



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

**Ce document a été numérisé 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.

Banque de sujets (JURY) - des appareils et équipements à entretenir - des techniques d'entretien des sols	SESSION 2015
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 1/2

Banque de sujets d'entretien des appareils et équipement de production et de distribution.

N°	APPAREILS DE PRODUCTION
1	Bionettoyage du batteur-mélangeur
2	Bionettoyage du coupe-légumes
3	Entretien du gaufrier et de la crêpière
4	Bionettoyage de la cellule de refroidissement rapide
5	Bionettoyage de la thermoscelleuse
6	Entretien du piano (meuble)
7	Bionettoyage de la chambre froide positive
8	Entretien du four (débarrassé de ses accessoires)
9	Entretien du fourneau à deux feux vifs
10	Entretien du grill
11	Entretien de la plaque à snack
12	Entretien de la friteuse
13	Entretien de la salamandre

N°	APPAREILS OU EQUIPEMENTS DE DISTRIBUTION
14	Bionettoyage du bain-marie
15	Bionettoyage de la vitrine réfrigérée
16	Bionettoyage du comptoir de distribution
17	Bionettoyage des tables et chaises de la zone de restauration
18	Bionettoyage de la fontaine à eau
19	Bionettoyage de l'enceinte à micro-ondes
20	Entretien du lave-vaisselle
21	Entretien manuel de la vaisselle
22	Entretien mécanisé de la vaisselle
23	Entretien des surfaces verticales (portes ou vitres)

Banque de sujets (JURY) - des appareils et équipements à entretenir - des techniques d'entretien des sols	SESSION 2015
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 2/2

Banque de sujets d'entretien des sols dans les secteurs production et distribution

N°	ENTRETIEN DES SOLS
1	Balayage humide de la salle de restauration
2	Balayage humide et lavage manuel de la salle de restauration (environ 10 m ²)
3	Entretien manuel du sol (environ 10 m ²) du secteur production (balai brosse et raclette)
4	Entretien manuel du sol (brosse) (environ 10 m ²) avec aspiration du secteur production
5	Entretien mécanisé du sol (environ 15 m ²) à la monobrosse et aspirateur
6	Entretien mécanisé du sol (environ 15 m ²) à la monobrosse et raclette
7	Entretien mécanisé du sol (environ 30 m ²) à l'autolaveuse