



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Montpellier 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 : Organigramme
- Annexe 2 : Fiche des critères de qualité en milieu médical
- Annexe 3 : Différents canons à mousse (Gedo Birchmeider)
- Annexe 4 : Fiche technique (produit super blaster)
- Annexe 5 : Classement UPEC

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 1/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

Situation professionnelle

Vous êtes employé dans l'entreprise de nettoyage « Service 2000 » qui intervient à l'hôpital de Caen.

Vous êtes en charge :

- *Le matin de 7h00 à 12h00, du bionettoyage des chambres d'isolement du service des maladies infectieuses,*
- *L'après midi de 13h30 à 15h30, du bionettoyage de la cuisine de ce grand centre hospitalier.*

En vous aidant de la situation professionnelle et des annexes, répondre aux questions suivantes :

A l'aide de l'annexe 1 :

1. **Préciser le nombre de subordonnés du gérant de l'entreprise.**

.....

2. **Nommer votre supérieur hiérarchique et sa qualification.**

.....

.....

3. **Repérer le nombre de niveaux hiérarchiques qui vous sépare de M. Marc GRENET.**

.....

Lors de la prise de votre travail à 7h00, on vous informe qu'un patient a été déclaré positif au bacille de Koch, bacille aérobic strict. Pour limiter la transmission de ce microorganisme, ce malade est placé en isolement dans une chambre à atmosphère contrôlée. Le CLIN préconise un dépistage de tout le personnel afin de détecter d'éventuels porteurs sains.

4. **Nommer la famille de microorganisme à laquelle appartient le bacille de Koch.**

.....

5. **Indiquer la forme de ce micro-organisme.**

.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 2/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

6. Relever et définir son type respiratoire.

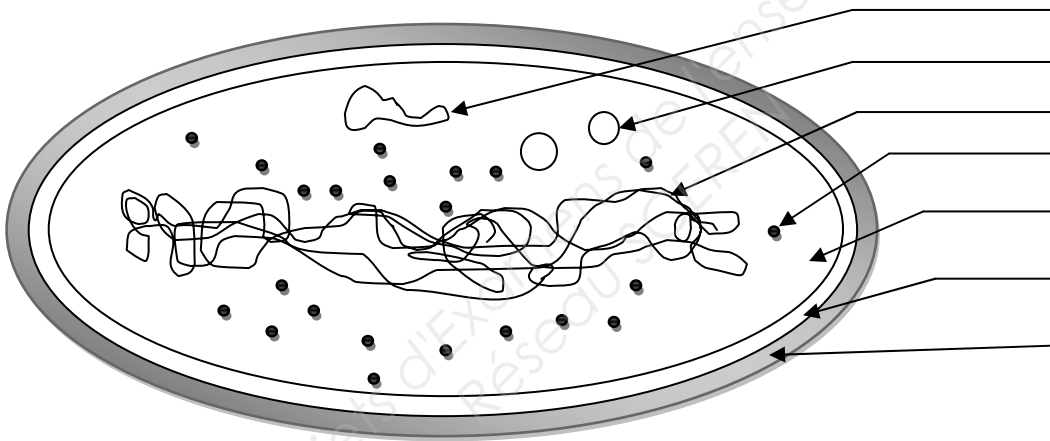
.....

.....

.....

.....

7. Légender le schéma du micro-organisme ci-dessous :



TITRE :

8. Le bacille de Koch se transmet par voie aéroportée. Lister les deux voies d'entrée possible de ce microorganisme dans un hôte vivant.

.....

.....

9. Citer un moyen de protection individuelle afin de limiter la transmission aéroportée.

.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	<u>Code</u> : 34304	Sujet	Session 2013
<u>Epreuve</u> : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 3/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

10. Les patients infectés par le bacille de Koch sont placés en isolement. Cocher le type d'isolement adapté à ces patients dans les établissements de soins.

- Isolement septique
- Isolement protecteur

11. Justifier votre choix.

.....

.....

.....

12. Expliquer la notion de porteur sain.

.....

.....

Dans certaines situations et certains locaux, l'air doit être contrôlé afin de limiter les risques de transmissions aéroportées.

13. Définir « salle ou enceinte à empoussièremment contrôlé ».

.....

.....

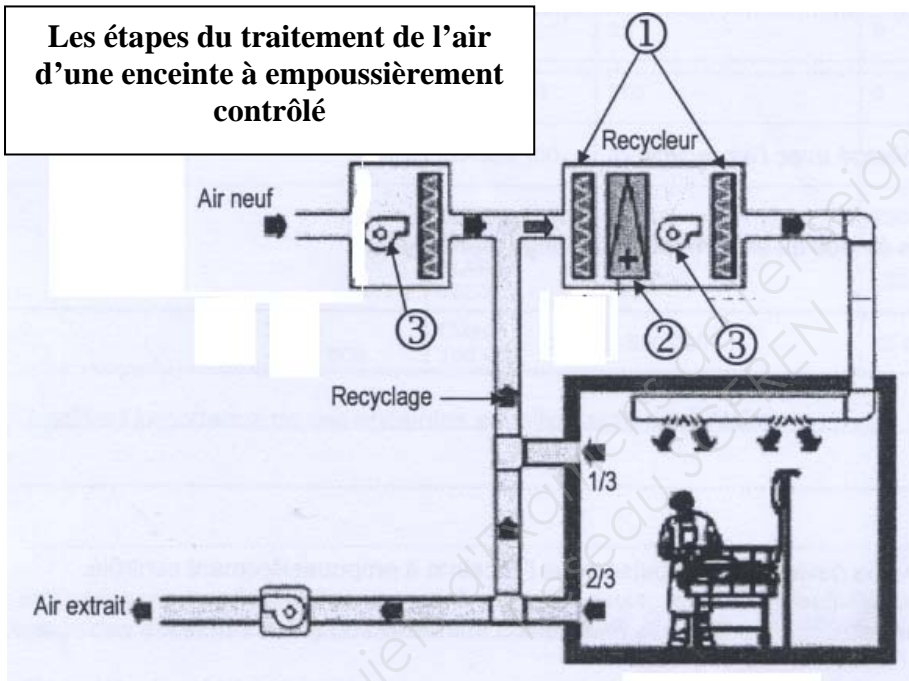
.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
<u>Epreuve</u> : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 4/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

A l'aide du schéma ci-dessous :

14. Légender les trois étapes du traitement de l'air.



- 1.....
-
- 2.....
-
- 3.....
-

15. Cocher le type de flux d'air représenté :

- Flux d'air laminaire
- Flux d'air turbulent

16. Décrire le parcours de l'air.

.....

.....

.....

.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 5/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

20. Proposer deux actions pouvant être menées par le CLIN.

.....

.....

.....

Lors de la prise de votre travail à 13h30, on vous informe que le réseau d'air comprimé est en maintenance. Vous ne pouvez donc pas utiliser votre canon à mousse habituel. Votre responsable met à votre disposition dans le local technique quatre types de canon à mousse.

21. Choisir à l'aide de l'annexe 3 et 3 suite, le canon à mousse pour l'entretien de la cuisine de l'hôpital.

.....

22. Justifier ce choix.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

23. Proposer deux autres exemples de lieu d'utilisation de cet appareil.

.....

.....

24. Présenter la fonction globale ou fonction d'usage du canon à mousse.

.....

.....

.....

.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 7/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

25. Indiquer deux avantages de cette méthode.

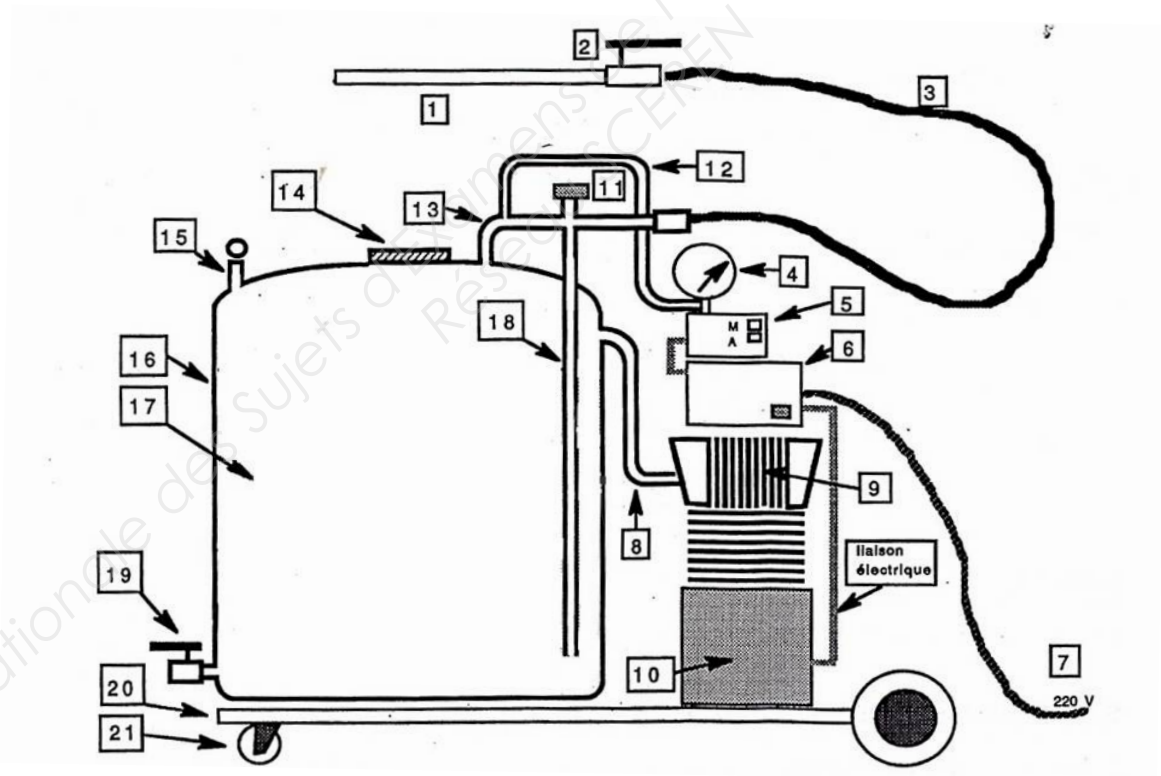
.....

.....

.....

26. Compléter le tableau en indiquant la désignation des organes du canon à mousse représenté ci-dessous.

Le canon à mousse



Source : <http://sbssa.discip.ac-caen.fr/spip.php?article104>

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 8/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

N°	Désignation	N°	Désignation
1	12	Tuyau du pressostat
2	Vanne d'arrêt de la lance	13	Mousseur-mélangeur
3	Tuyau	14	Couvercle du réservoir
4	15
5	Interrupteur et pressostat	16
6	Boîtier d'alimentation électrique et disjoncteur	17	Solution détergente désinfectante
7	18	Tuyau crépine d'amenée de la solution moussante
8	Tuyau d'arrivée d'air comprimé	19
9	Compresseur	20	Châssis
10	21
11	Vanne d'arrêt du mousseur		

Vous utilisez lors de votre bionettoyage de la cuisine, le produit « super blaster » (annexe 4).

27. Justifier l'utilisation de ce produit pour un bionettoyage en milieu agroalimentaire.

.....

.....

.....

.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 9/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

28. Relever le spectre d'activité de ce produit.

.....

29. Préciser la caractéristique de ce spectre en cochant la bonne réponse :

Large spectre

Spectre étroit

30. Relever deux précautions d'utilisation pour ce produit.

.....

.....

31. Proposer la conduite à tenir en cas de projections de ce produit dans les yeux.

.....

.....

.....

.....

.....

.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 10/17

NE RIEN ECRIRE DANS CE CADRE

32. Identifier ci-dessous, les différents équipements de protection individuelle nécessaires lors de l'utilisation de ce produit.

Les équipements de protection individuelle



.....
.....

.....
.....

.....
.....

.....

Le revêtement de sol de la cuisine répond au classement U₄ P₃ E₃ C₃.

33. Expliquer la signification de cette classification pour le revêtement de la cuisine.

U₄ :

P₃ :

E₃ :

C₃ :

34. Préciser à l'aide de l'annexe 5 si le revêtement présent en cuisine est adapté aux locaux.

.....

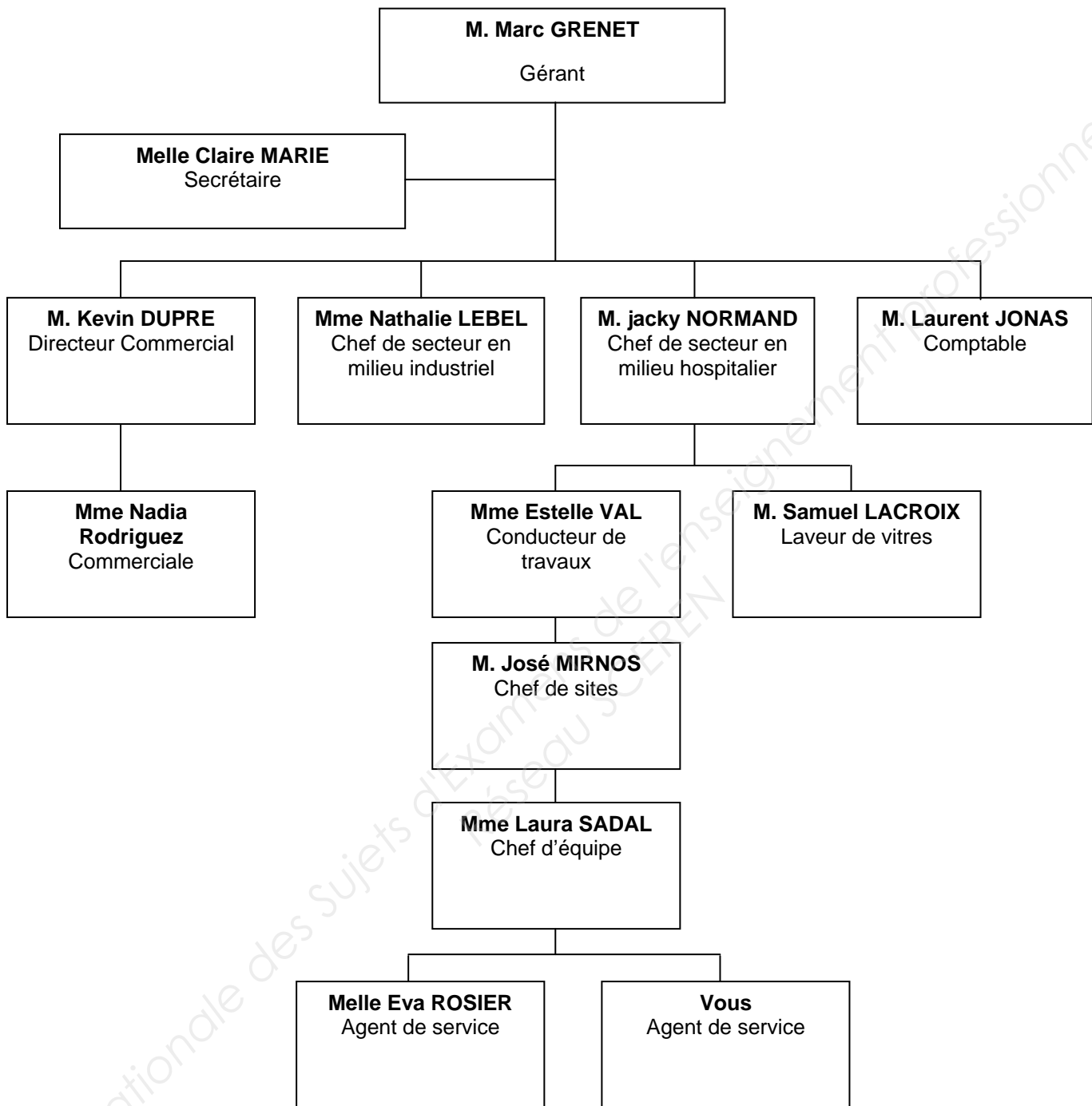
Justification :

.....

.....

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 11/17

ANNEXE 1 : Organigramme



Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 12/17

✓ Critères de qualité microbiologiques

Secteur	Equipements	Résultat acceptable (nombre de colonies maximum)	
		boite contact	Lame gélosée flore totale
Accueil Salle d'attente	• Poignée de porte, interrupteur	< 75	< 50
	• Mur, porte	< 75	< 50
	• Sol	< 100	< 80
	• Chaises , comptoir, étagère de vente	< 75	< 50
Salle de consultation	• Table d'auscultation	< 10	< 5
	• Sol	< 50	< 25
	• Mur, porte	< 40	< 20
	• Poignée de porte, interrupteur	< 20	< 10
	• Lave mains	< 10	< 5
	• Bureau	< 40	< 20
	• Vitrine pharmacie, meuble de rangement	< 20	< 10
Chambre de malade	• Meuble de rangement matériel stérile, plan de travail	< 10	< 5
	• Sol	< 30	< 15
	• Mur, porte	< 30	< 15
	• Poignée de porte, interrupteur	< 10	< 5
	• Mobiliers	< 10	< 5
	• Sanitaires	< 10	< 5
	• Chariot	< 5	< 2
Salle de soins	• Lave mains	< 10	< 5
	• Table d'opération	< 5	< 2
	• Sol	< 30	< 15
	• Mur, porte	< 20	< 10
	• Poignée de porte, interrupteur	< 20	< 10
	• Sol	< 30	< 15
Zone de préparation et de stérilisation	• Mur, porte	< 20	< 10
	• Plan de travail zone de lavage	< 20	< 10
	• Plan de travail zone de conditionnement	< 10	< 5
	• Poignée de porte, interrupteur	< 20	< 10
	• Sol	< 30	< 15

✓ Critères de qualité visuels

- Absence de salissure non adhérente (poussières, déchets)
- Absence de salissure adhérente (tâche, trace,..)
- Absence de coulure sur les surfaces verticales

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 13/17

Indu-Matic & Foam Cleaner

Canons à mousse mobiles en acier inoxydable

Ces appareils vous permettent d'obtenir une mousse qui adhère sur tous les types de surfaces!

Des appareils professionnels pour l'emploi quotidien:

- Récipient en acier inoxydable, contenu 20, 50 ou 100 litres
- Grande ouverture de remplissage avec fermeture rapide
- Régulateur rotatif et solide pour une production de mousse optimale de humide à sèche
- Raccord à air comprimé rapide avec réducteur de pression
- Robinet révoluer en polyéthylène et en inox avec filtre intégré
- Lance maniable en inox 45 cm
- Tuyau 4, 6 ou 8 m pour un grand rayon de travail
- Appareils polyvalents, pulvérisation de liquide possible

Sécurité supplémentaire:

- Joints Viton résistants aux produits chimiques
- Soupape de surpression – utile aussi pour la mise hors pression
- Manomètre
- Certifiés CE et TÜV

Foam Cleaner 20 pour être autonome:

- Le compresseur électrique, procure au Foam Cleaner une indépendance en air comprimé
- Monté sur un chariot en inox avec un capot de protection pour manœuvrer simplement (câble électrique 8 m)

Exemples d'applications:

On adapte une mousse sèche ou liquide en fonction de la saleté. Ces appareils sont utilisés pour le nettoyage et la désinfection des installations sanitaires. Exemples: cabines à douche, armatures, lavabos, toilettes, mûres, sols et plafonds dans les écoles, salles de gymnastique, piscines et installations de camping. Mais aussi dans les restaurants, hôtels, dans la fabrication d'alimentations et de boissons (p.e. boucheries, brasseries etc.), dans l'élevage des animaux et dans l'agriculture ces solutions sont très demandées. Avec Indu-Matic et le Foam Cleaner on peut, suivant les besoins, aussi bien pulvériser des désinfectants, des produits d'élimination des insectes et de rouille et des produits de nettoyage des jantes, des moteurs et des châssis dans les boxes de lavage de voitures et dans les ateliers.



CE 0036

EDELSTAHL
Rost
frei

TÜV
Pfalz e.V.



Swiss Quality

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 14/17

ANNEXE 3 (suite)



Produit				
Canon à mousse	Indu-Matic 20 M	Indu-Matic 50 M	Indu-Matic 100 M	Foam Cleaner 20
Référence	11561801	11664801	11664802	11672005
Tuyau 4 m	Inclus	10834214	10834212	Inclus
Tuyau 6 m	10834215	10834215	10834215	10834215
Tuyau 8 m	10834216	10834216	10834216	10834216
Accessoires				
Tuyau pour air comprimé avec raccord 10 m	11590001	11590001	11590001	
Chariot à main en inox	Inclus	11646401	11646401	
Rallonge droite en inox 1 m	11544902	11544902	11544902	11544902
Raccord (pour connecter des rallonges)	11811802	11811802	11811802	11811802
Lance courbée en inox, 50 cm	11669801	11669801	11669801	11669801
Divers buses à jet plat	11612801-08	11612801-08	11612801-08	11612801-08

Références techniques				
Canon à mousse	Indu-Matic 20 M	Indu-Matic 50 M	Indu-Matic 100 M	Foam Cleaner 20
Matériel du récipient	Matériel du récipient	Inox	Inox	Inox
Joints	Viton	Viton	Viton	Viton
Tuyau	PVC	PVC	PVC	PVC
Robinet revolver	Plastique et inox	Plastique et inox	Plastique et inox	Plastique et inox
Lance 45 cm	Inox	Inox	Inox	Inox
Buse	Jet plat	Jet plat	Jet plat	Jet plat
Poids vide	6.5 kg	14 kg	25 kg	40 kg
Dimensions	H 89 cm, Ø 21 cm	H 52 cm, Ø 41 cm	H 92 cm, Ø 41cm	Lo 85 x B 48.5 x H 98 cm
Volume	23.5 litres	50 litres	100 litres	23.5 litres
Contenu maximal	20 litres	45 litres	90 litres	20 litres
Pression maximale	6 bars	6 bars	6 bars	6 bars
Pression de travail optimale	4 – 5.5 bars	4 – 5.5 bars	4 – 5.5 bars	4 – 5.5 bars
Température maximale	50°C	50°C	50°C	50°C
Température minimale	5°C	5°C	5°C	5°C
Courant électrique				230V, 50/60Hz
Catégorie protection				IP X5
Câble électrique				8 m
Niveau de bruit				76 dB (A)
Résistances aux produits chimiques				
Pour tous les produits de mousse et de gel à base d'acides, de produits alcalins, de détergents et la plus part des produits désinfectants dans les compositions et concentrations recommandées par les fabricants. Indications sans engagement. En cas d'insécurité veuillez contacter votre fournisseur ou spécialiste.				

Nettoyage à mousse

Les détergent sous forme liquides ont normalement la tendance de couler très vite sur les surfaces verticales et ne permettent pas, d'enlever la saleté sans l'aide d'un outil mécanique. Les produits à base de mousse ou de gel ont une action prolongée parce que ils adhèrent mieux. Cela avec l'avantage, qu'après le rinçage avec de l'eau claire, un traitement consécutif n'est pas nécessaire. Pour ces applications les appareils mobiles Indu-Matic et Foam Cleaner sont souvent utilisés par des entreprises de taille moyenne mais aussi par de grandes sociétés pour le nettoyage des niches et des endroits dont l'accès est difficile.

Avec un équipement spécial on peut utiliser ces appareils aussi pour pulvériser. Les récipients de 50 et de 100 litres sont utilisés dans les boxes de lavage de voitures pour pulvériser des produits pour éliminer les insectes, la rouille, nettoyage des jantes, moteurs et châssis.



BIRCHMEIER GEDO

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 15/17

cuisine



Super blaster

Super dégraissant désinfectant moussant

C'est un nettoyant, dégraissant et désinfectant puissant des surfaces alimentaires, spécialement formulé pour une utilisation en canon à mousse.

Il s'utilise dans le domaine de l'industrie alimentaire (catégories préparation et transport de la nourriture des animaux domestiques d'une part, transport, stockage, transformation industrielle, commercialisation des produits d'origine animale et végétale d'autre part).

Convient pour éliminer toutes souillures grasses des sols, murs, plans de travail, chambres froides, équipements, ustensiles...

Conforme aux normes AFNOR d'efficacité antibactérienne.

Bactéricide : NF EN 1040, EN 1276 en conditions de propreté (eau dure 30 °F, 0,3 g/l d'albumine bovine) à 0,5 % sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Escherichia coli*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus*.

Homologation par le Ministère de l'Agriculture et de la Pêche N° 2030357 pour le traitement bactéricide à 0,5 %.

EN 1276 en conditions de saleté (eau dure 30 °F, 3 g/l d'albumine bovine) à 1 % sur *Pseudomonas aeruginosa*, *Enterococcus hirae* et *Staphylococcus aureus* et à 2 % sur *Escherichia coli*.



Mode d'emploi

S'utilise en lavage manuel ou mécanique :

- Lavage : dilution de 0,5 à 2 %,

- Désinfection : canon à mousse ou spray moussant sur surface rincée ou nettoyée à dilution de 0,5 %.

Appliquer la solution sur la surface. Laisser agir au minimum 5 minutes.

Brosser si nécessaire puis rincer à l'eau claire.

Précautions d'utilisation

Ne pas utiliser en association avec d'autres produits et dans de l'eau supérieure à 40 °C, sinon il perdrait son efficacité désinfectante.

Stocker à l'abri du gel.

Eviter les projections oculaires et le contact avec l'épiderme.

Données techniques

Densité : 1,07

pH : 13,5

Législation :

- Sécurité : risque d'effets corrosifs. Très toxique pour les organismes aquatiques selon la Directive dite "toutes préparations" 1999/45/CE et ses adaptations.

Fiche "Ingrédients" disponible sur demande au 05.55.27.65.27 pour le personnel médical.

- Protection de l'environnement :

Le(s) agent(s) de surface contenu(s) dans cette préparation respecte(nt) les critères de biodégradabilité comme définis dans la réglementation (CE) n° 648/2004 relatif aux détergents.

Les données prouvant cette affirmation sont tenues à la disposition des autorités compétentes des états membres et leur seront fournies à leur demande expresse ou à la demande du producteur de détergents.

- Formule déposée au centre Antipoison France : + 33(0)1 45 42 59 59 (ORFILA).

- Produit biocide : TP 4

Substance active biocide : Bis(3 aminopropyl)dodecyl amine, CAS : 2372-82-9, 30 g/l - Chlorure de didecylidiméthyl ammonium, CAS : 7173-51-5, 20g/l - éthanol, CAS : 64-17-5, 40g/l - propane-2-ol, CAS : 67-63-0, 8g/l

- Conforme à l'arrêté du 08/09/99 relatif au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

Emballage : carton de 4 bidons de 5 litres.

28/06/07 Ind. 5



CONTACT
ALIMENTAIRE

Hygiène professionnel
HACCP



EYREIN
industrie

Z.I. La Croix-St-Pierre
19800 EYREIN
Tél. 05 55 27 65 27
Fax 05 55 27 66 08

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 16/17

ANNEXE 5 : Classement UPEC

CLASSEMENT UPEC DES LOCAUX SELON LES CRITÈRES D'USAGE				
LOCAUX	Classement UPEC des locaux			
MAISONS INDIVIDUELLES				
Entrée, séjour, couloir, escalier	U2S	P2	E1	C0
Cuisine	U3	P2	E2	C2
Salle de bains	U2	P2	E3	C1
Chambre	U2	P2	E1	C0
Balcon, loggia, terrasse	U3	P3	E3	C2
IMMEUBLES COLLECTIFS				
Hall d'entrée	U4	P2	E2	C0
Couloir, palier d'étage, escalier	U3	P2	E1	C0
Espaces extérieurs : coursive, escalier, seuil d'entrée	U4	P3	E3	C2
BÂTIMENTS COMMERCIAUX				
Magasin à faible fréquentation	U3S	P2	E2	C1
Magasin à moyenne fréquentation	U4	P3	E3	C2
Commerce d'alimentation, café-bar	U4	P3	E2	C2
Hypermarché	U4	P4S	E3	C2
Galerie marchande de centre commercial (sans matériels d'entretien lourds)	U4	P3	E3	C2
BÂTIMENTS CIVILS OU ADMINISTRATIFS, PUBLICS OU PRIVÉS				
Bureau collectif	U3	P3	E1	C0
Salle de réunion, salle de conférence	U3	P2	E1	C0
Salle publique de réunion	U3S	P3	E1	C1
Restaurant d'entreprise	U3S	P3	E1	C1
Salle polyvalente	U3S	P3	E2	C1
Hall public de circulation (gare,...)	U4	P3	E3	C1
Cuisine collective et annexes :				
- pour utilisation modérée ou normale	U4	P3	E3	C2
- pour utilisation intense	U4	P4S	E3	C2
BÂTIMENTS HOSPITALIERS				
Cabinet de toilettes, sanitaires collectifs	U3	P3	E2	C2
Chambre de type courant	U3	P3	E3	C2
Salle d'examen, salle de soins	U4	P3	E3	C3
Accueil, salle d'attente	U4	P4	E3	C2
Salle d'opération, d'examen radiologique	U4	P3	E3	C3
Laboratoire d'analyses	U4	P3	E3	C3

Brevet d'Etudes Professionnelles métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement	Code : 34304	Sujet	Session 2013
Epreuve : EP1 Analyse d'une situation professionnelle	Durée totale : 2 h maximum	Coef : 4	Page 17/17