li>- Laisser agir.</li> <li>- Rincer</li> <li>- Bionnettoyer</li> <li>- Rincer</li> <li>- Sécher</li> </ul> <p><b>Entretien du sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Débarrasser le sol des « grosses » salissures visibles</li> <li>- Appliquer le produit avec la centrale</li> <li>- Brosser</li> <li>- Racler</li> <li>- Rincer (selon étiquetage du produit)</li> <li>- Racler</li> <li>- Bionnettoyer les siphons de sol.</li> <li>- Effectuer des contrôles visuels</li> <li>- Nettoyer et ranger l'ensemble du matériel utilisé.</li> </ul>		

<b>SERIE 3</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

**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  Détergent désinfectant alimentaire	% selon produit

**SUCCESSION DES OPERATIONS**

- Se mettre en tenue
- préparer matériel et produits

**Entretien du coupe légumes**

- Débrancher l'appareil
- Nettoyer tous les éléments amovibles
- Bionettoyer 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
- Bionettoyer le siphon
  
- Contrôler la qualité de son travail
- Remettre en état le matériel
- Ranger le matériel

<b>SERIE 3</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	% selon produit
<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>- bionnetoyer 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 3</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 sol Papier d'essuyage Abrasif doux Brosse pour le sol Chariot de ménage Sac poubelle Gants Lunettes de protection Poubelle Centrale de nettoyage	<ul style="list-style-type: none"> <li>- détergent désinfectant alimentaire</li> <li>- pastille de chlore</li> </ul>	<p style="text-align: center;">% selon produit</p> <p style="text-align: center;">1</p>

#### SUCCESSION DES OPERATIONS

- Préparer le matériel et les produits

#### Entretien de la cellule de refroidissement

- débrancher
- enlever les gros déchets
- procéder au bionettoyage intérieur et extérieur de la cellule de refroidissement
- appliquer le DDA
- respecter le temps d'action
- rincer
- sécher

#### Entretien du sol

- enlever les gros déchets
  - appliquer le D.D.A. au sol avec le jet de la centrale
  - brosser
  - laisser agir
  - racler
  - rincer si nécessaire selon étiquetage
  - racler
  - bionettoyer le siphon
  - introduire une pastille de chlore dans le siphon
- Contrôler son travail.
  - Remettre en état le matériel et ranger.

<b>SERIE 3</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

#### SUCCESSION 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
- Entretenir les 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  
- Entretenir et ranger le matériel d'entretien