

**CONSIGNES GENERALES A REMETTRE AU JURY**

Pour cette session, mettre à disposition un seul type de produit en fonction de leur classification

(exemples : - un seul détergent neutre,

- un seul détergent pour contact alimentaire ...)

avec obligatoirement l'étiquetage d'origine, la fiche technique fournisseur.

Chaque candidat reçoit :

- un sujet qui comporte :
  - l'épreuve pratique à réaliser,
  - la technologie,
- une fiche d'organisation du travail
- des annexes pour traiter la partie technologique.

Une fiche technique pour état des lieux et procédure et un protocole pour réaliser un nettoyage suivi d'une désinfection sont mis à la disposition des candidats.

Après lecture du sujet, le candidat est amené sur les lieux de réalisation et au local de produits et matériels afin d'établir la fiche technique et de compléter la fiche d'organisation du travail.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SESSION 1999	Page 1/2
--	---	--------------	----------

Le candidat réalise le travail pratique.

La technologie sera effectuée par écrit avant ou après la réalisation pratique. L'évaluation de la technologie (10 points) sera reportée sur la fiche barème.

L'évaluation de la tenue professionnelle adéquate du candidat s'effectuera en pénalités (moins 3 points pour chaque technique – entretien des locaux, aseptisation).

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SESSION 1999	Page 2/2
--	---	--------------	----------

Pour cette session, mettre à disposition un seul type de produit en fonction de leur classification  
 (exemples : - un seul détergent neutre,  
 - un seul détergent pour contact alimentaire ...)  
 avec obligatoirement l'étiquetage d'origine, la fiche technique fournisseur.

LISTE DU MATERIEL ET DES PRODUITS POUR LA TECHNIQUE COMPLEMENTAIRE MHL		
SUJET N°	MATERIELS	PRODUITS
1 <b>Légumerie</b>	Chariot de lavage ou centrale d'hygiène Raclette sol (secteur alimentaire)	Contact alimentaire : Détergent Désinfectant Détergent-désinfectant
2 <b>Banque de distribution</b>	Seaux Lavettes Intégrateurs Sachets plastiques pour autoclave Autoclave	Contact alimentaire : Détergent -désinfectant Ou détergent et désinfectant
3 <b>Laboratoire microbiologique</b>	Seaux Lavettes	Contact alimentaire : Détergent Désinfectant Détergent-désinfectant
4 <b>Salle de conditionnement</b>	Seaux Lavettes	Contact alimentaire : Détergent Désinfectant Détergent-désinfectant
5 <b>Zone de préparation</b>	Poste mural de nettoyage et de désinfection Balai brosse pour usage en secteur alimentaire Raclette sol pour secteur alimentaire (mousse blanche) Pelle Poubelle Seaux	Contact alimentaire : Détergent spécifique Détergent désinfectant
6 <b>Réfrigérateur</b>	Seaux Lavettes	Détergent-désinfectant (contact alimentaire)
7 <b>Plonge batterie + siphon sol</b>	Seaux Lavettes Raclette sol Balai brosse Centrale d'hygiène	Contact alimentaire : Détergent Désinfectant Détergent-désinfectant

ACADÉMIES DE CRÉTEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION: 51 34302	
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	Page 1 / 2

SUJET N°	MATERIELS	PRODUITS
8 <b>Salle de restauration</b>	Seaux Lavettes Raclette Balai trapèze Poubelle Chariot de ménage équipé Chariot de lavage équipé ou Aspirateur ou aspiro-brosseur	Pour contact alimentaire : Détergent –désinfectant Ou détergent et désinfectant Agglutinant Gaze préimprégnée ou non
9 <b>Sanitaires</b>	Lavettes différentes couleurs Chariot de maintenance équipé d'un balai de lavage à plat	Détergent Désinfectant Détergent-désinfectant Crème abrasive Consommables
10	Chariot de cuisine (2) Chariot d'entretien Raclette	Détergent-désinfectant (contact alimentaire) Lavettes Papier absorbant
11 <b>Cuisine</b>	Monobrosse Aspirateur à eau	Détergent-désinfectant
12 <b>Plonge batterie</b>	Monobrosse équipée (réservoir, brosse) Matériel pour entretien du siphon de sol (si nécessaire) Raclette sol pour secteur alimentaire Ou aspirateur à eau	Détergent-désinfectant
13 <b>Atelier linge</b>	Lot de linge (blouses ou tenues de cuisine) Lave linge Tenue usage unique pour le tri	Produit lessiviel Eau de javel à disposition

ACADÉMIES DE CRÉTEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION: 51 34302	
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	Page 2 / 2

Pour cette session, mettre à disposition un seul type de produit en fonction de leur classification

(exemples : - un seul détergent neutre,

- un seul détergent pour contact alimentaire ...)

avec obligatoirement l'étiquetage d'origine, la fiche technique fournisseur.

LISTE DU MATERIEL ET DES PRODUITS POUR ASEPTISATION		
SUJET N°	MATERIELS	PRODUITS
1 (Légumerie)	Seaux Lavettes	Pour contact alimentaire : Détergent désinfectant
2	Intégrateurs Sachets plastiques pour autoclave Autoclave Lot de lavettes	
3	Autoclave Sachets	3 boîtes de Pétri contaminées
4	Bac de décontamination Verrerie : bécher, verre, ramequin	Détergent Désinfectant
5	Autoclave Sachets	3 boîtes de Pétri contaminées
6	Autoclave 10 tubes à essai à vis panier ou portoir autoclavable Etiquettes Indicateurs de passage	
7	Matériel divers : Métallique : scalpel, ciseaux Verre : bécher Caoutchouc Plastique autoclavable Plastique non autoclavable Sachets de conditionnement ou gaine Autoclave Bac de décontamination	Produit désinfectant adapté

ACADÉMIES DE CRÉTEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 1999
BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION: 51 34302	
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	Page 1 / 2

ACADEMIES DE CRETEIL PARIS VERSAILLES		SESSION 1999	CANDIDAT N°
<b>BEP BIOSERVICES – 51 34302</b> <b>DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION</b> EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE <b>BAREME DE NOTATION</b> Durée : 04H00 Coef. : 3		DATE  NOM ET SIGNATURE DES MEMBRES DU JURY	
TENUE PROFESSIONNELLE	-conditionnement, distribution - aseptisation	(-) 3  (-) 3	Pénalités (-)
TECHNOLOGIE (écrit)		10	/ 10
ENTRETIEN AVEC LE JURY	. Aptitude à communiquer  . Auto-évaluation de sa prestation – Justification des choix technologiques	5  5	/ 10
EXÉCUTER DES TACHES D'ENTRETIEN, DE REMISE EN ÉTAT :	. Préparation et contrôle des matériels et produits . Organisation du poste de travail . Maîtrise des techniques et respect de la gamme opératoire . Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie (non lavage des mains – 2 points)	4 4 5 + 3 4	/ 20
TACHES D'ASEPTISATION, DE DÉCONTAMINATION OU DE DÉSINFECTION	. Préparation des matériels, produits – contrôle : collecte, tri, nettoyage, conditionnement . Maîtrise des techniques : contrôle des paramètres de fonctionnement de l'appareil respect des gestes et techniques respect des règles d'hygiène respect des températures, temps choix et utilisation des témoins lecture et interprétation de témoins . Respect des règles de sécurité, d'économie et d'ergonomie	6  10  4	/ 20
Non respect du temps imparti		- 2	pénalités
JUSTIFICATION DE LA NOTE : (le cas échéant, continuer au verso)			
<b>NOTE GLOBALE</b>			/ 60
<b>NOTE EN POINTS ENTIERS</b>			/ 20