



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille 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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :	Modèle E.N.
Examen :	Série :	
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :	
Epreuve/sous épreuve :		
NOM		
<i>(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)</i>		
Prénoms :	n° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	<i>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</i>	

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur :

NOTE :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance

Épreuve EP1 : Analyse d'une situation professionnelle

A l'aide de vos connaissances et du dossier technique fourni, répondre à l'ensemble des questions directement sur les feuilles du sujet.

Le sujet, remis en fin d'épreuve, sera agrafé avec le dossier technique.

L'orthographe, la qualité de la rédaction et le soin seront pris en compte dans la notation.

	NOTE	/80
- Questions du sujet		/76
- Orthographe, qualité de la rédaction, soin		/4

Dossier technique

Les informations nécessaires à l'analyse de la situation sont données dans les annexes suivantes :

- Annexe 1 : Extrait du cahier des charges
- Annexe 2 : Fiche technique du canon à mousse
- Annexe 3 : Fiche technique du détergent/désinfectant
- Annexe 4 : Extrait du résultat d'audit

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 1/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Situation professionnelle

Monsieur JACQUES, titulaire du BEP MHPE, vient d'être embauché en CDD par l'entreprise de nettoyage TOUTCLAIRE. Il intervient pour effectuer l'entretien de l'entreprise LE TERROIR, spécialisée dans le conditionnement de charcuterie.

1 Avant de signer son contrat de travail avec l'entreprise TOUTCLAIRE, son responsable informe Monsieur Jacques de ses conditions de travail.

1.1 Nommer :

- Le prestataire de service pour lequel M. JACQUES doit travailler :

.....

- Le client pour lequel M. JACQUES doit travailler :

.....

1.2 Préciser le secteur d'activité de l'entreprise LE TERROIR :

.....

2 Monsieur JACQUES est chargé de l'entretien de la zone de tranchage. Il prend connaissance du cahier des charges. A l'aide dossier technique, répondre aux questions suivantes :

2.1 Cette zone de travail est une zone à risques. Justifier cette affirmation à l'aide de vos connaissances.

.....

.....

.....

2.2 Identifier une autre zone à risques de l'entreprise LE TERROIR.

.....

.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Eprouve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 2/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

2.3 Compléter la gamme opératoire du bionettoyage en cinq points.(méthode séparée)

N°	Etapes
1	Préparer son poste de travail : matériels, produit
2
3
4
5
6	Rincer
7	Remettre en état le poste de travail

2.4 Justifier l'étape du rinçage après application du désinfectant.

.....
.....

2.5 Indiquer la fréquence d'entretien pour laquelle la méthode de bionettoyage en 3 points est appliquée.

.....

2.6 Justifier l'intérêt d'alterner les deux méthodes de bionettoyage en trois et cinq points.

.....
.....

3 Monsieur JACQUES bionettoie la chaîne de tranchage avec un canon à mousse. Son responsable lui explique son fonctionnement.

3.1 Indiquer la fonction globale d'un canon à mousse.

.....
.....
.....
.....

Brevet d'Études Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Épreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 3/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

3.2 Compléter le tableau suivant, en indiquant les différents organes du canon à mousse et leur fonction.

N°	Organe	Fonction
1	Permet la projection de la mousse sur la surface
2	Permet de produire de l'air comprimé
3	Permet la mise en fonctionnement
4	Manomètre
5	Roulettes

3.3 Préciser 2 avantages du canon à mousse utilisé.

-
-

4 Monsieur JACQUES consulte la fiche technique du produit DNA01.

4.1 Citer la catégorie de ce produit.

.....

4.2 Justifier le choix de ce produit pour le bionettoyage de la chaîne de tranchage et conditionnement (2 réponses sont attendues).

-
-

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 4/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

4.3 Indiquer les 4 propriétés chimiques d'un détergent.

-
-
-
-

4.4 Préciser le spectre d'activité de ce produit pour un dosage à 0,75%.

.....

4.5 Indiquer les conditions d'application du produit afin qu'il soit efficace sur la destruction du virus de la grippe aviaire.

.....
.....

4.6 Lister les 4 facteurs du cercle de Sinner et souligner le facteur minoritaire dans la technique du canon à mousse.

-
-
-
-

4.7 Justifier l'utilisation de l'acier inoxydable dans le secteur de l'agroalimentaire.

.....
.....

4.8 Indiquer 2 facteurs influençant les réactions d'oxydo-réduction des métaux.

-
-

4.9 Indiquer 2 engagements du fabricant vis-à-vis de ce produit pour la sauvegarde de l'environnement.

-
-

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 5/12

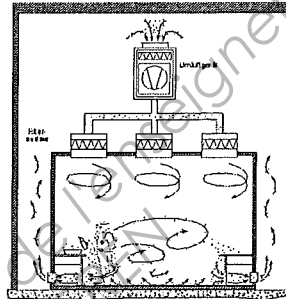
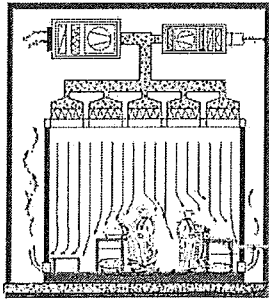
NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

5 La salle de conditionnement des charcuteries est une salle à empoussièremement contrôlé. La procédure d'entrée dans cette zone est affichée sur la porte du SAS d'entrée.

5.1 Indiquer le type flux de circulation de l'air dans les salles à empoussièremement contrôlé, représentées sur les schémas suivants.

schéma 1 :

schéma 2 :



Source images:
Turbulenter Reinraum.png

5.2 L'entreprise LE TERROIR utilise le flux représenté sur le schéma 1. Justifier ce choix.

.....
.....

5.3 Nommer l'appareil de mesure permettant de contrôler la qualité particulaire de l'air.

.....

5.4 Indiquer le rôle du SAS pour ce type de salle.

.....
.....

6 Un audit externe a été réalisé. Il a montré une anomalie sur le lavage des mains avant l'entrée dans cette salle de conditionnement.

6.1 Préciser le type de lavage des mains dans cette zone de travail et son action sur la flore transitoire.

.....
.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 6/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

6.2 Un micro-organisme pathogène a été identifié sur les mains d'un agent.

6.2.1 Nommer ce micro-organisme.

.....

6.2.2. Indiquer la forme de ce micro-organisme.

.....

6.2.3. Définir le type respiratoire de ce micro-organisme.

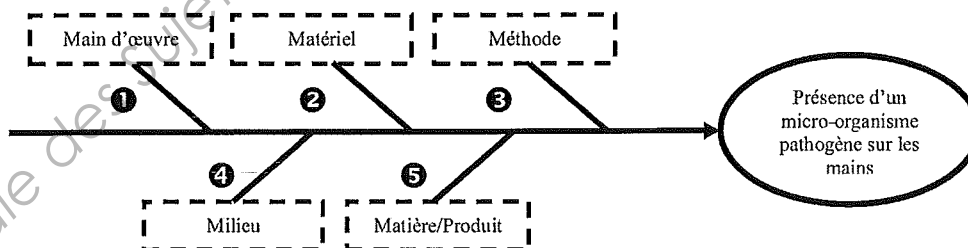
.....

6.3 L'agent de service est un porteur sain. Définir cette notion.

.....

7 Des causes possibles ont été listées sur le compte rendu de l'audit.

Identifier ces causes numérotées de 1 à 5, représentées sur le schéma ci-dessous.



Cause ❶ :

Cause ❷ :

Cause ❸ :

Cause ❹ :

Cause ❺ :

Brevet d'Études Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Épreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 7/12

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

8 Monsieur JACQUES change le bidon de détergent - désinfectant du canon à mousse. Il trébuche et se projette du produit dans les yeux.

8.1 Identifier le risque.

.....
.....

8.2 Proposer le dommage possible pour la victime.

.....
.....

8.3 Indiquer une mesure préventive individuelle.

.....
.....

8.4 Suite à cet accident du travail, le CHSCT se réunit.

8.4.1 Traduire le sigle CHSCT

.....
.....

8.4.2 Présenter un de ses rôles.

.....
.....
.....
.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Eprouve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 8/12

ANNEXE 1 : Extrait du cahier des charges

Demandeur Entreprise LE TERROIR - Monsieur GUILLOT, PDG
Prestataire : Entreprise TOUTCLAIRE - Madame CLAIRE, Directrice commerciale
Chantier suivi par : M.FERRY, responsable qualité
CONDITIONS PARTICULIERES
Délai d'exécution : 5 journées / semaine - lundi au vendredi de 16h à 20h
Début : 01/09/2011 Fin : 01/09/2012
Lieu d'exécution : Locaux de fabrication, tranchage et de conditionnement

1- Désignation des lieux

Lieux	Nature du sol	Nature des parois	Equipements	Surfaces
Quai de livraison	Ciment peint	Peinture lessivable	Equipements professionnels inox, Matériel informatique	200m ²
Réception	Ciment peint	Peinture lessivable		80m ²
Réserve n°1	Grès cérame	Céramique		80m ²
Réserve n°2	Grès cérame	Céramique		80m ²
Zone de déconditionnement	Grès cérame	Céramique		80m ²
Atelier de préparation n°1	Grès cérame	Céramique		100m ²
Atelier de préparation n°2	Grès cérame	Céramique		100m ²
Salle de tranchage*	Grès cérame	Résine		100m ²
Salle de conditionnement*	Grès cérame	Résine		100m ²

2 - Travaux et fréquences d'intervention.

Niveau de risques	Techniques d'entretien	Fréquence d'entretien			
		Journalier	Hebdomadaire	mensuel	semestriel
Salles blanches*	Elimination déchets	X			
	Bionettoyage en 3 points :				
	- canon à mousse (équipements/ supports déchets)	X			
	- manuel (matériels informatiques / parois / plafonds / portes)	X			
	- centrale bionettoyage (sol)	X			
	Bionettoyage en 5 points :				
- canon à mousse (équipements/ supports déchets)		X			
- manuel (matériels informatiques / parois / plafonds / portes)		X			
- centrale de bionettoyage (sol)			X		
- lavage mécanisé (sol)					
- Décapage sol				X	

Brevet d'Études Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 9/12

ANNEXE 2 : Fiche technique du canon à mousse

NETBIO 200, le nettoyage au canon à mousse

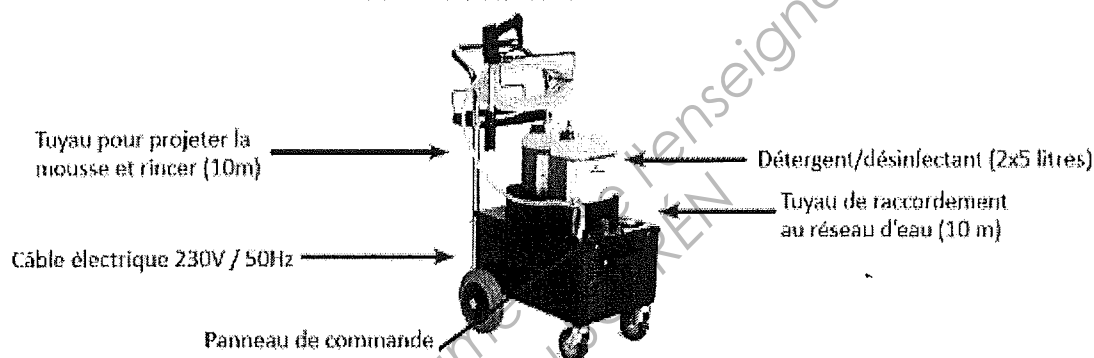
www.iblspecifik.com - contact@iblspecifik.com - 01 41 98 65 55

Avec sa taille réduite, le canon à mousse NETBIO 200 peut être déplacé très facilement. Son panneau de commande est simple d'utilisation pour l'opérateur.

Ce dernier bénéficie également des avantages de la machine. Ainsi, le nettoyage ne comporte pas de risque hygiénique puisque l'opérateur n'est pas en contact avec les surfaces et les objets à nettoyer. Par ailleurs, le travail manuel est réduit au minimum car la saleté est retirée grâce à l'action chimique de la mousse et du rinçage, ce qui permet à l'opérateur de travailler dans de meilleures conditions.

L'eau utilisée pour les phases de nettoyage et de rinçage provient directement du réseau hydrrique des locaux, ce qui permet une utilisation d'une durée illimitée. Le détergent/désinfectant reste dans son bidon d'origine, et il est aspiré automatiquement par la machine en quantité appropriée. Le compresseur situé à l'intérieur permet de produire de la mousse avec une densité optimale, réglable par l'opérateur. Il n'est pas nécessaire d'ajouter un système extérieur d'air comprimé. Le rinçage est effectué grâce à une pompe de 9 bars, avec une pression réglable.

Présentation de la machine

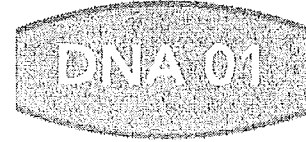


Les étapes d'un nettoyage au canon à mousse avec NETBIO

- 1 Préparation : raccorder le tuyau mousse/rinçage, raccorder la machine à une source d'eau, contrôler la connexion entre le bidon de détergent et la machine, brancher la machine.
- 2 Allumer le compresseur et attendre quelques minutes jusqu'à ce que la pression augmente et que le compresseur s'éteigne.
- 3 Allumer la pompe d'eau et positionner le bouton et l'accessoire Mousse/Rinçage sur la position Mousse.
- 4 Couvrir les surfaces avec la mousse en appuyant sur le levier de la lance de vaporisation.
- 5 Laisser agir la mousse durant quelques minutes avant de procéder au rinçage.
- 6 Positionner le bouton et l'accessoire Mousse/Rinçage sur la position Rinçage puis rincer les surfaces de haut en bas.

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 10/12

ANNEXE 3 : Fiche technique du détergent/désinfectant



UTILISATEURS :

Professionnels de l'hygiène dans les industries alimentaires et de la restauration, Professionnels du stockage, du transport alimentaire ...

DOMAINE D'UTILISATION :

- Homologué n°9800307 par le Ministère de l'agriculture pour le : traitement bactéricide et fongicide des locaux de stockage, matériel de transport, matériel de récolte des POV (produits d'origine végétale). Dose d'emploi homologuée : 0,75 % v/v.
- Traitement bactéricide des locaux de stockage, matériel de transport des POA (produits d'origine d'animale). Dose d'emploi homologuée : 0,75 % v/v.
- Traitement bactéricide du matériel de laiterie. Dose d'emploi homologuée : 0,75 % v/v.

Activité bactéricide conforme aux normes AFNOR NF T 72-170, NF T 72-171 (eau dure 30°f). Actif sur Salmonella typhimurium (NF EN 1276 : conditions de propreté dose 0,3 %) et Listeria monocytogènes (NF T 72-300 : 5 min - 20°C eau dure 30°f - dose 0,1 %).

Activité fongicide conforme à la norme AFNOR NF T 72-201. Efficace sur virus de la grippe Aviaire (*Avian influenza virus H3N8*), selon EN 14476 : conditions de saleté - dose 1 % - 15 min.

CARACTERISTIQUES :

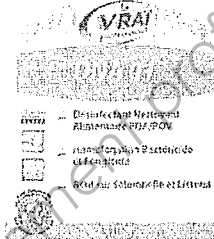
- Aspect : liquide limpide à légèrement opalescent
- Couleur : incolore
- Odeur : ammoniaquée
- Masse volumique (20° c) : 1025 g/l
- pH pur : 13 • pH dilué 10 à 11
- Solubilité dans l'eau en toute proportion
- Elimination facile par rinçage

REGLEMENTATION ET RECOMMANDATION :

Conforme à la législation relative aux produits de nettoyage des matériaux et objets destinés à entrer en contact avec les denrées alimentaires (arrêté du 8 septembre 1999). Pour cette utilisation, un rinçage à l'eau potable est obligatoire. Le VRAI professionnel DNA 01 s'intègre dans les plans HACCP selon la Directive 93/43/CEE relative à l'hygiène des denrées alimentaires dites Directive Hygiène. Il permet la conduite des opérations de nettoyage des sols en milieu alimentaire : cantine, restaurant, cuisine centrale ...

PRECAUTIONS D'EMPLOI :

• Risque de lésions oculaires graves • Conserver hors de portée des enfants • En cas de contact avec les yeux, laver immédiatement et abondamment avec de l'eau et consulter un spécialiste • Porter un appareil de protection des yeux / du visage • En cas d'ingestion, consulter immédiatement un médecin et lui montrer l'étiquette ou l'emballage • Utilisez les biocides avec précautions. Avant toute utilisation, lisez l'étiquette et les informations concernant le produit.



COMPOSITION :

Chlorure de didécyl diméthyl ammonium. Agents de surface non ioniques et cationiques. Séquestrant. Agent d'alcalinisation. Excipient. EDTA et sels.

CONDITIONNEMENTS :

Bidon 5 L : carton de 4 - code produit 4660
Jerrican 20 L : code produit 4661

DOSAGE ET MODE D'EMPLOI :

- Manuel ou centrale de désinfection : dosage 0,75 %
- diluer 7,5 ml dans 1 litre d'eau. Appliquer la solution par trempage, pulvérisation ou arrosage. Laisser agir 5 min. Rincer à l'eau potable.
- Machine, canon à mousse : dosage optimum 1 à 2 %
- groupe à pression (petites surfaces) dosage 0,75 %
 - Laisser agir 5 min. Rincer à l'eau potable.

ECO INFO :

- Facilement biodégradable, conformément à la réglementation.
- Emballage recyclable.



**NOTRE ENGAGEMENT
DEVELOPPEMENT
DURABLE**

Ce produit a été conçu et fabriqué en France sous un système de management de la qualité et de l'environnement certifié ISO 9001 / ISO 14001, et en accord avec le programme Industriel européen Charte du Nettoyage Durable. Ces certifications consacrent notre engagement dans le DÉVELOPPEMENT DURABLE par :

- la recherche constante et le développement de formulations efficaces qui respectent l'Homme et son environnement,
- une éco-conception des produits visant à réduire les ressources utilisées et les impacts sur l'environnement,
- l'utilisation de matières premières d'origine naturelle issues, pour l'essentiel, du Pin des Landes dont le massif forestier est géré et renouvelé.



Brevet d'Études Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 11/12

ANNEXE 4 : Extrait du résultat de l'audit

FICHE DE REMARQUE N° 1

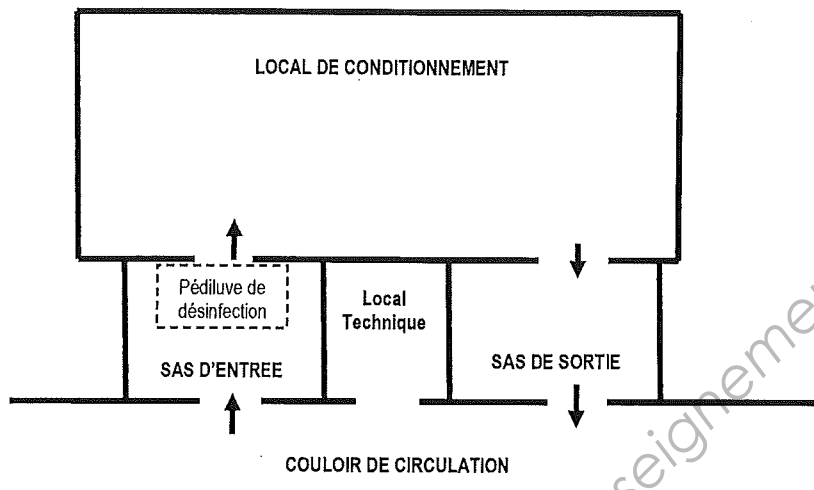
Date de l'audit : 06/10/2011

CONSTAT

◆ Dans cette zone travail, seule le protocole suivant est affiché :

Protocole d'entrée en salle de conditionnement

➤ Plan de circulation du personnel



➤ Conduite à tenir dans le SAS d'entrée

- Revêtir une combinaison /une coiffe/ un masque
- Lavage antiseptique des mains durant 5 minutes
- Mettre des gants
- Passage dans le pédiluve de désinfection

➤ Conduite à tenir dans le SAS de sortie

- Jeter tous les éléments de la tenue
- Lavage antiseptique des mains

◆ Après un prélèvement microbiologique des mains avant l'entrée dans le local de tranchage sur 10 agents :

- Absence de coliformes fécaux
- Présence de streptocoques aéro-anaérobies sur 1 résultat

Responsable d'audit

Responsable service qualité

Nom/Visa:

Ph.BORDAU

T.FERRY

ACTIONS CORRECTIVES

◆ Recherche des causes :

- Temps de lavage inférieur à 5 minutes
 - Difficultés de décodage du protocole de lavage des mains
 - Savon à spectre d'activité réduit
 - Biocontamination par contact des poignées de porte
 - Distributeur de savon difficile à manipuler
- Solution : mise en œuvre dans un délai d'une semaine.

Responsable d'audit

Responsable service qualité

Nom/Visa:

Ph.BORDAU

T.FERRY

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2012
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 12/12