

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).

PLANNING DE SORTIE DES SUJETS

JOURNÉE	SUJETS N°
Mercredi 31 mai 2000	1 – 7 – 3 – 4
Vendredi 2 juin 2000	6 – 9 – 10 – 15
Lundi 5 juin 2000	8 – 11 – 13 – 16
Mardi 6 juin 2000	2 – 5 – 12 – 14

Important : Ajouter chaque jour 1 portion standard à mettre à disposition du candidat (1 portion standard/candidat).

MATERIELS ET PRODUITS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN		JOURNÉE DE SORTIE	SUJET N°	CONDITIONNEMENT	ASEPTISATION
		Mercredi 31 mai 2000	1	12 barquettes + une portion standard par candidat thermoscelluse étiqueteuse ou étiquettes prêtes à l'emploi seaux lavettes raclette brosse gants masques charlottes tabliers à usage unique poste mural de nettoyage et de désinfection, raclette mais appertisé 0,6 kg (boîte 4 / 4) pousses de soja appertisées 0,6 kg 12 olives noires détergent contact alimentaire désinfectant contact alimentaire produit incorporé dans le poste mural	
		Mercredi 31 mai 2000	7	2 boîtes 5/1 de compote appertisée non ouvertes 12 ramequins + 1 portion standard par candidat plateaux louche ou pichet film alimentaire étiquettes armoire réfrigérée détergent désinfectant alimentaire gants masques charlottes tabliers à usage unique seaux lavettes	Lot de couverts contaminés Produit désinfectant pour décontamination Bac de décontamination Papier à usage unique Sacs de stérilisation en chaleur humide Témoins de stérilisation Autoclave

MATÉRIELS ET PRODUITS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

JOURNÉE DE SORTIE	SUJET N°	CONDITIONNEMENT	ASEPTISATION
Mercredi 31 mai 2000	3	12 ramequins + 1 portion standard par candidat fromage blanc battu 1,2 kg armoire réfrigérée plateaux planche à découper couteau d'office 12 assiettes individuelles 1 cake pour 12 portions ou 2 cakes pour 6 personnes petit matériel (louche, cuillère) gants masques charlottes tabliers à usage unique lavettes seaux détergent désinfectant à contact alimentaire film alimentaire	4 pinces à dissection conditionnement (boîtes, sachets) contrôles de stérilisation en chaleur sèche four Pasteur (étuve universelle)
Mercredi 31 mai 2000	4	2 tartes fraîches pour 6 personnes + 1 portion standard par candidat crème dessert vanille 1,2 kg planche à découper couteau spatule 12 assiettes individuelles 12 ramequins plateaux armoire réfrigérée gants, masques charlottes lavettes seaux détergent désinfectant à contact alimentaire film alimentaire tabliers à usage unique	Autoclave 4 boîtes de Pétri contaminées sachets de destruction témoin de stérilisation en chaleur humide

MATERIELS ET PRODUITS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN		JOURNEE DE SORTIE	SUJET N°	CONDITIONNEMENT	ASEPTISATION
		Vendredi 2 juin 2000	6	<p>12 coupelles étiqueteuse ou étiquettes prêtes à l'emploi 1 boîte 4/4 de litchis 1 boîte 4/4 d'ananas en morceaux 100 grammes de sucre rhum PM jus de citron (5 cl) gants masques charlottes armoire réfrigérée film alimentaire tabliers à usage unique seaux lavettes détergent désinfectant à contact alimentaire</p>	<p>1 brosse seaux boîtes « contact » écouvillon stérile boîte de Pétri détergent désinfectant marqueur ruban adhésif incolore</p>
		Vendredi 2 juin 2000	9	<p>12 barquettes individuelles thermoscellables + 1 portion standard par candidat thermoscelluse étiquettes prêtes à l'emploi ou étiqueteuse ouvre boîte 1 boîte 4/4 de thon au naturel 1 sachet de salade 4^{ème} gamme 3 tomates gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux lavettes</p>	<p>Autoclave Témoin de stérilisation 6 boîtes contact ou 6 lames gélosées contaminées sacs de destruction</p>

MATÉRIELS ET PRODUITS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN

JOURNÉE DE SORTIE	SUJET N°	CONDITIONNEMENT	ASEPTISATION
Vendredi 2 juin 2000	10	12 barquettes 1 portion plastiques à couvercle + 1 portion standard par candidat ouvre boîte étiquettes prêtes à l'emploi ou étiqueteuse 2 boîtes de poires appertisées 4/4 2 boîtes ½ de crème Grand Marnier (type Mont Blanc) chocolat en copeaux gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux lavettes armoire réfrigérée	2 couteaux sales 1 armoire à U. V. 1 plan de travail 1 détergent désinfectant à usage alimentaire
Vendredi 2 juin 2000	15	12 barquettes + 1 portion standard par candidat thermofilmuse équipée armoire réfrigérée 12 étiquettes 0,6 kg salade 4 ^{ème} gamme 0,6 kg jambon en carrés 0,360 kg maïs en grain appertisé 24 tomates cerises 6 œufs durs sous vide 12 olives noires gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux, lavettes	Tubes à vis contenant 10 ml de bouillon nutritif Témoins de stérilisation Produits et matériel d'entretien de la pailasse 1 intégrateur avant stérilisation + fiche technique 1 intégrateur après stérilisation + fiche technique

MATERIELS ET PRODUITS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN		JOURNEE DE SORTIE	SUJET N°	CONDITIONNEMENT	ASEPTISATION
		Lundi 5 juin 2000	8	36 tranches saucisson sec 36 tranches saucisson à l'ail 12 tranches de jambon 24 cornichons 12 assiettes individuelles + 1 portion standard par candidat gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux lavettes film alimentaire	Eprouvettes en plastique Instruments coupants et non coupants Tubes en verre Mortier (ou objet en porcelaine) Bac de décontamination Produit décontaminant 4 tubes à vis
		Lundi 5 juin 2000	11	12 assiettes + 1 portion standard par candidat film alimentaire 12 tranches de jambon 2 boîtes 4/4 de macédoine de légumes 300 g environ de mayonnaise prête à l'emploi gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux lavettes	sachets « spécial » Poupinel (transparent) ou boîte métallique Poupinel (étuve universelle) Indicateur de passage (chaleur sèche) sur un emballage après passage à l'étuve universelle (Four Pasteur)
		Lundi 5 juin 2000	13	Ouvre boîte 6 barquettes aluminium de 2 portions + 1 portion standard par candidat 6 couvercles étiquettes ou étiqueteuse 3 boîtes 4/4 de raviolis 300 g de gruylère râpé	2 fourchettes 2 couteaux 2 verres sachets autoclavables et/ou papier crêpe autoclave

MATÉRIELS ET PRODUITS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN		JOURNÉE DE SORTIE	SUJET N°	CONDITIONNEMENT	ASEPTISATION
				gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux lavettes	
		Lundi 5 juin 2000	16	1,2 kg carottes râpées 4 ^{ème} gamme 24 olives noires assaisonnement pour salade à disposition (prête à l'emploi) 12 raviers + 1 portion standard par candidat gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux lavettes film alimentaire	sachets de conditionnement et/ou papier crépé indicateur de passage intégrateur thermoscelluse (facultatif) et/ou papier adhésif de passage étiquettes
		Mardi 6 juin 2000	2	Bac gastronomique CNL non perforé 4 boîtes de Pétri contaminées ouvre boîte gants masques charlottes tabliers à usage unique Étiqueteuse ou étiquettes prêtes à l'emploi 2 boîtes 4/4 de garniture pour bouchées à la reine 12 bouchées prêtes à l'emploi + 1 portion standard par candidat seaux lavettes	4 boîtes de Pétri contaminées sachet pour destruction 1 test bactériologique « utilisé » (pour lecture) suite à une stérilisation en chaleur humide témoins de stérilisation par chaleur humide

MATÉRIELS ET PRODUITS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN		JOURNÉE DE SORTIE	SUJET N°	CONDITIONNEMENT	ASEPTISATION
				détergent désinfectant à contact alimentaire film alimentaire	
	Mardi 6 juin 2000	5	12 barquettes individuelles + 1 portion standard par candidat 1 thermoscellieuse plateaux étiqueteuse ou étiquettes prêtes à l'emploi 2 boîtes 4/4 de macédoine de légumes 300 g de mayonnaise 1 sachet de salade 4 ^{ème} gamme gants masques charlottes tabliers à usage unique lavettes seaux barquettes armoire de stockage film alimentaire détergent désinfectant à contact alimentaire		10 tubes à vis contenant 10 ml d'eau déminéralisée support pour tubes autoclave témoin de stérilisation sacs de stérilisation
	Mardi 6 juin 2000	12	6 pamplemousses 12 bigarraux au sirup planche à découper couteau éminceur 12 assiettes individuelles + 1 portion standard par candidat gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux lavettes		Sachets de conditionnement chaleur humide Un lot d'instruments propres Témoin de stérilisation Autoclave

MATÉRIELS ET PRODUITS A FOURNIR PAR LE CENTRE D'EXAMEN			
JOURNÉE DE SORTIE	SUJET N°	CONDITIONNEMENT	ASEPTISATION
Mardi 6 juin 2000	14	film alimentaire 12 ravers calottes betteraves cuites en dés (appertisées) œufs durs sous vide (6 pièces) petit matériel planche à découper couteau de chef 12 petites assiettes+ 1 portion standard par candidat gants masques charlottes tabliers à usage unique détergent désinfectant à contact alimentaire seaux lavettes film alimentaire	Instruments contaminés, 4 pinces Bac de décontamination Produit désinfectant pour décontaminer Sachet de conditionnement chaleur humide Témoins de stérilisation