

SUJET N°	MATERIELS	PRODUITS
8 05.06.00	Sachets pour destruction de milieux 4 boîtes contaminées Autoclave Contrôles de stérilisation	
9 02.06.00	Matériel conditionné et stérilisé présentant des défauts de conditionnement et de stérilisation à l'autoclave Sachet de conditionnement Contrôle de stérilisation Autoclave	
10 05.06.00	Boîte contact ou pétrifilm Boîtes de pétri contaminées avant et après un bionettoyage Sac à destruction autoclave Autoclave Contrôles de stérilisation	
11 05.06.00	4 prélèvements contaminés autoclave sacs pour autoclave témoins autoclave	
12 06.06.00	4 boîtes contact contaminées sachet destruction autoclave autoclave contrôles de stérilisation	
13 02.06.00	2 boîtes contact : 1 prélèvement avant et après un bionettoyage fiche lecture : prélèvement de surface	

ACADÉMIES DE CRÉTEIL PARIS VERSAILLES	SESSION 2000
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 LA TECHNIQUE COMPLEMENTAIRE MHL**

SUJET N° + DATES DE SORTIE	MATERIELS	PRODUITS
1 06.06.00	Seaux Lavettes Raclette à vitre	1 détergent 1 désinfectant 1 détergent désinfectant
2 06.06.00	Balai trapèze + gazes Monobrosse (haute vitesse) Disques rouges Pulvérisateurs Disques blancs Balai frottoir Tampon abrasif (rouge et blanc)	Produit spray Agglutinant
3 31.05.00	Balai brosse Raclette sol Seaux Lavettes Raclette à vitre et mouilleur + housse	Détergent désinfectant (contact alimentaire) Boîtes contacts 1 détergent } alimentaire 1 désinfectant }
4 31.05.00	Seaux Lavettes Raclette à vitre	Détergent désinfectant contact alimentaire 1 détergent } alimentaire 1 désinfectant }
5 31.05.00	Monobrosse avec 1 brosse, 1 réservoir Balai brosse Raclette à sol	Dégraissant alimentaire Détergent désinfectant alimentaire
6 02.06.00	Seaux Lavettes Raclettes à vitres	Détergent désinfectant alimentaire 1 détergent } alimentaire 1 désinfectant }
7 31.05.00	Seaux Raclette à vitres Lavettes	détergent-désinfectant alimentaire 1 détergent } alimentaire 1 désinfectant }

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	CODE : 51 34302	SESSION 2000
EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE		Page 1 / 2

SUJET N°	MATERIELS	PRODUITS
8 05.06.00	Seaux de différentes couleurs Chariot polyservices Lavettes (<u>rouge</u> et 1 autre couleur) Gazes Balai Faubert ou rasant Balai trapèze ou à franges Pulvérisateurs 1 cuvette de WC } uniquement 1 lavabo } Les parois sont propres	Détartrant Désinfectant et détergent neutre ou détergent-désinfectant Agglutinant Crème à récurer Papier hygiénique Recharge de savon Recharge essuie-main Sacs poubelle
9 02.06.00	1 lot de linge sale : - coton 100 % - polycoton - polyester coton - nappe synthétique couleur - lavettes sales Paniers à linge Lave-linge	Poudre détergente
10 05.06.00	Raclette à sol Brosse Centrale de lavage Lavettes Seaux Raclette à vitre	Détergent et désinfectant ou détergent-désinfectant alimentaire
11 05.06.00	Robot coupe-légumes juste après utilisation Seaux Lavettes	Détergent désinfectant alimentaire 1 détergent } alimentaire 1 désinfectant }
12 06.06.00	Chariot polyservices Lavettes (<u>rouge</u> + autre couleur) Seaux de différentes couleurs Pulvérisateurs Balai trapèze, Faubert ou rasant 1 cuvette de WC } uniquement 1 lavabo } Les parois sont propres	Détartrant Détergent désinfectant ou détergent et désinfectant Agglutinant Crème à récurer Sacs poubelle Papier hygiénique Recharge savon Recharge essuie-mains
13 02.06.00	Raclette à vitre Mouilleur + housse Serpillères de protection Peau chamoisée Seau rectangulaire Lavettes Chiffons Manche télescopique	Détergent moussant

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,
- des annexes pour traiter la partie technologique.

Un protocole pour réaliser un nettoyage suivi d'une désinfection est mis à la disposition des candidats.

Fiches techniques, matériels et produits seront 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.

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.

BEP BIOSERVICES DOMINANTE AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION	EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE	SESSION 2000	Page 1/1
--	---	--------------	----------

INSTRUCTIONS AU JURY

- 1) Laisser libre choix des sujets aux centres d'examens (selon les locaux et le matériel disponibles).
- 2) Diversifier les sujets sur la session 2000 (proposition 16 sujets).
- 3) Récupérer chaque jour sujets et corrigés.
- 4) Tenir à disposition des candidats des tenues professionnelles en cas d'oubli.
- 5) Les protocoles opératoires seront à disposition des élèves (stérilisation, ...)
(différents appareils et matériels utilisés : thermofilmeuse, tests pour la stérilisation).
- 6) Pour la partie « Techniques de conditionnement », le jury préparera une portion standard (1 portion/candidat).