



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

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

<b>Dans ce cadre</b>	Académie :	Session :
	Examen :	Série :
	Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
	Epreuve/sous épreuve :	
	NOM :	
	(en majuscule, suivi s'il y a lieu, du nom d'épouse)	
	Prénoms :	N° du candidat <input type="text"/>
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)	
<b>Ne rien Écrire</b>	<u>Appréciation du correcteur</u>	
	<input type="text"/>	

# C.A.P.

## MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX

### SESSION 2015

**SUJET - ÉPREUVE EP2**  
**Techniques professionnelles de remise en état et de rénovation**  
**(partie écrite)**

**DUREE : 1 H maximum**

**COEFFICIENT : 8**

Ce sujet comporte 9 pages numérotées de 1 à 9.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

**Attention : l'utilisation de la calculatrice ainsi que toute autre documentation que celle figurant dans ce sujet est interdite.**

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## Situation professionnelle

Titulaire d'un CAP Maintenance et Hygiène des Locaux, vous travaillez depuis un an dans l'entreprise « Prop'plus » qui est chargée d'entretenir quotidiennement l'aéroport de Paris Beauvais.

Cette entreprise emploie à l'aéroport des agents de propreté, des laveurs de vitres et des agents machinistes.



## Document 1 :

*Liste des tâches à effectuer dans l'aéroport :*

- dépoussiérage et lavage des surfaces et équipements des zones d'enregistrement des bagages et des salles d'embarquement
- nettoyage et désinfection des sanitaires, des zones de restauration
- remise en état des sols des bureaux des compagnies aériennes, de la tour le contrôle et des espaces extérieurs
- lavage des parois vitrées

*Les qualités requises :*

- autonomie et rigueur, rapidité, sens de l'observation, esprit de service

*Le vécu des agents :*

Dans un aéroport, les passagers sont très exigeants sur la propreté et l'hygiène : tout doit être impeccable !

Les agents contribuent à l'image qualité de l'aéroport mais également à la sécurité et au confort des usagers avec lesquels ils sont en contact.


(Source : extrait du site internet « itinéraire propreté » <http://www.itineraire-proprete.com/proprete-hygiene>)

## 1. Définir la propreté.

.....  
.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

**2. Compléter le tableau ci-dessous avec des exemples de salissures et dégradations que l'on peut rencontrer dans une salle d'embarquement à l'aéroport (1 exemple par case).**

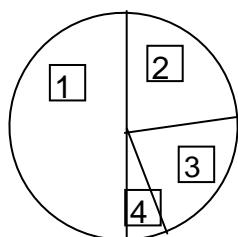
	Déchet	Salissure		Dégradation
		Non adhérente	adhérente	
	-	-	-	-

**3. Deux fois par an, vous êtes chargé(e) de recurer certaines zones de l'aéroport à l'aide d'un nettoyeur haute pression à eau chaude.**

**3.1- Cocher deux domaines d'utilisation du nettoyeur haute pression dans l'aéroport.**

- trottoirs (ciment)
- sol des salles d'embarquement (céramique)
- sol de la tour de contrôle (thermoplastique)
- parking (asphalte)
- murs des sanitaires (faïence)

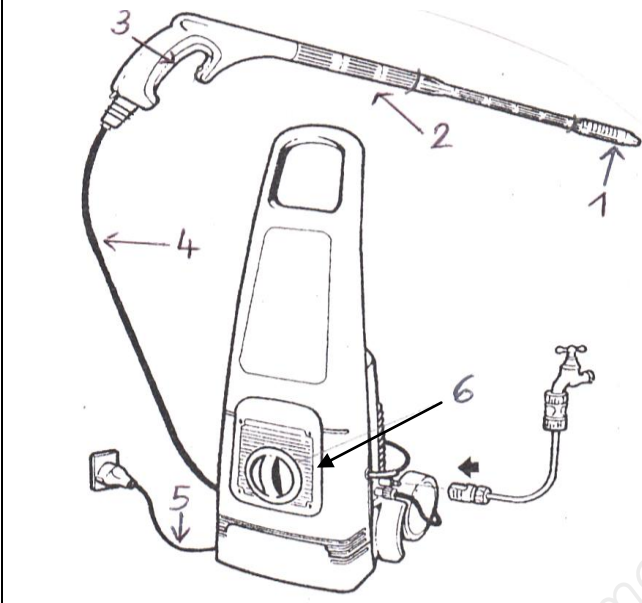
**3.2- Légender le cercle de Sinner concernant le nettoyage haute pression à l'aide des quatre facteurs d'efficacité.**



- 1 .....
- 2 .....
- 3 .....
- 4 .....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

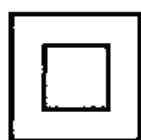
3.3- Légendez le schéma du nettoyeur haute pression en complétant le tableau ci-dessous.



N°	Nom de l'organe
1	buse
2	
3	
4	
5	
6	interrupteur

3.4- On peut voir sur la plaque signalétique du nettoyeur haute pression les 2 pictogrammes ci-dessous.

Indiquer à côté de chaque pictogramme sa signification.



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



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

4. Le revêtement de sol des salles d'embarquement est en grès cérame.

4.1- Cocher dans la liste deux caractéristiques de ce revêtement.

- poreux       fragile     durable  
 imperméable     sonore     isolant

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

## 4.2- Ce grès cérame est classé U4P3E3C3.

Indiquer la signification précise des 4 lettres du classement UPEC.

U = .....

P = .....

E = .....

C = .....

## 5. Dans les locaux du personnel de l'entreprise « Prop'plus », vous devez nettoyer des casiers en métal peint, les lavabos, les poignées de porte.

Noter dans le tableau la famille de produit que vous choisirez dans la liste ci-dessous pour effectuer chaque tâche.

### Produit abrasif – détergent neutre – agglutinant

Eliminer des salissures très adhérentes sur un lavabo	
Dépoussiérer le dessus des casiers	
Laver les casiers en métal peint	

## 6. Votre entreprise de nettoyage a été choisie parce qu'elle offrait un service de qualité.

Relever 3 composantes de la qualité dans le document 1 page 2.

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

## 7. Toutes les nuits, vous effectuez un nettoyage complet du sol (autolaveuse) et un bionettoyage de la salle de restauration rapide du 1<sup>er</sup> étage de l'aéroport. En effet, des bactéries pathogènes peuvent se développer dans les salissures et les restes d'aliments et provoquer des gastroentérites.



### 7.1- Définir le terme « bionettoyage ».

.....  
.....

## NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

7.2- Définir le terme « pathogène ».

.....  
.....

7.3- Identifier les caractéristiques des bactéries en cochant la bonne réponse.

- les bactéries qui peuvent se nourrir des salissures des tables sont :

autotrophes     hétérotrophes

- les bactéries qui peuvent se développer à température ambiante sur les salissures des tables sont :

mésophiles     thermophiles     cryophiles

7.4- Indiquer deux conditions de vie favorables au développement des micro-organismes.

.....  
.....

**8. Le bidon de produit pour nettoyer la salle de restaurant est vide. Vous êtes seul(e), vous allez dans le local technique pour en chercher un autre mais il n'y en a plus. Vous choisissez alors le produit DNA 01 (Annexe 1)**

8.1- Repérer dans l'étiquette de ce produit deux arguments pour justifier votre choix

J'ai choisi le produit DNA parce que :

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

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

8.2- Indiquer la famille à laquelle appartient le produit DNA.

.....

8.3- Cocher si ce produit est capable de tuer les bactéries pathogènes :

oui       non

Justifier votre réponse.

.....  
.....

8.4- Repérer sur l'étiquette le spectre d'activité de ce produit.

.....  
.....

9. Cocher la voie de pénétration des bactéries responsables de gastroentérites dans le corps humain.

cutanée       digestive       respiratoire

10. Avant de l'utiliser, vous lisez attentivement l'étiquette du produit DNA (Annexe 1).

10.1- Indiquer le dosage de ce produit DNA pour laver mécaniquement le sol.

.....

10.2- Indiquer par un terme deux actions ou rôles de ce produit en les notant dans la bonne case.

Ce produit .....	Il élimine les micro-organismes
Ce produit .....	Il élimine les salissures



# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

10.3- Relever sur l'étiquette le pH du DNA dilué : .....

Cocher s'il s'agit d'un produit.

acide

basique

neutre

Indiquer si le pH de ce produit est adapté aux salissures grasses de la salle de restaurant :

oui

non

11. Le DNA peut présenter des risques d'accident pour l'utilisateur.

11.1- Indiquer la signification du pictogramme dessiné sur l'étiquette.

ce produit est .....

cela signifie qu'il .....



11.2- Proposer deux moyens de protection pour éviter un accident avec ce produit

.....  
.....

12. Indiquer si le DNA doit être rincé

oui

non

Expliquer pourquoi.

.....  
.....

# NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE



Désinfectant Nettoyant Alimentaire

## Annexe 1 : étiquette du produit DNA 01



### 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.

