



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S1 – Microbiologie appliquée	SESSION 2009
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes	Page : 1/4

1. Citer 3 conditions de vie favorables au développement des bactéries

*eau ou humidité
substances nutritives ou nourriture
pH neutre
t° moyennes (entre +10°C et +63°C)*

2. Citer 3 mesures d'hygiène que vous avez appliquées pour éviter la multiplication des bactéries lors d'une préparation froide (sandwichs, crudités)

*Se laver les mains au départ
Décontaminer les légumes
Décontaminer l'emballage des denrées
Bionettoyer le plan de travail avant la préparation
Porter un gant lors de l'assemblage.....*

3. Indiquer l'effet du froid négatif sur les micro-organismes lors du stockage d'aliments surgelés.

Arrêt de la multiplication des micro-organismes, mais ils ne sont pas détruits (sporulation)

4. Préciser s'il est possible de recongeler un aliment décongelé. Justifier votre réponse.

Non, lors de la remontée des températures les micro-organismes vont de nouveau se multiplier, risque d'intoxication alimentaire

5. Citer deux bactéries pouvant contaminer les végétaux crus lors des manipulations

Salmonelle, staphylocoque, streptocoque,

6. Définir le terme « micro-organisme »

Etre vivant unicellulaire que l'on ne peut observer qu'au microscope, certains sont utiles et d'autres nuisibles.

7. Indiquer

- l'action du froid positif sur les micro-organismes : *ralentit la multiplication des micro-organismes*
- l'action du froid négatif sur les micro-organismes : *stoppe mais ne détruit pas (sporulation)*

8. Citer la température de conservation des préparations froides : + 3° C

BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S1 – Microbiologie appliquée	SESSION 2009
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes	Page : 2/4

9. Indiquer l'action de la cuisson sur les micro-organismes

*Destruction de tous les micro-organismes à partir de +120°C
Destruction des MO pathogènes à partir de +63°C*

10. Indiquer les précautions à prendre après avoir cassé des œufs. Justifier votre réponse

Se laver les mains pour éviter la multiplication des micro-organismes, car des salmonelles résident sur les coquilles d'œuf. Jeter les coquilles d'œufs le plus rapidement possible.

11. Définir le terme « micro-organisme pathogène »

Micro-organisme qui provoque des maladies

12. Citer 3 moyens de prévention pour éviter la multiplication des M.O. pendant la réalisation de vos préparations

*Bionettoyer les plans de travail
Vérifier que le matériel soit propre
Se laver souvent les mains, surtout après avoir réalisé des tâches contaminantes et à chaque changement de tâche
Respecter la marche en avant pour éviter les contaminations croisées
Utiliser l'eau de javel (ou vinaigre blanc) pour décontaminer les fruits et légumes*

13. Indiquer le lieu de rangement des couteaux entre 2 utilisations pour détruire les M.O. Citer le type de traitement subi :

Dans l'armoire à UV : Radiations non ionisantes (rayons UV)

14. Justifier la nécessité de se laver les mains toutes les 20 minutes :

Les M.O. présents sur la peau sont éliminés par le lavage des mains, mais pas ceux présents dans les pores de la peau. 20 minutes correspond au temps nécessaire aux M.O des pores pour remonter à la surface de la peau

15. Préciser à quelle température on doit maintenir les plats chauds et justifier votre réponse :

Au delà de + 63° C à coeur jusqu'au service, car la plupart des micro-organismes sont détruits à cette température.

16. Citer un moment au cours de la préparation de crudités où il y a un danger de survie des M.O :

Lors du lavage s'il y a un défaut dans le mode opératoire de décontamination des végétaux frais (eau de javel : dosage : 10 ml d'eau de javel /10 L d'eau)

BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S1 – Microbiologie appliquée	SESSION 2009
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes	Page : 3/4

17. Indiquer le rôle de l'eau de Javel lors du lavage des légumes

Destruction des M.O

18. Justifier l'importance du lavage des mains avant les préparations

Pour éliminer la flore résidente et la flore transitoire des mains

19. Nommer et justifier les 3 éléments d'un poste de lavage des mains réglementaire

Commande non manuelle : arrivée d'eau commande genoux ou pieds, pour éviter de toucher le robinet

Distributeur de savon liquide bactéricide : destruction des M.O.

Essuie mains à usage unique : éviter la contamination croisée

Poubelle à pédale ou à commande non manuelle : éviter les contaminations des mains

20. Préciser le type de savon utilisé en cuisine pour le lavage des mains et son action sur les M.O.

Savon bactéricide et/ou antiseptique. Destruction des M.O

21. Définir le terme « porteur sain » :

Personne non malade ; sans symptôme mais porteuse de M.O qu'elle peut transmettre au cours des activités

22. Enumérer 3 mesures d'hygiène prises lors de la fabrication des préparations pour éviter la multiplication des MO

Se laver les mains

Nettoyer et désinfecter plan de travail

Respecter les températures

Refroidir rapidement

Laver, désinfecter, rincer légumes et fruits

Maintenir à température

Respect du principe de « la marche en avant »

23. Indiquer l'intérêt des produits sous vide.

Absence d'air = incapacité de développement des M.O. aérobies

24. Définir la marche en avant. Justifier son utilité.

Ne pas croiser « le propre et le sale ».

Pour éviter les risques de contamination.

BANQUE DE DONNEES DES SAVOIRS ASSOCIES EN EP1 S1 – Microbiologie appliquée	SESSION 2009
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 4 H maximum Coefficient : 6
Epreuve EP1 : Production de préparations froides et de préparations chaudes	Page : 4/4

25. Définir les termes :

Flore pathogène : MO qui provoquent des maladies

Flore fécale : MO présents dans les matières fécales

Flore résidente : MO présents sur la peau

26. Justifier le port d'une tenue professionnelle

Eviter les contaminations apportées par les vêtements de ville.

27. Justifier l'intérêt du thermoscage d'une préparation

Protection contre les M.O.

Éviter le dessèchement de la préparation

Permet de consommer l'aliment en liaison froide réfrigérée (J+ 3 Jours)

28. Expliquer les étapes du protocole de déconditionnement des denrées.

Désinfecter le matériel de déconditionnement (ouvre-boîte, ciseaux, couteau...) à l'aide d'une solution détergente-désinfectante ou lingettes désinfectantes

Laisser agir 5 minutes

Rincer

Désinfecter le conditionnement (l'emballage : boîte, sachet...) à l'aide de lingettes désinfectantes ou solution détergente-désinfectante

Laisser agir 5 minutes

Rincer

Déconditionner

Justification : *permet la destruction des M.O.*