



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

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/14

S1 Microbiologie appliquée :

N°	QUESTIONS et ELEMENTS de CORRIGE
1	Définir le terme « bionettoyage » : Association d'un nettoyage et d'une désinfection
2	Définir le terme « désinfection » : Action de tuer les micro-organismes et d'inactiver les virus sur des surfaces inertes. On réalise la désinfection avec un désinfectant. C'est une opération au résultat momentané
3	Définir le terme « bactéricide » : Produit qui a la propriété de tuer les bactéries
4	Préciser les conditions favorables à la reproduction des bactéries : Quatre paramètres favorisent la multiplication des bactéries : <ul style="list-style-type: none"> ▪ la présence de nourriture, ▪ la présence de chaleur, ▪ la présence d'humidité ▪ le pH
5	Justifier le choix du produit utilisé pour l'entretien de la thermoscelleuse (ou du batteur mélangeur, de la chambre froide positive, du coupe-légumes, de la cellule de refroidissement...): Détergent désinfectant alimentaire conforme à la législation en vigueur concernant les locaux de production alimentaire.
6	Enoncer les étapes d'un bionettoyage. Prénettoyage ; Nettoyage-désinfection avec un détergent – désinfectant en respectant le temps d'action; Rinçage
7	Définir le terme « biocontamination » : Contamination par les micro-organismes
8	L'utilisation de l'aspirateur à poussières est interdite en zone de production. Justifier cette affirmation. Tout type de nettoyage à sec est interdit car il soulève la poussière par le courant d'air qu'il produit et la rejette en particules très fines dans l'air par la turbine de refroidissement.

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 2/14

S1 Microbiologie appliquée :

9	<p>Enoncer le rôle du savon antiseptique utilisé pour le lavage des mains.</p> <p>Eliminer les salissures, la flore transitoire et une partie de la flore résidente</p>
10	<p>Nommer et définir l'opération qui suit le nettoyage dans le cadre d'un bionettoyage.</p> <p>L'opération est la désinfection</p> <p>Définition : Opération qui s'applique sur des milieux inertes et qui permet de tuer les micro-organismes et inactiver les virus. Le résultat de cette opération est momentané.</p>
11	<p>Définir le terme « micro-organismes » :</p> <p>Etres vivants invisibles à l'œil nu, visibles au microscope. (Certains sont nuisibles et d'autres sont utiles).</p>
12	<p>L'essuyage avec un torchon, des appareils utilisés pour la production, est interdit. Justifier cette affirmation.</p> <p>Le torchon est un milieu favorable au développement des micro-organismes, dû à la présence d'eau.</p>
13	<p>Comparer « produit désinfectant » et « produit antiseptique » :</p> <p>Un désinfectant est un produit qui tue les bactéries et inactive les virus sur les surfaces inertes (sol, plan de travail, matériel...)</p> <p>Un antiseptique est un produit qui tue les bactéries et inactive les virus sur la matière vivante (peau)</p>
14	<p>Définir le terme « pathogène » :</p> <p>Qui provoque des maladies.</p>
15	<p>Nommer trois familles de micro-organismes pouvant se trouver en zone de production :</p> <p>Les bactéries, les champignons microscopiques (moisissures et levures), les virus</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 3/14

S1 Microbiologie appliquée :

16	<p>Enoncer trois caractéristiques d'un Détergent-désinfectant alimentaire.</p> <p>Le détergent élimine les salissures, le désinfectant tue les micro-organismes et inactive les Virus. Alimentaire, car il est compatible avec les instruments ou appareils en contact avec les aliments.</p>
17	<p>Justifier l'emploi d'un détergent désinfectant <u>alimentaire</u> par rapport à un détergent désinfectant pour l'entretien d'un appareil pouvant être en contact avec des aliments</p> <p>C'est un produit qui peut rentrer en contact avec les aliments sans provoquer d'intoxication.</p>
18	<p>Justifier l'interdiction du balayage à sec du sol</p> <p>Lors du balayage à sec, la poussière et les micro-organismes sont mis en suspension dans l'air et ils peuvent se redéposer sur le sol et tous les équipements présents dans la pièce.</p>
19	<p>Indiquer les caractéristiques de la flore résidente présente sur les mains</p> <p>La flore résidente est présente normalement et en grande quantité sur la peau et les muqueuses de l'homme.</p>
20	<p>Nommer les étapes du protocole du bionettoyage :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pré nettoyage - Appliquer le détergent désinfectant ou le détergent désinfectant alimentaire - Respecter le temps d'action - Rinçage obligatoire uniquement pour les surfaces en contact avec les aliments
21	<p>Citer 2 moyens pour contrôler l'efficacité de l'entretien et du bionettoyage</p> <p>Le contrôle visuel Prélèvement de surface (lame gélosée, écouvillonnage ...)</p>
22	<p>Enoncer l'origine de la flore transitoire présente sur les mains.</p> <p>La flore transitoire habite temporairement sur la peau et les muqueuses de l'homme. Elle peut être composée de la flore saprophyte, de la flore de contamination fécale et/ou d'une autre flore pathogène ...</p>
23	<p>Définir « porteur sain ».</p> <p>Un porteur sain héberge des micro-organismes pathogènes sans présenter aucun symptôme de la maladie. Il constitue un réel danger car il peut être à l'origine de contaminations accidentelles.</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 4/14

S3 Connaissance des milieux professionnels :

N°	QUESTIONS et ELEMENTS de CORRIGE
1	<p>Enoncer une particularité du sol en zone de production. Justifier votre réponse.</p> <p>Antidérapant pour éviter de glisser ou Imperméable pour faciliter l'entretien ou Résistant pour sa longévité et pour éviter les fissures (lieu de développement des micro-organismes)</p>
2	<p>Indiquer la fonction principale de l'aspirateur mixte :</p> <p>Appareil conçu pour aspirer indifféremment les liquides répandus en faible épaisseur sur le sol et les éléments solides (poussières, débris, et déchets de petite taille)</p>
3	<p>La cellule de refroidissement rapide est en acier inoxydable. Justifier le choix du matériau utilisé (trois réponses attendues)</p> <p>Ne rouille pas Entretien facile Non poreux Surface lisse Inaltérable (aux produits d'entretien) Imperméable...</p>
4	<p>Enoncer trois types de salissures pouvant se trouver sur le sol de la zone de production :</p> <p>Débris alimentaires Poussières Film gras Eau Papier, emballage...</p>
5	<p>Citer les deux catégories de salissures et énoncer deux exemples pour chacune.</p> <p>Les salissures visibles non adhérentes : emballages, débris alimentaires, poussières, papier... Les salissures visibles adhérentes : sang, œuf, graisse, vin, fruits, tartre, rouille, caramel</p>
6	<p>Définir le plan de nettoyage et désinfection.</p> <p>C'est un document qui définit l'organisation générale du bionettoyage pour l'ensemble des locaux de la cuisine et de ses annexes.</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION_2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 5/14

S3 Connaissance des milieux professionnels :

7	<p>Citer trois rubriques du plan de nettoyage et désinfection.</p> <p>Fréquence et moment de la réalisation. Mode opératoire (produit, dosage et méthode). Personne responsable. Moyens de contrôle.</p>
8	<p>Indiquer le contenu d'un plan de nettoyage et de désinfection dans la restauration collective.</p> <p>Chaque secteur de la cuisine avec ses appareils a un plan de nettoyage bien spécifique qui précise :</p> <ul style="list-style-type: none"> - La fréquence et les moments de la journée auxquels sont effectués les opérations de nettoyage et de désinfection - Le mode opératoire précis avec pour chaque produit utilisé : la dilution, la température d'utilisation, le temps d'application et la nécessité d'un rinçage - Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur - Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan de nettoyage : contrôles visuels ou microbiologiques
9	<p>Indiquer la fonction d'usage de la monobrosse.</p> <p>Appareil conçu pour recevoir une large gamme d'accessoires afin de réaliser des travaux de nettoyage, de remise en état, d'entretien et de protection très variés</p>
10	<p>Nommer le matériau constituant la cuve du batteur-mélangeur. Enoncer deux caractéristiques de ce matériau.</p> <p>Matériau : Acier inoxydable Caractéristiques : Ne rouille pas Entretien facile Non poreux Surface lisse Inaltérable (aux produits d'entretien) Imperméable...</p>
11	<p>Enoncer deux opérations de maintenance ou d'entretien sur la monobrosse.</p> <p>Vérifier le câble d'alimentation. Vérifier le tuyau d'alimentation du réservoir Vérifier l'état de propreté des accessoires</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 6/14

S3 Connaissance des milieux professionnels :

12	<p>Nommer le matériau constituant les murs en zone de production. Énoncer trois caractéristiques de ce matériau.</p> <p>Les murs sont en carrelage (grès émaillé ; faïence murale)</p> <p>Résistants aux chocs Imperméables Imputrescibles Faciles à nettoyer Faciles à désinfecter</p>
13	<p>Identifier deux types de nuisibles pouvant être présents en zone de production. Indiquer le protocole pour les éliminer ou prévenir leur présence.</p> <p>Les rongeurs, les mouches et asticots, les guêpes, les charançons.</p> <p>Les rongeurs : - stocker les aliments dans des endroits fermés - se débarrasser des rongeurs à l'aide de pièges, de raticides</p> <p>Les mouches et asticots : - stocker les aliments dans des endroits fermés et réfrigérés, si besoin est. - appliquer des traitements insecticides. - filmer les préparations</p> <p>Les guêpes : - stocker les fruits et desserts dans des locaux frais dont les ouvertures sont munies de grillages fins.</p> <p>Les charançons : - les charançons peuvent être détruits par des traitements insecticides ou des courants d'air chaud à 50°C.</p>
14	<p>Indiquer deux types de salissures pouvant se trouver sur la porte de la chambre froide positive. Préciser leurs caractéristiques.</p> <p>Salissures grasses : beurre huile margarine Sébum de la peau : traces de doigts Débris de pâte Confiture, chocolat fondu ou pâte de chocolat, miel...</p> <p>Caractéristiques : Ce sont des salissures visibles adhérentes</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 7/14

S3 Connaissance des milieux professionnels :

15	<p>L'aspirateur mixte est utilisé en fonction « eau ». Indiquer sa seconde fonction. Lister les accessoires nécessaires pour cette seconde fonction.</p> <p>Seconde fonction : Aspirer les poussières.</p> <p>Accessoires : Patin d'aspiration Filtre à poussières Sac à poussières en papier (facultatif en fonction de l'appareil)</p>
16	<p>Citer le produit utilisé pour l'entretien du plan de travail. Justifier son choix.</p> <p>Détergent désinfectant pour contact alimentaire : pour bionettoyer (nettoyer et désinfecter) les supports en contact avec les aliments.</p>
17	<p>À partir de l'étiquette du détergent désinfectant alimentaire, expliquer le pictogramme (Xi) et deux précautions d'utilisation</p> <p>Le pictogramme indique que le produit est irritant et qu'il peut provoquer une réaction inflammatoire avec des rougeurs et des démangeaisons. Les deux précautions d'utilisation sont de porter des gants ménagers et de se laver les mains après l'entretien.</p>
18	<p>Lors du balayage humide du sol, indiquer le mode d'action de l'agglutinant sur les poussières</p> <p>Les poussières se collent à la gaze grâce à l'agglutinant</p>
19	<p>À partir de l'étiquette du détergent désinfectant alimentaire, indiquer le temps d'action du produit le dosage et le mode d'emploi</p> <p>(Voir étiquette du détergent désinfectant alimentaire)</p>
20	<p>À partir de l'étiquette du détergent désinfectant alimentaire, indiquer les conditions et la durée du stockage du produit</p> <p>(Voir étiquette du détergent désinfectant alimentaire)</p>
21	<p>Lors du lavage manuel du sol, indiquer le mode d'action du détergent sur les salissures ou les matières grasses</p> <p>Le détergent contient un tensioactif ou un émulsifiant qui va décoller les matières grasses de son support et les solubiliser dans l'eau</p>
22	<p>Justifier la présence de l'acier inoxydable dans un appareil :</p> <p>C'est un matériau qui ne rouille pas, qui résiste aux chocs, qui s'entretient facilement</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 8/14

S3 Connaissance des milieux professionnels :

23	<p>Citer 3 types d'entreprises susceptibles de recruter des agents polyvalents de restauration</p> <p>Restauration de collectivité (cuisine centrale ou satellite), restauration rapide, restauration de libre service, restauration à thème,...</p>
24	<p>Définir la marche en avant</p> <p>Le circuit des matériels, des personnels, des aliments ainsi que les déchets doit progresser du plus sale au plus propre sans qu'il y ait un croisement entre les éléments sales et les éléments bionettoyés ou propres</p>
25	<p>Observer l'appareil que vous avez utilisé :</p> <ul style="list-style-type: none"> - Nommer les principaux organes - Indiquer leur rôle respectif
26	<p>Indiquer le principe de fonctionnement de l'appareil que vous avez utilisé lors de l'entretien des locaux</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 9/14

S3 Prévention – sécurité :

N°	QUESTIONS et ELEMENTS de CORRIGE
1	<p>Indiquer la signification du pictogramme figurant sur l'emballage du produit utilisé pour l'entretien de l'appareil ou de l'équipement</p> <p>Xn = nocif Xi = irritant C= corrosif N= dangereux pour l'environnement T= toxique T+ = très toxique F= facilement inflammable F+= extrêmement inflammable O= comburant</p>
2	<p>Indiquer deux situations dangereuses au cours de l'entretien de l'appareil ou de l'équipement. Proposer deux moyens de prévention.</p> <p>Risque de coupures Risque électrique</p> <p>Deux moyens de prévention :</p> <p>Ne pas mettre les accessoires coupants (disque) à tremper au fond du bac de plonge Débrancher l'appareil avant de la nettoyer</p>
3	<p>Indiquer une situation dangereuse au cours de l'entretien du sol. Proposer deux moyens de prévention.</p> <p>Risque de glissade</p> <p>Deux moyens de prévention :</p> <p>Ne pas marcher sur le sol mouillé Porter des chaussures de sécurité antidérapantes</p>
4	<p>Indiquer une situation dangereuse au cours de l'entretien du four de la zone de production. Proposer deux moyens de prévention.</p> <p>Risque d'intoxication chimique</p> <p>Deux moyens de prévention :</p> <p>Porter un masque adapté Porter des gants</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 10/14

S3 Prévention – sécurité :

5	<p>Indiquer trois mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquette d'un produit d'entretien.</p> <p>Réponses au choix :</p> <ul style="list-style-type: none"> Catégorie du produit Identification du fabricant Mode d'emploi Dosage Numéro d'homologation Pictogrammes de danger Précautions d'emploi Précaution de stockage Composition
6	<p>Indiquer deux règles essentielles à respecter lors de l'utilisation de produits d'entretien.</p> <p>Réponses au choix :</p> <ul style="list-style-type: none"> Toujours lire l'étiquetage avant l'utilisation du produit Porter des gants Bien reboucher les récipients Ne jamais mélanger les produits entre eux Ne jamais inhaler ou boire un produit d'entretien
7	<p>Le mélange d'eau de javel avec du produit détartrant est dangereux. Citer deux risques auxquels l'utilisateur s'expose. Proposer un moyen de prévention pour éviter ces risques.</p> <ul style="list-style-type: none"> Risque de brûlure chimique par projection Risque de dégagement de gaz toxique (gaz chlore) <p>Moyen de prévention</p> <ul style="list-style-type: none"> Ne jamais mélanger l'eau de Javel à un autre produit (et plus généralement ne jamais mélanger deux produits) Lire les étiquettes avant d'utiliser les produits d'entretien.
8	<p>Justifier le port de chaussures de sécurité lors de l'entretien des locaux :</p> <ul style="list-style-type: none"> Eviter les glissades Protéger les pieds en cas d'écrasement
9	<p>Indiquer deux situations dangereuses au cours de l'entretien du batteur-mélangeur.</p> <ul style="list-style-type: none"> Risque électrique Risque lié à l'activité physique (port de charge)

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 11/14

S3 Prévention – sécurité :

10	<p>Nommer les éléments composant la tenue professionnelle en entretien des locaux. Justifier chaque élément.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Pantalon en coton blanc : pour se protéger, pour éviter les contaminations, difficilement inflammable - Veste à manches courtes en coton blanc : pour se protéger, pour éviter les contaminations, difficilement inflammable - Charlotte : évite la contamination aéroportée (cheveux) - Chaussures de sécurité : évitent les glissades et protègent les pieds en cas d'écrasement
11	<p>Indiquer 3 risques lors de l'entretien d'un appareil et du sol</p> <p>Risque de chute, risques liés à la manutention et aux manipulations, risque électrique, risque chimique, risque d'incendie</p>
12	<p>Indiquer un équipement de protection individuelle contre les glissades, une mesure de protection collective et une règle de sécurité lors de l'entretien d'un appareil et du sol</p> <p>EPI : Les chaussures de sécurité</p> <p>La mesure protection collective : panneaux de signalisation</p> <p>La règle de sécurité : ne pas courir, racler un sol mouillé ou souillé, ranger une pièce encombrée...</p>
13	<p>Indiquer une mesure de protection collective pour éviter les lombalgies Enoncer deux règles d'ergonomie lors de l'entretien d'un appareil</p> <p>La mesure protection collective : moyens techniques (utilisation de table mobile, d'un diable...)</p> <p>Les règles d'ergonomie : plier les jambes pour manipulation et manutention au niveau du sol, éviter les rotations du torse,...</p>
14	<p>Indiquer une mesure de protection collective contre un incendie</p> <p>La mesure protection collective : les consignes et les plans d'évacuation, les dispositifs de sécurité incendie</p> <p>Les règles de sécurité : évacuer rapidement les lieux en suivant les consignes et les plans d'évacuation, déclencher l'alarme incendie,...</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 12/14

S3 Prévention – sécurité :

15	<p>Indiquer une mesure de protection collective contre le risque électrique. Enoncer deux règles de sécurité lors de l'entretien d'un appareil.</p> <p>La mesure protection collective : les formations Risque électrique, l'arrêt coup de poing et le disjoncteur différentiel</p> <p>Les règles de sécurité : Protocole de branchement et débranchement d'une prise électrique, vérification de l'état des câbles et des prises, interdiction d'intervenir dans une armoire électrique,...</p>
16	<p>Indiquer un risque au poste plonge. Proposer un moyen de prévention.</p> <p>Risques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - risque de chute par glissade - risque de chute d'objets et matériel - risque de coupure <p>Prévention :</p> <ul style="list-style-type: none"> - port des chaussures de sécurité antidérapantes et coque métallique - gants de protection
17	<p>Indiquer un risque en nettoyant le four. Proposer un moyen de prévention</p> <p>Risques :</p> <ul style="list-style-type: none"> - risque de brûlure chimique et thermique - risque d'électrisation <p>Prévention :</p> <ul style="list-style-type: none"> - attendre le refroidissement du four - port de gants - port de lunettes - port de masque - mettre l'appareil hors tension
18	<p>Vous ressentez de fortes démangeaisons sur les mains après avoir utilisé un produit irritant sans gants. Indiquer la conduite à tenir</p> <ul style="list-style-type: none"> - rincer en passant délicatement la main sous l'eau froide courante à faible pression et il est conseillé de consulter un médecin

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 13/14

S3 Prévention – sécurité :

19	<p>Citer deux règles d'ergonomie à respecter lorsqu'on se baisse en réalisant un balayage humide.</p> <ul style="list-style-type: none"> - conserver les courbures naturelles du dos - plier les jambes - utiliser la force des cuisses
20	<p>Enoncer au moins 2 mesures de sécurité à prendre lors de l'utilisation de la monobrosse.</p> <ul style="list-style-type: none"> - Prise électrique située derrière l'utilisateur - Fils électrique sur l'épaule - Lors de l'utilisation, l'appareil préalablement réglé doit être appuyé contre l'utilisateur. - Débrancher l'appareil pour démonter et entretenir les accessoires - le fil ne doit pas être en contact avec le sol mouillé
21	<p>Lors de l'entretien du bain-marie, vous avez utilisé un détartrant, indiquer les EPI à utiliser</p> <p>Gants de ménage Lunettes de protection Masque (éventuellement)</p>
22	<p>L'évacuation de l'eau chaude du bain-marie est souvent reliée par un tuyau flexible à un siphon. Justifier ce lien.</p> <p>Limiter le risque de brûlures</p>
23	<p>Citer au moins 2 règles de sécurité concernant le stockage des produits d'entretien</p> <ul style="list-style-type: none"> - Local fermé, réservé aux produits d'entretien - Local ventilé - Produits rangés par catégorie en fonction de leur action - L'étiquette des produits rangés doit être visible - Veiller à la bonne fermeture du bouchon
24	<p>Citer 2 règles de sécurité à appliquer lors de l'utilisation du poste mural de nettoyage-désinfection</p> <ul style="list-style-type: none"> - Chaussures de sécurité antidérapantes - Ne pas courir - Ne pas encombrer le passage - Fermer la vanne de lavage et vider les tuyaux après utilisation

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2011
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 14/14

S3 Prévention – sécurité :

25	Au cours de l'entretien du sol, - indiquer un risque - identifier un facteur de risque - justifier les principes de sécurité à respecter au cours de l'entretien du sol.		
	Risques	Facteurs de risques	Principes de sécurité
	Chute / Glissade	<ul style="list-style-type: none"> - Mauvaise organisation du poste de travail - Tenue vestimentaire inadaptée - Précipitations - Manque d'attention 	<ul style="list-style-type: none"> - Ne pas encombrer le passage - Port de chaussures de sécurité antidérapantes - Réfléchir avant d'agir - Matériel positionné derrière une porte
	OU		
Lombalgie	<ul style="list-style-type: none"> - Port de seaux - Attitudes non conformes 	<ul style="list-style-type: none"> - Utilisation de chariots de lavage - Travailler en gardant les courbures naturelles du dos 	

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement Professionnel
Réseau SCEREN