

X

3.2 Définir un antiseptique :

1,5

3

.....

.....

X

3.3 Proposer cinq critères de choix de ce produit :

2,5

2,5

.....

.....

.....

.....

.....

4 - La température a des effets divers sur la reproduction des micro-organismes :

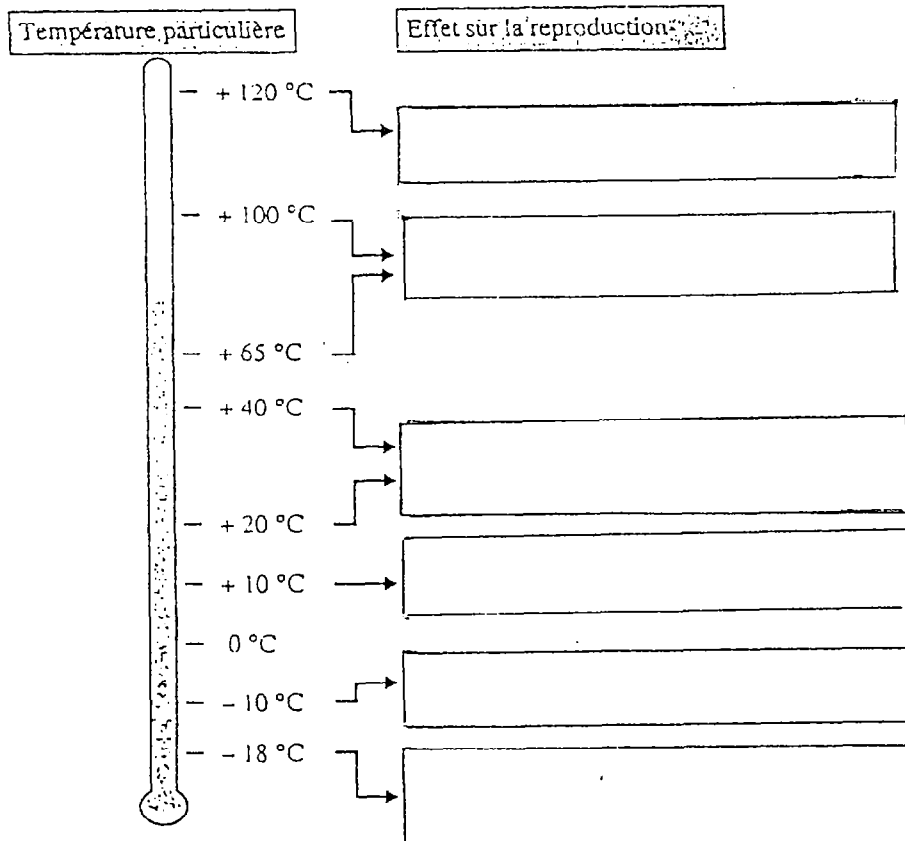
X

4.1 Placer correctement à droite du thermomètre les indications suivantes :

3

6

Arrêt total de la reproduction des bactéries – Reproduction maximale des bactéries - Destruction des bactéries par action de la chaleur (sauf les spores) – Ralentissement important de la reproduction – Destruction des spores et autres micro-organismes – Arrêt total de la reproduction de tous les micro-organismes.



X

4.2 Vous êtes chargé de la réception d'une livraison. Elle comprend :

- des laitues livrées en caisse en bois
- des magrets de canard sous-vide
- du saumon frais
- du lait UHT
- des abricots au sirop appertisés
- des épinards surgelés.

Dans cette livraison, plusieurs produits sont à réfrigérer, lesquels ?

1,5 1,5

.....

.....

.....

.....

Certains produits ont une longue durée de conservation. Pour chacun d'eux, justifier la raison de cette longue durée.

4 4

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

.....

# ORGANISATION ET QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES

BEP	CAP

L'ébauche d'une démarche qualité

*La décision de changer les choses commence en 1990 quand l'hôpital d'Argenteuil se rend compte, d'après les observations des services vétérinaires que sa cuisine de 1930 n'est plus aux normes. Un nouveau bâtiment la remplace, mais si la précédente cuisine travaillait à l'ancienne, la nouvelle construction adopte les procédés plus modernes de la liaison froide et de la marche en avant. S'ensuivent alors une période de sensibilisation du personnel à l'hygiène générale et la mise en place d'un plan de nettoyage (...) La découverte de l'HACCP en 1994 apporte plus de rigueur dans l'approche de l'hygiène et vient faciliter cette volonté d'archiver toutes les étapes de la fabrication. Quelques procédures de travail commencent à apparaître : elles visent à responsabiliser le personnel et à le rendre acteur de son travail. Les autocontrôles deviennent progressivement systématiques. L'hôpital pense qu'il est mûr pour envisager une certification ISO 9002.*

*La Cuisine Collective, Septembre 1998.*

A partir du texte et de vos connaissances :

X	1 - Relever dans le texte, les critiques portées sur l'ancienne cuisine de l'hôpital d'Argenteuil.	1	2
X	2 - Préciser dans quel type de cuisine peut être mise en place la liaison froide.	1	2
X	3 - Enoncer les principes qui déterminent la marche en avant :	3	6
	4 - Justifier par deux éléments la mise en œuvre d'une démarche qualité.	4	
X	5 - Définir la qualité totale.	3	3

6 - Une des méthodes de contrôle dans la propreté des locaux est l'échantillonnage.  
Enoncer son principe.

3

7 - Pour mesurer la qualité, on peut procéder par contrôle visuel.

X 7.1 Citer 2 situations où l'on utilise cette méthode.

1

3

7.2 Justifier ce choix.

2

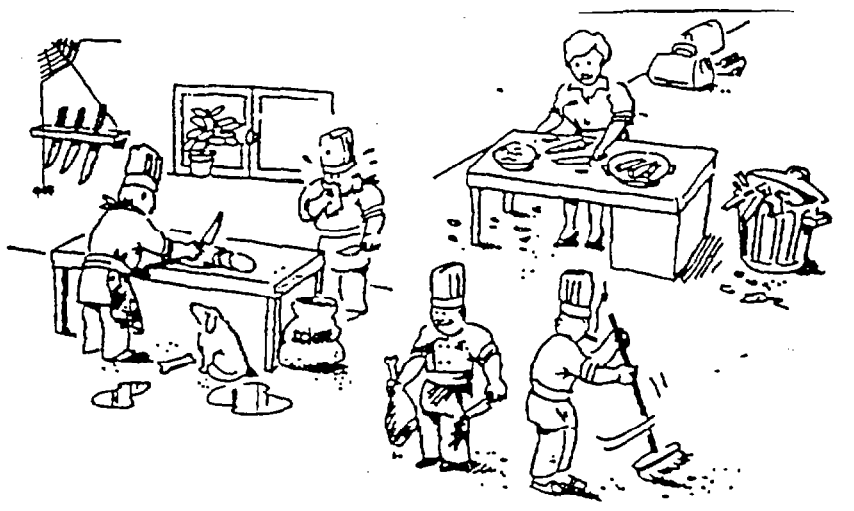
8 - Il est question dans cet article de l'HACCP.

X 8.1 Définir ce principe.

2

2

X 9 - La rationalisation du travail passe par la connaissance des risques encourus.  
D'après l'illustration ci-dessous, compléter le tableau.



Générale de Restauration • Bienvenue à Générale de Restauration

RISQUES	ANOMALIES	PROPOSITIONS D'AMELIORATION
Microbiologiques	- - - -	- - - -
Mécaniques	-  -	-  -

6	6
---	---

X

Uniquement BEP

10 - Une tenue professionnelle est caractérisée par un certain nombre de points adaptés aux circonstances.

10.1 Enumérer au moins quatre éléments différents faisant partie de la tenue MHL ou ATA.

2	8
---	---

X

.....

.....

.....

.....

10.2 Justifier ces 4 choix.

2	8
---	---

.....

.....

.....

.....

# HYGIENE ET QUALITE DE L'ENVIRONNEMENT

BEP

- 1 - En milieu hospitalier, vous pouvez lire sur une fiche méthode de balayage humide, les opérations de nettoyage.  
On trouve également les informations suivantes :

- *Référence AFNOR 92 CT 002*
- *Nature de l'opération : dépoussiérage des sols durs*
- *Nature des sols concernés : sols durs non rugueux*
- *Etat initial requis : débarrassés de gros déchets*
- *Matériels nécessaires : balai trapèze (largeur maximale 80 cm)*
- *Consommation ou dosage : environ une gaze pour 50 m<sup>2</sup> (en sachets étanches)*
- *Consignes de sécurité : ne pas déconnecter les fileries au sol*
- *Autocontrôle du résultat : contrôle visuel et au bassoumètre ...*

Les Fiches du CTIP (N° 1)

- 1.1 Dans cette fiche, relever la nature du sol.

1

.....

- 1.2 Indiquer 3 avantages d'une telle nature de sol.

1,5

.....

.....

.....

- 1.3 Donner la définition de la rugosité.

2

.....

.....

.....

- 1.4 Pour choisir un revêtement de sols on se réfère à la classification UPEC.  
Donner la signification du sigle.

2

.....

.....

- 1.5 Citer 3 types de salissures qui peuvent se trouver sur ce sol.

1,5

.....

.....

1.6 Relever dans la fiche, les moyens de mesure et d'observation qui vont permettre d'effectuer l'autocontrôle.

.....  
.....

2 - Dans un autre extrait de la fiche du CTIP n° 1, on peut lire :

*En milieu hospitalier, les agents de propreté chassent systématiquement tous les micro-organismes, souvent à l'origine de surinfections. Avec une technique rigoureuse et pleine de bon sens : le bionettoyage.....  
Chaque zone à risque (de 1 à 4) nécessite de la part des agents de propreté une approche différente du bionettoyage. Une approche qui requiert la maîtrise d'un processus rigoureux....*

2.1 Définir le bionettoyage.

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

2.2 Définir une zone à risques.

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

2.3 Classer les zones à risques, donner un exemple pour chaque.

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

2.4 Au cours du bionettoyage, il est utile de procéder à un prélèvement microbiologique. Citer 3 techniques de prélèvement.

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

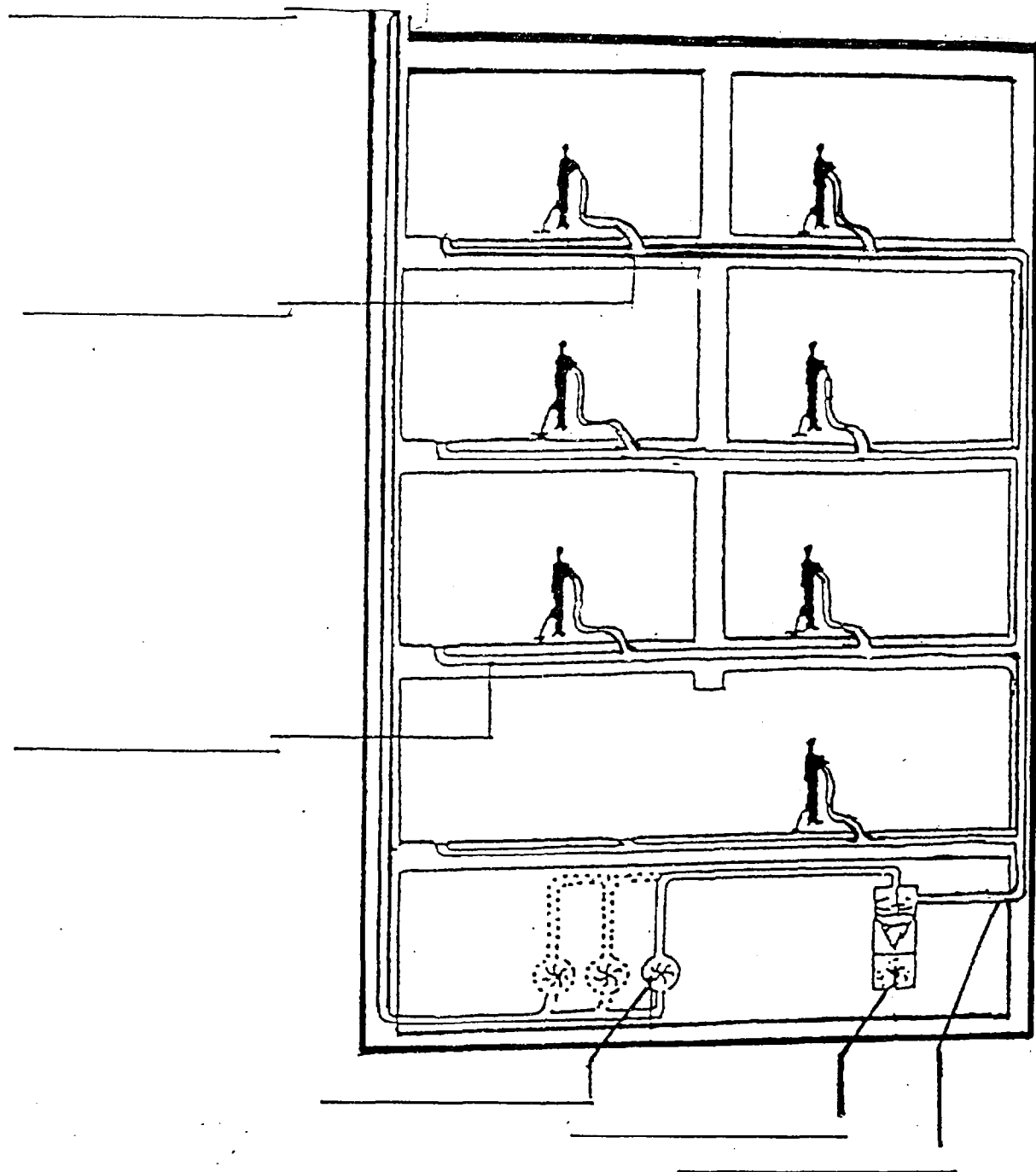
1
2
2
3
1,5

3 - L'aspiration est une autre méthode de dépolluissage.  
Un hôtel est équipé d'un système d'aspiration centralisé selon le schéma ci-dessous.

3.1 Indiquer par des flèches le trajet de la poussière.

3.2 Replacer la légende sur le schéma.

- rejet à l'extérieur
- collecteur principal
- collecteur secondaire
- réception poussières
- prise d'aspiration
- turbine.



1

1.5