



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie de Clermont- Ferrand
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.

EP3 Banque de questions de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 1/11

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 » : Qui tue les bactéries
4	Indiquer le type de 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...) et justifier votre choix Détergent désinfectant alimentaire conforme à la législation en vigueur concernant les locaux de production alimentaire.
5	Enoncer les étapes d'un bionettoyage.en 3 points ou combiné Prénettoyage ; Nettoyage-désinfection avec un détergent – désinfectant en respectant le temps d'action; Rinçage
6	Définir le terme « biocontamination » : Contamination par les micro-organismes
7	Justifier l'interdiction du balayage à sec du sol 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 ou sur les aliments
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 ; l'aspirateur 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.
9	Enoncer le rôle du savon antiseptique utilisé pour le lavage des mains. Eliminer les salissures, la flore transitoire et une partie de la flore résidente

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 2/11

S1 Microbiologie appliquée :

10	<p>L'essuyage avec un torchon des appareils utilisés pour la production est interdit. Justifier cette affirmation.</p> <p>Le torchon sale et mouillé est un milieu favorable au développement des micro-organismes (nourriture et présence d'eau) et peut être vecteur de biocontamination.</p>
11	<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 <u>inertes</u> (sol, plan de travail, matériel...).</p> <p>Un antiseptique est un produit qui tue les bactéries et inactive les virus sur la matière <u>vivante</u> (peau).</p>
12	<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>
13	<p>Enoncer les actions d'un Détergent-Désinfectant Alimentaire. Justifier la dénomination « 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 surfaces en contact avec les aliments.</p>
14	<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>
15	<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 ; elle est difficile à éliminer.</p>
16	<p>Citer 2 moyens pour contrôler l'efficacité d'un nettoyage et d'un bionettoyage</p> <p>Le contrôle visuel Prélèvement de surface (lame gélosée, écouvillonnage ...) ou empreinte (boîte contact) Contrôle microbiologique</p>
17	<p>Enoncer l'origine de la flore transitoire présente sur les mains.</p> <p>La flore transitoire est une flore « de passage » présente accidentellement 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>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 3/11

S2 Connaissance des milieux professionnels :

N°	QUESTIONS et ELEMENTS de CORRIGE
1	<p>Énoncer une particularité du revêtement de 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>Aspirer les liquides ou 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>Citer les deux catégories de salissures, énoncer deux exemples pour chacune et proposer une technique pour les éliminer</p> <p>Les salissures non adhérentes : emballages, débris alimentaires, poussières, papier... Technique : balayage humide, dépoussiérage Les salissures adhérentes : sang, œuf, graisse, vin, fruits, tartre, rouille, caramel Technique : lavage, récurage,</p>
5	<p>Énoncer trois exemples de salissures pouvant se trouver sur le sol de la zone de production :</p> <p>Débris alimentaires Poussières Film grasseux Eau Papier, emballage...</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 4/11

S2 Connaissance des milieux professionnels :

6	<p>Indiquer le contenu d'un plan de nettoyage et de désinfection dans la restauration collective.</p> <p>La fréquence et les moments de la journée auxquels sont effectuées les opérations de nettoyage et de désinfection</p> <p>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</p> <p>Le responsable des opérations de nettoyage et de désinfection pour chaque secteur</p> <p>Les moyens mis en place pour vérifier l'efficacité du plan de nettoyage : contrôles visuels ou microbiologiques</p>
7	<p>Indiquer la fonction d'usage de la monobrosse.</p> <p>Appareil polyvalent (selon les accessoires) qui permet de réaliser des travaux d'entretien courant ou de remise en état</p>
8	<p>Enoncer deux opérations de maintenance ou d'entretien sur l'aspirateur à eau</p> <p>Vérifier le câble d'alimentation. Vérifier l'état des filtres et du flotteur Vérifier l'état de propreté des accessoires</p>
9	<p>Identifier le matériau du revêtement mural en zone de production Enoncer trois caractéristiques de ce matériau liés à son entretien</p> <p>Les murs sont en carrelage (grès cérame)</p> <p>Résistants aux chocs Imperméables Imputrescibles Faciles à nettoyer Faciles à désinfecter</p>
10	<p>Proposer 1 produit pour éliminer les traces de calcaire dans un évier, indiquer s'il s'agit d'un produit acide, basique ou neutre</p> <p>Détartrant, pH acide</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 5/11

S2 Connaissance des milieux professionnels :

11	<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 : 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>
12	<p>À partir de l'étiquette du détergent désinfectant alimentaire, donner la signification du pictogramme (désigné par le jury) et deux précautions d'utilisation</p> <p>Le pictogramme indique que le produit est et qu'il peut provoquer une Les deux précautions d'utilisation sont : (réponse adaptée) Ex : porter des gants ménagers et de se laver les mains après l'entretien.</p>
13	<p>Indiquer le mode d'action d'un produit agglutinant sur les poussières</p> <p>Les poussières se collent à la gaze grâce à l'agglutinant</p>
14	<p>Décoder l'étiquette du détergent désinfectant alimentaire : indiquer le temps d'action du produit le dosage et le mode d'emploi (Voir étiquette du détergent désinfectant alimentaire)</p>
15	<p>Décoder l'étiquette du détergent désinfectant alimentaire, indiquer les conditions et la durée du stockage du produit (Voir étiquette du détergent désinfectant alimentaire)</p>
16	<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>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 6/11

S2 Connaissance des milieux professionnels :

17	Citer 3 types d'entreprises susceptibles de recruter des agents polyvalents de restauration Restauration de collectivité (cuisine centrale ou satellite), restauration rapide, restauration de libre service, restauration à thème,...
18	Définir la marche en avant 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 ni retour en arrière
19	Observer l'appareil que vous avez utilisé : Nommer les principaux organes Indiquer un organe de sécurité
20	Indiquer la fonction d'usage de l'appareil que vous avez utilisé lors de l'entretien des locaux

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 7/11

S3 Prévention – sécurité :

N°	QUESTIONS et ELEMENTS de CORRIGE
1	<p>Indiquer deux risques au cours de l'entretien de l'appareil ou de l'équipement que vous avez effectué. 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>
2	<p>Indiquer un risque au cours de l'entretien du sol. Proposer deux moyens de prévention.</p> <p>Risque de glissade et/ou de chute</p> <p>Deux moyens de prévention :</p> <p>Ne pas marcher sur le sol mouillé Porter des chaussures de sécurité antidérapantes</p>
3	<p>Indiquer un risque au cours de l'entretien du four de la zone de production. Proposer deux moyens de prévention.</p> <p>Risque chimique Risque de brûlure</p> <p>Deux moyens de prévention :</p> <p>S'assurer que le four est refroidi Porter un masque adapté / écran facial Porter des gants</p>
4	<p>Repérer sur une étiquette les précautions d'utilisation ou/et de stockage</p> <p>Selon l'étiquette</p>
5	<p>Indiquer deux règles essentielles à respecter lors de l'utilisation de produits d'entretien.</p> <p>Réponses au choix :</p> <p>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</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 8/11

S3 Prévention – sécurité :

6	<p>Le mélange d'eau de javel avec du produit détartrant est dangereux. Citer le risque auxquels l'utilisateur s'expose. Proposer un moyen de prévention pour éviter ces risques.</p> <p>Risque de dégagement de gaz toxique (gaz chlore)</p> <p>Moyen de prévention 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.</p>
7	<p>Justifier le port de chaussures de sécurité lors de l'entretien des locaux :</p> <p>Eviter les glissades Protéger les pieds en cas de choc ou d'écrasement</p>
8	<p>Indiquer deux risques d'accident au cours de l'entretien du batteur-mélangeur.</p> <p>Risque électrique Risque lié à la manutention et aux manipulations (port de charge)</p>
9	<p>Nommer les éléments composant la tenue professionnelle en entretien des locaux. Justifier chaque élément.</p> <p>Tenue professionnelle : 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 Gants de ménage : évite les allergies, la contamination de l'opérateur, les atteintes cutanées</p>
10	<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>
11	<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>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 9/11

S3 Prévention – sécurité :

12	<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>
13	<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 : Prise de terre, 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>
14	<p>Indiquer un risque au poste plonge. Proposer un équipement de protection individuelle ou EPI.</p> <p>Risques : Risque de chute et de glissades Risque lié à la manutention et à la manipulation Risque de coupure</p> <p>EPI : Port des chaussures de sécurité antidérapantes et coque métallique Ceinture de maintien des lombaires Gants de protection</p>
15	<p>Indiquer un risque en nettoyant le four Proposer un moyen de prévention</p> <p>Risques : Risque chimique Risque de brûlure Risque électrique</p> <p>Prévention : Attendre le refroidissement du four Port de gants isolant thermique/ gant de ménage Port de lunettes de sécurité/ écran facial Mettre l'appareil hors tension</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 10/11

S3 Prévention – sécurité :

16	<p>Vous ressentez de fortes démangeaisons sur les mains après avoir utilisé un produit corrosif sans gants. Indiquer la conduite à tenir</p> <p>Rincer en passant délicatement la main sous l'eau froide courante à faible pression et il est conseillé de consulter un médecin</p>
17	<p>Citer deux règles d'ergonomie à respecter pour saisir un matériel au niveau du sol</p> <p>Garder les courbures naturelles de la colonne vertébrale (le dos droit) Plier les jambes Remonter en utilisant la force des cuisses</p>
18	<p>Enoncer au moins 2 règles de sécurité à respecter lors de l'utilisation de la monobrosse.</p> <p>Prise électrique située derrière l'utilisateur Fils électrique sur l'épaule Relever le timon en position de sécurité Débrancher l'appareil pour démonter et entretenir les accessoires Le câble ne doit pas être en contact avec le sol mouillé</p>
19	<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</p>
20	<p>L'évacuation de l'eau chaude du bain-marie est souvent reliée par un tuyau flexible à un siphon. Justifier ce dispositif.</p> <p>Limiter le risque de brûlures</p>
21	<p>Citer 3 équipements de protection individuelle ou règles de sécurité ou d'ergonomie à appliquer lors de l'utilisation d'une centrale de nettoyage et de désinfection</p> <p>Chaussures de sécurité antidérapantes (EPI) Porter des gants (EPI) Lunettes de sécurité (EPI) Ne pas courir Enrouler (ranger) le tuyau après utilisation Plier les jambes pour poser ou prendre un matériel (seaux,...) au niveau du sol.</p>

Banque de données de Savoirs associés (JURY)	Questions et Corrigés	SESSION 2014
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements		Page : 11/11

S3 Prévention – sécurité :

22	<p>Au cours de l'entretien du sol, - indiquer un risque - identifier une situation dangereuse - justifier les règles de sécurité ou le port d'EPI à respecter au cours de l'entretien du sol.</p>		
	Risques	Situation dangereuse	règles de sécurité/ EPI
	Chute / Glissade	<ul style="list-style-type: none"> - Le sol encombré - Le sol mouillé ou souillé ou les chaussures inadaptées - Le personnel qui court 	<ul style="list-style-type: none"> - Ranger les matériels après leur utilisation - Port de chaussures de sécurité antidérapantes - Ne jamais courir
	OU		
	Lombalgie	<ul style="list-style-type: none"> - Port de seaux ou de charges lourdes - Manipuler du matériel au niveau du sol 	<ul style="list-style-type: none"> - Utiliser les chariots de lavage ou autres chariots - Utiliser d'une ceinture de maintien des lombaires - Travailler en gardant les courbures naturelles du dos - Plier les jambes en gardant les courbures naturelles de la colonne vertébrale.
23	<p>Citer au moins 2 règles de sécurité concernant le stockage des produits d'entretien</p> <p>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</p>		