

SUJET N° 1

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- 1.1 Mettre en barquettes individuelles 12 portions (dont 1 échantillon) de maïs, des pousses de soja et une olive noire.
- 1.2 Operculer à la thermoscelleuse et stocker pour une consommation différée.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 1

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- 2.1 Effectuer le bionettoyage d'un plan de travail et du sol du poste de travail après avoir effectué le conditionnement.
- 2.2 Effectuer un prélèvement bactériologique sur la surface nettoyée.
- 2.3 Lire et donner l'interprétation de deux prélèvements réalisés avant et après bionettoyage en zone de conditionnement de cuisine collective.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 1


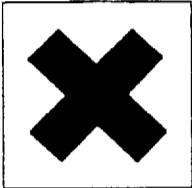


3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Indiquer la fonction globale d'une enceinte frigorifique. (2 pts)
- 3.2 Citer 3 caractéristiques des matériaux constituant une enceinte frigorifique. Justifier votre réponse. (6 pts)
- 3.3 Donner la signification des pictogrammes de danger joints en annexe. (2 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 1 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |

ANNEXE – SUJET N° 1

Certains produits nécessitent des précautions d'emploi lors de leur manipulation, aussi est-il utile de bien décoder l'étiquetage de sécurité.

| | | | |
|---|--|--|--|
|  |  <i>Xi =</i> |  |  <i>F+</i> |
| <i>1</i> | <i>2</i> | <i>3</i> | <i>4</i> |

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 1 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 2

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Pour 12 portions dont 1 un échantillon :

- déconditionner 2 boîtes appertisées 4/4 de garniture pour bouchées à la reine,
- garnir 12 bouchées à la reine prêtes à l'emploi avec la préparation précédente,
- stocker en bac gastronorme en vue d'une remise en température.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 2

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner 4 boîtes de pétri contaminées en vue d'une destruction,
- procéder à la lecture d'un test bactériologique placé en étuve, suite à une stérilisation.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 2

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Identifier les mentions obligatoires portées sur un produit appertisé, à partir de l'annexe 1. (3 pts)
- 3.2 Définir les produits de 1^{ère}, 2^{ème}, 3^{ème}, 4^{ème}, 5^{ème} gamme. (5 pts)
- 3.3 L'annexe 2 représente un appareil utilisé pour une stérilisation.
 - 33.1 Nommer, sur le schéma, l'appareil représenté. (1 pt)
 - 33.2 Citer la méthode de stérilisation. (1 pt)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 2 | COEF. : 3 | Page 1 / 3 |

Ingrédients : carottes râpées, eau, vinaigre, sel, sucre.
 Ingredients : grated carrot, water, vinegar, salt, sugar.
 Salt added. Product of France.
MODE D'EMPLOI :
 Egoutter et assaisonner.
 CONSERVERIE BRETONNE B.P. N° 2.29380 BANNALEC - FRANCE
 EMB. 56 251 E

CAROTTES RAPÉES ASSAISONNÉES

| CONTENANCE | POIDS NET TOTAL | POIDS NET ÉGOUTTÉ |
|--------------------|--|-------------------|
| 4250 ml | 4000 g | 2210 g |
| DRAINED NET WEIGHT | 4 lb 13 ² / ₃ oz | |

A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle.
 To be consumed preferably before the date appearing on the tin.

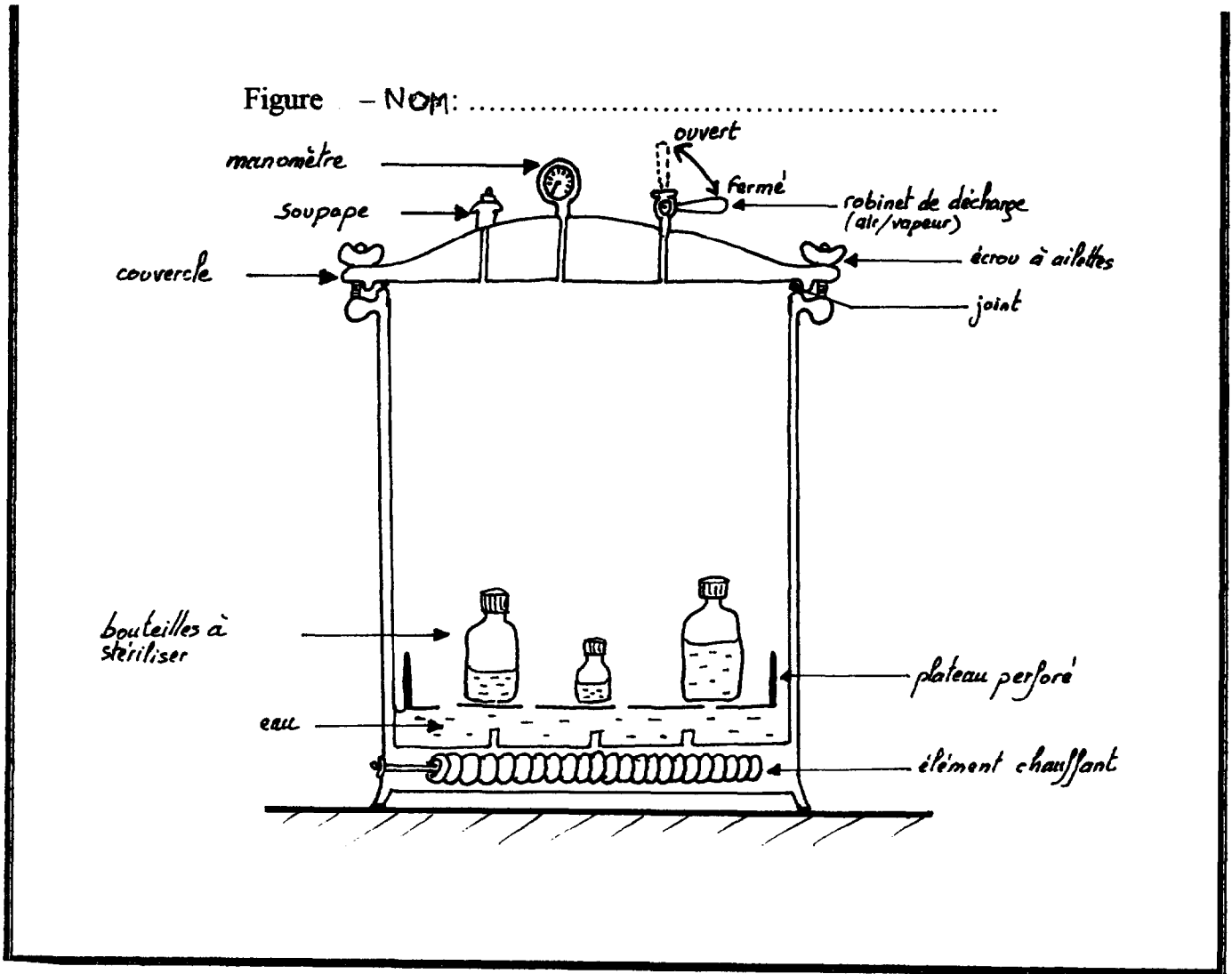
FERROTTIET

APPROXIMATELY
30
 PORTIONS

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 2 | COEF. : 3 | Page 2 / 3 |

ANNEXE N° 2 (à rendre avec la copie) – SUJET N° 2

N° CANDIDAT :



| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 2 | COEF. : 3 | Page 3 / 3 |

SUJET N° 3

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Conditionner dans 12 ramequins (dont 1 échantillon) du fromage blanc battu. Stocker au froid.
- Portionner un cake et dresser sur 12 assiettes individuelles en vue du service.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 3

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner et stériliser par chaleur sèche un lot de pinces à dissection.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



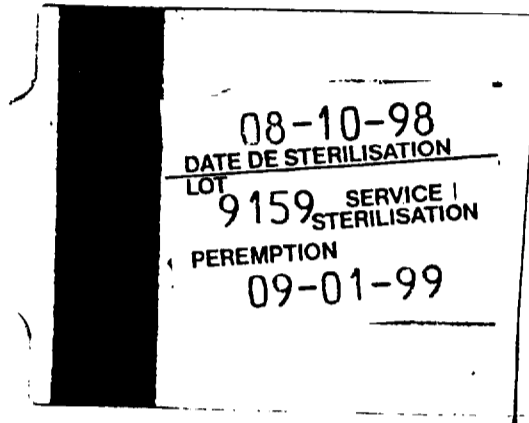
SUJET N° 3

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Citer les paramètres de la stérilisation par chaleur sèche. (3 pts)
- 3.2 En utilisant l'annexe, lister les mentions obligatoires que l'on doit trouver sur l'étiquette d'un lot stérilisé et justifier l'importance de cet étiquetage. (5 pts)
- 3.3 Énoncer la fonction globale du stérilisateur par chaleur sèche. (2 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 3 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |

ANNEXE – SUJET N° 3



Etiquette présente sur
un lot stérilisé

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 3 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 4

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Portionner pour 12 convives 2 tartes (dont 1 échantillon) et dresser en vue du service sur assiette individuelle.
- conditionner dans 12 ramequins (dont 1 échantillon) de la crème dessert vanille. Stocker au froid.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 4

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Assurer la destruction de 4 boîtes de Pétri contaminées.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 4

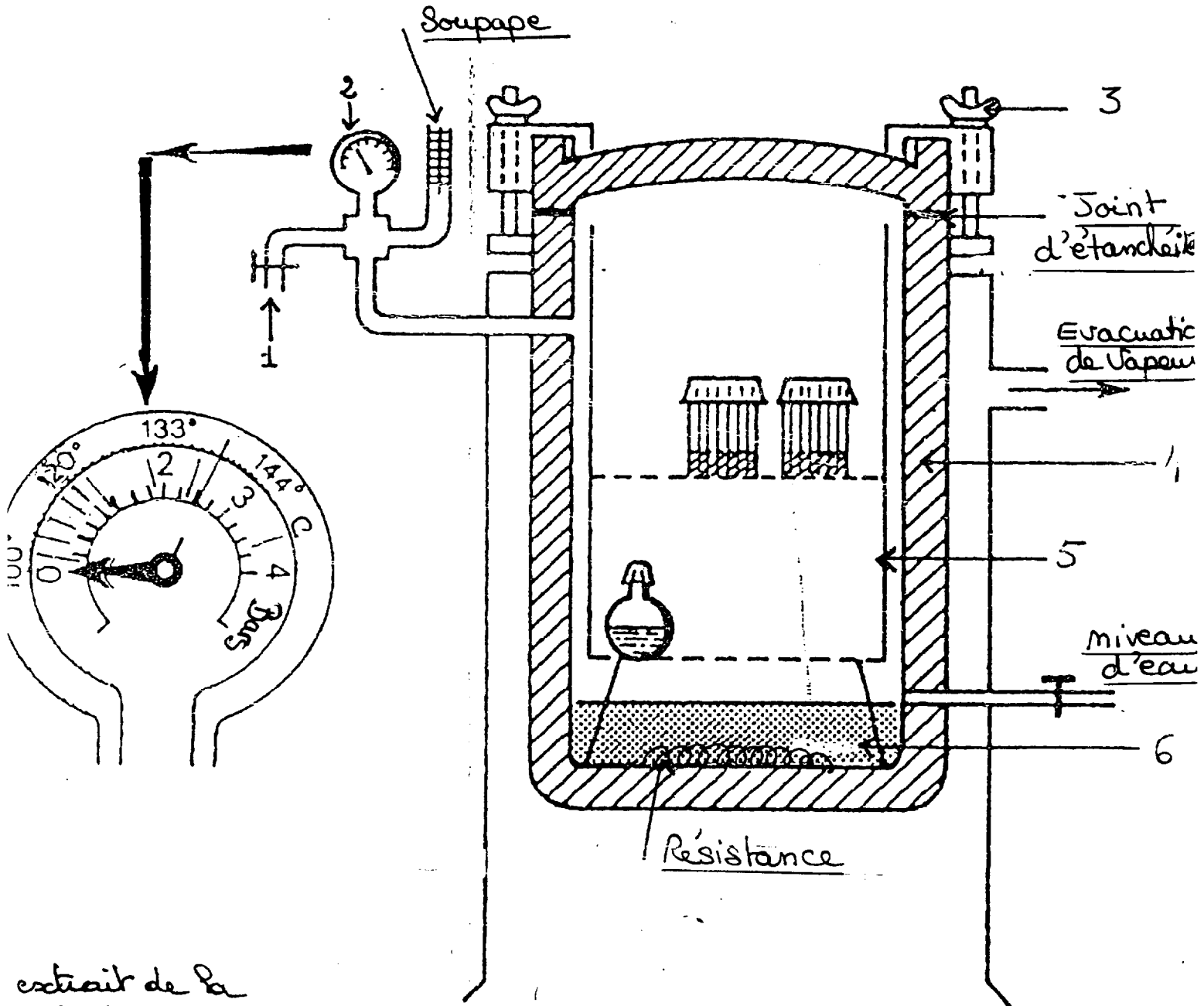
3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Compléter le schéma de l'autoclave en annexe. (3 pts)
- 3.2 Énoncer le rôle du thermomètre, du manomètre, de la résistance. (4,5 pts)
- 3.3 Définir les produits de 2^{ème} gamme. (2,5 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 4 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |

N° CANDIDAT :

SCHÉMA DE L'AUTOCLAVE VERTICAL



extrait de la
"Collection Bioservices"
Microbiologie - Lanore

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 4 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 5

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- 1.1 Préparer et conditionner 12 portions dont 1 échantillon de macédoine mayonnaise sur lit de salade, en barquettes individuelles.
- 1.2 Thermosceller et stocker au froid pour une consommation différée.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂

SUJET N° 5

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- 2.1 Stériliser 10 tubes à vis contenant chacun 10 ml d'eau déminéralisée.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂

SUJET N° 5

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

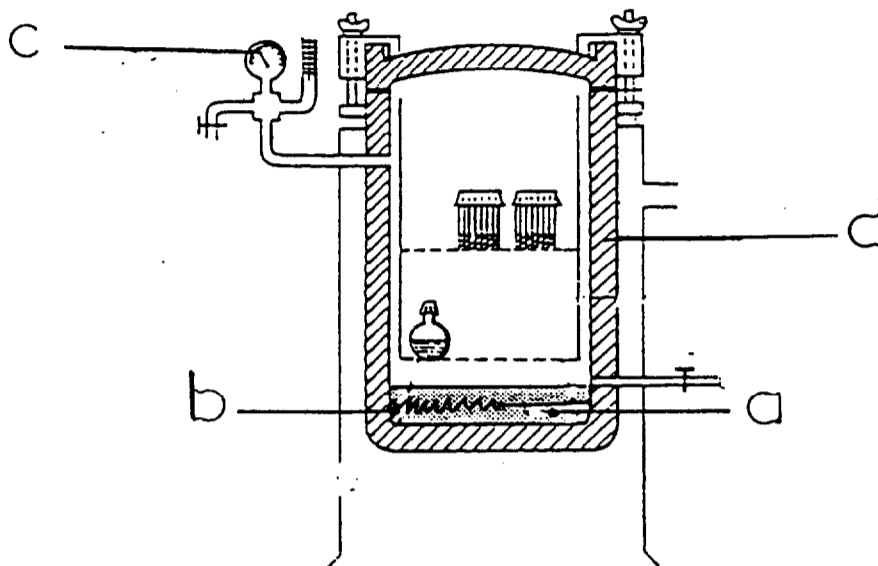
- 3.1 Dans le tableau de l'annexe 1, indiquer les légendes du schéma de l'autoclave (en annexe 1) et énoncer le rôle de chacun des organes. (4 pts)
- 3.2 Identifier les deux tests (jointes en annexe 2) et préciser leur rôle. (4 pts)
- 3.3 Indiquer à quel type de cycle se réfère la courbe de l'annexe 3 et justifier votre réponse. (2 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 5 | COEF. : 3 | Page 1 / 3 |

ANNEXE N° 1 (à rendre avec la copie) – SUJET N° 5

N° CANDIDAT :

Schéma de l'autoclave vertical



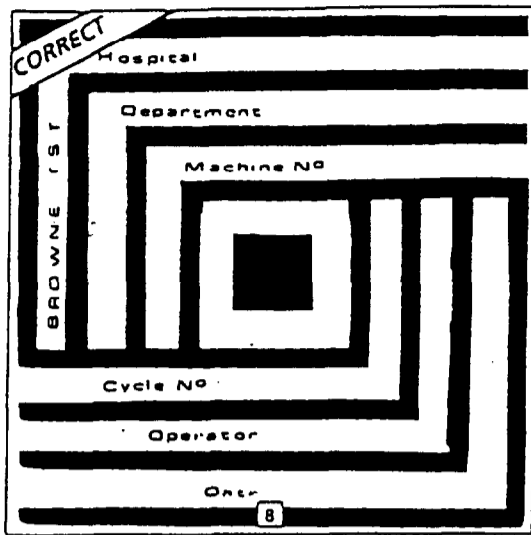
« Le laboratoire de bactériologie médicale »

Éditions DOIN

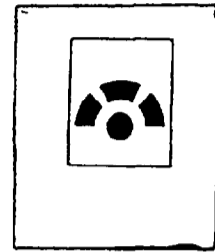
| | Désignation | Rôle |
|----------|--------------------|-------------|
| a | | |
| b | | |
| c | | |
| d | | |

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 5 | COEF. : 3 | Page 2 / 3 |

ANNEXE 2 – SUJET N° 5

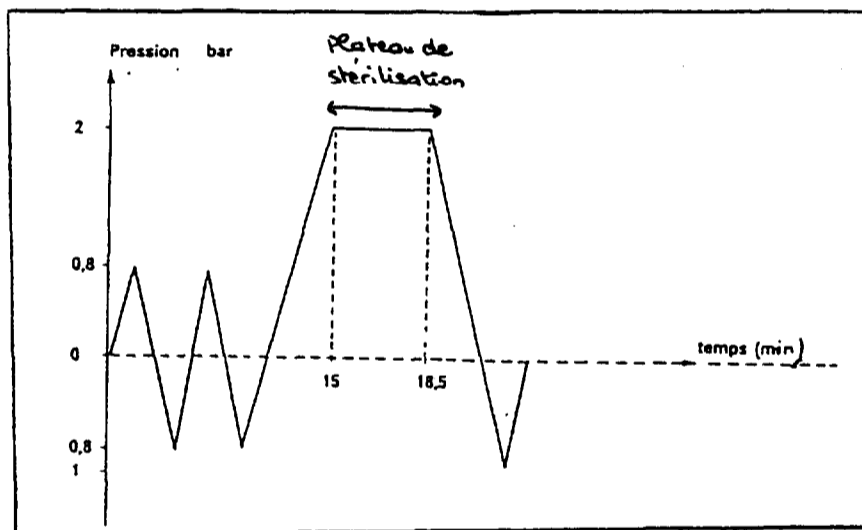


test A
(taille réelle 15 cm x 15 cm)



test B

ANNEXE N° 3 – SUJET N° 5



Source documentaire : la stérilisation au quotidien L. TAIBI - CLT Éditeur

| | | | |
|--|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 5 | COEF. : 3 | Page 3 / 3 |

SUJET N° 6

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Pour 12 portions dont 1 échantillon :
- déconditionner les fruits appertisés
 - garder le jus de chaque boîte. Ajouter 1 cuillère à soupe de rhum, un jus de citron et 100 g de sucre.
 - dresser en coupelles individuelles les fruits et le jus
 - stocker en chambre froide.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 6

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Réaliser la désinfection d'une bouche d'évacuation.
- Effectuer un contrôle bactériologique du travail effectué.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



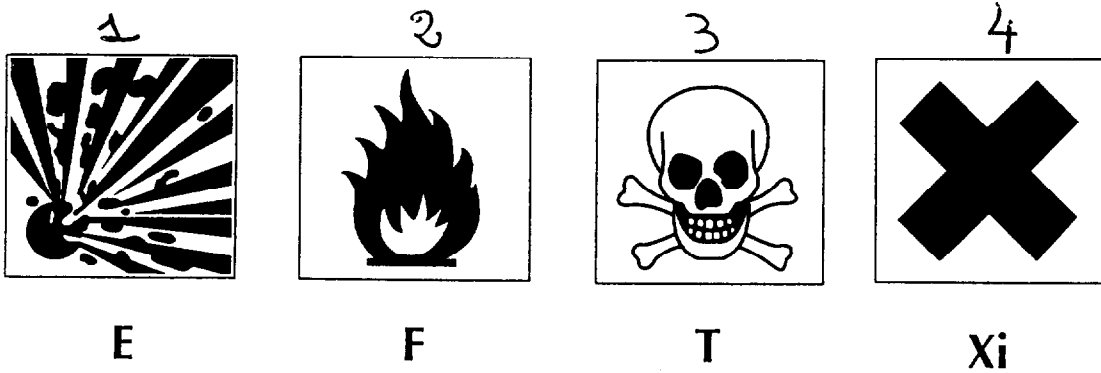
SUJET N° 6

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Identifier les pictogrammes en annexe. (2 pts)
- 3.2 Citer les mentions obligatoires devant être portées sur une étiquette de plat témoin. (3 pts)
- 3.3 Indiquer le délai de conservation de cet échantillon. (2 pts)
- 3.4 Énumérer les précautions d'hygiène à respecter pour réaliser le prélèvement. (3 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 6 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |

ANNEXE – SUJET N° 6



| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 6 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 7

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Dresser 12 ramequins de compote appertisée sur plateau filmé dont 1 portion échantillon.
- Étiqueter et stocker au froid.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 7

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Stériliser un lot de couverts contaminés.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 7

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Préciser 2 précautions d'emploi d'une armoire à U. V. (3 pts)
- 3.2 Énoncer 2 conditions d'utilisation d'un ouvre-boîte. (3 pts)
- 3.3 Énoncer 4 mentions obligatoires devant figurer sur l'étiquetage des compotes à stocker au froid. (4 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 7 | COEF. : 3 | Page 1 / 1 |

SUJET N° 8

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Dresser un assortiment de charcuterie sur 12 assiettes individuelles dont 1 portion échantillon en vue du service.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 8

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Trier un lot de matériel en vue d'une stérilisation pour chaleur sèche.
- Décontaminer un lot de 4 tubes à vis.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 8

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Énoncer 2 conditions d'utilisation du stérilisateur en chaleur sèche. (3 pts)
- 3.2 Préciser 2 caractéristiques du matériel stérilisable par chaleur sèche. (3 pts)
- 3.3 Indiquer 2 règles d'utilisation du produit décontaminant et les justifier. (4 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 8 | COEF. : 3 | Page 1 / 1 |

SUJET N° 9

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Réaliser 12 portions (dont 1 échantillon) en barquettes individuelles thermoscellées avec :

- thon sur lit de salade
- 1 / 4 de tomate.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 9

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

Assurer la destruction de 6 boîtes « contact » ou lames gélosées contaminées.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



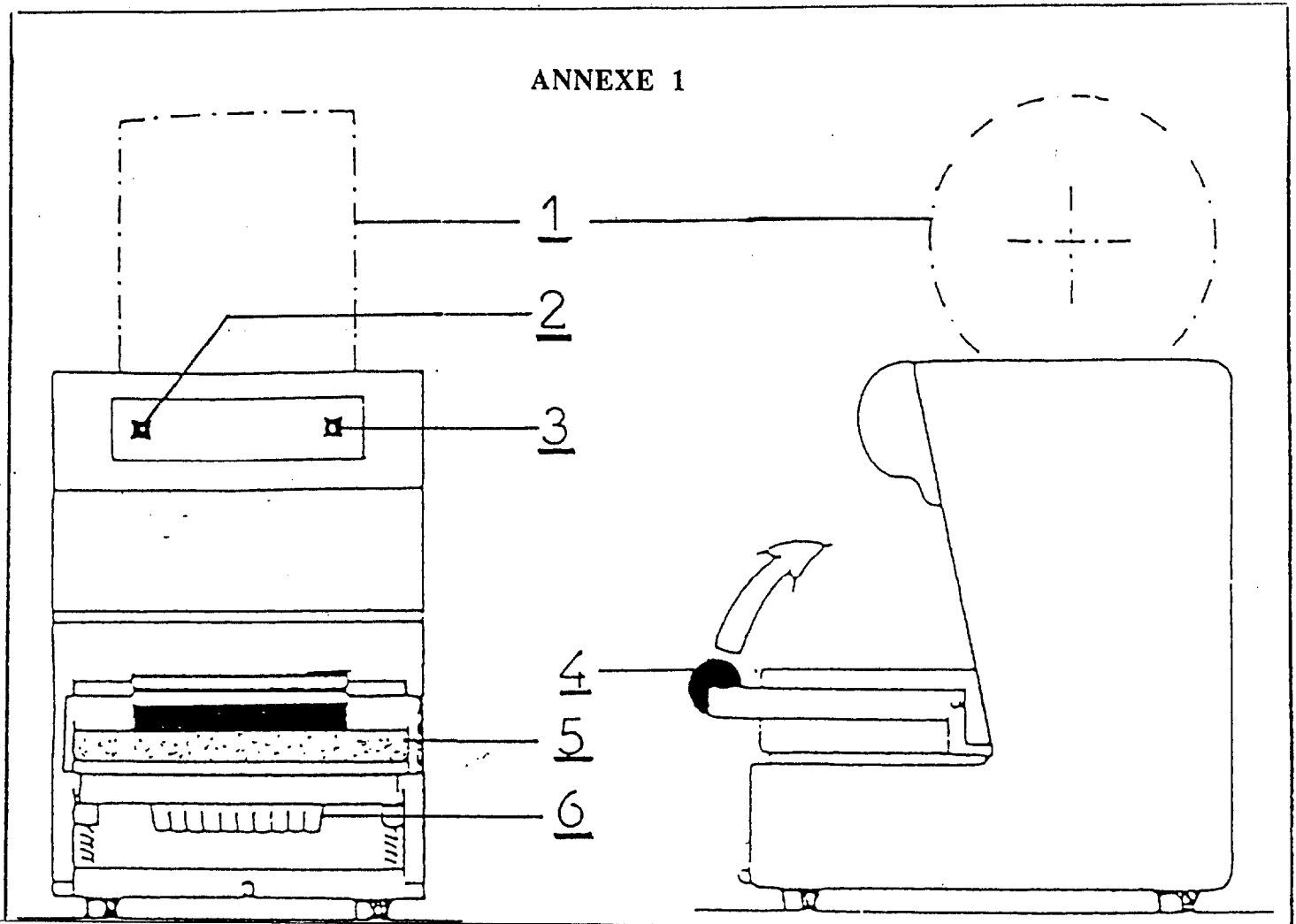
SUJET N° 9

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Énoncer la fonction globale de la thermofilmeuse. (2 pts)
- 3.2 Compléter le tableau en annexe. (8 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 9 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |

LA THERMOFILMEUSE



Document technique fabricant SOCAMEL

| | Désignation | fonction |
|---|-------------|----------|
| 1 | | |
| 2 | | |
| 3 | | |
| 4 | | |
| 5 | | |
| 6 | | |

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 9 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 10

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Préparer 12 barquettes individuelles (dont 1 échantillon) de poires nappées de crème au Grand Marnier et saupoudrées de copeaux de chocolat.
- Ces barquettes seront fermées et stockées au froid.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂

SUJET N° 10

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Assurer la désinfection de votre plan de travail.
- Laver , désinfecter et stocker en armoire à U. V. deux couteaux.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂

SUJET N° 10

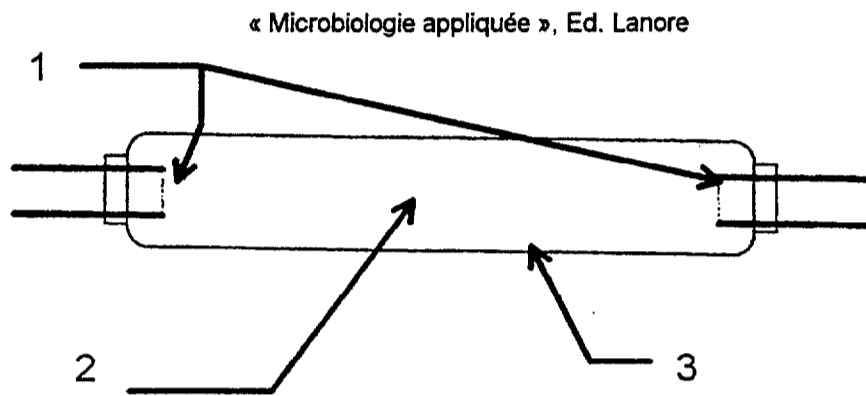
3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Compléter le schéma d'une lampe à U. V. présenté en annexe. (3 pts)
- 3.2 Indiquer le principe de fonctionnement de cet appareil. (2 pts)
- 3.3 Énoncer 3 paramètres de la stérilisation. (3 pts)
- 3.4 Indiquer les précautions d'emploi à observer lors de l'utilisation de cet appareil. (2 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 10 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |

ANNEXE (à rendre avec la copie) – SUJET N° 10

N° DE CANDIDAT :



| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 10 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 11

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

Préparer 12 assiettes individuelles (dont 1 échantillon) de jambon roulé garni de macédoine mayonnaise.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 11

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- 2.1 Conditionner et stériliser à la chaleur sèche 3 matériels en verre de laboratoire.
- 2.2 Lire un indicateur de passage sur un emballage après passage à l'étuve universelle (Four Pasteur).

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 11

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Énoncer le principe de fonctionnement du stérilisateur par chaleur sèche. (2 pts)
- 3.2 Citer 2 avantages et 2 inconvénients d'une stérilisation à la chaleur sèche. (6 pts)
- 3.3 Citer 2 autres techniques de stérilisation. (2 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 11 | COEF. : 3 | Page 1 / 1 |

SUJET N° 12

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Portionner 6 pamplemousses (dont 1 portion échantillon) et dresser sur assiette individuelle en vue du service, décorer avec des bigarreaux au sirop.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 12

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner et stériliser un lot d'instruments propres par chaleur humide.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 12

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Citer 2 avantages et 2 inconvénients de la stérilisation par chaleur humide. (4 pts)
- 3.2 Indiquer le nom et le rôle des contrôles de stérilisation que vous avez utilisés pour stériliser le lot d'instruments. (4 pts)
- 3.3 Énoncer la fonction globale de l'autoclave. (2 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 12 | COEF. : 3 | Page 1 / 1 |

SUJET N° 13

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Déconditionner des raviolis appertisés pour réaliser 12 portions dont 1 échantillon.
- Les conditionner en barquettes aluminium de 2 portions.
- Saupoudrer de gruyère râpé.
- Stocker en vue d'une remise en température ultérieure.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 13

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner et stériliser à la chaleur humide 2 lots de 2 couverts de malades (1 fourchette + 1 couteau + 1 cuillère) et 2 verres.
- N.B. : les verres seront conditionnés séparément.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂ -----

SUJET N° 13

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Indiquer le numéro de la gamme de produit à laquelle appartiennent les raviolis. (1 pt)
- 3.2 Identifier 5 mentions obligatoires portées par une étiquette de produit appertisé à partir de l'annexe. (5 pts)
- 3.3 Définir les autres gammes de produits. (4 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 13 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |

INGRÉDIENTS : haricots blancs, eau, sel.
Ingredients : white beans, water, salt.
 Salt added. Product of France.

MODE D'EMPLOI :
 Chaud : dans une casserole sur feux doux, verser le contenu de la boîte, ou mettre la boîte au bain-marie pendant 10 minutes. Servir avec une noix de beurre.
 Froid : égoutter le contenu de la boîte, servir avec une vinaigrette ou toute autre sauce à votre convenance.

CONSERVERIE BRETONNE, B.P. N° 2.29380 BANNALEC - FRANCE
 EMB. 56 251 E

HARICOTS BLANCS

FERROTTIET

APPROXIMATELY
20
 PORTIONS

3 106220 0014 18

HARICOTS BLANCS

| CONTENANCE | POIDS NET TOTAL | POIDS NET ÉGOUTTÉ |
|----------------|---------------------------|-------------------|
| 4250 ml | 4000 g | 2655 g |
| | DRAINED NET WEIGHT | 2655 g |

A consommer de préférence avant la date figurant sur le couvercle.
 To be consumed preferably before the date appearing on the tin.

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 13 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 14

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Dresser en vue du service, 12 ravers de betteraves (dont 1 portion échantillon) et décorer avec un demi œuf dur.
- Portionner 2 camemberts pour 12 rationnaires (dont 1 portion échantillon).
- Dresser sur petites assiettes en vue du service.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 14

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Décontaminer un lot d'instruments
- Conditionner un lot de pinces en vue d'une stérilisation par chaleur humide.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 14

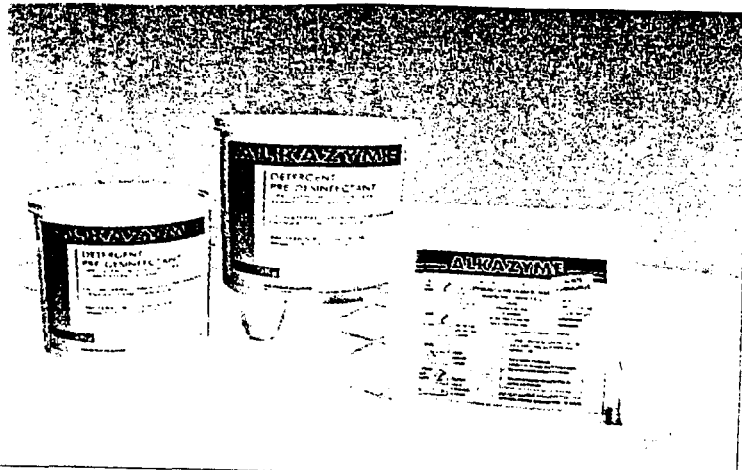
3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

3.1 Indiquer 4 formes de commercialisation des œufs en collectivité. (4 pts)

En utilisant l'annexe :

- 3.2 Préciser le spectre d'activité du produit. (3 pts)
3.3 Justifier les précautions d'utilisation de ce produit. (3 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 14 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |



ALKAZY

**Produit de référence pour le traitement
protéolytique alcalin
du matériel médico-chirurgical**

Bactéricide - Fongicide
AFNOR NF-T 72 - 151 - 171 - 201- XP 72-30
NORMES EUROPÉENNES EN 1040, EN 1275

| | |
|--|-------|
| Pourcentage d'albumine dégradée en 15 minutes | |
| Conditions de propreté | 100 % |
| Conditions de saleté | 73 % |
| Stabilité du bain de décontamination | |
| 12h après reconstitution | 100 % |
| 24h après reconstitution | 100 % |

ALKAZY a été classé parmi les substances non toxiques et irritantes pour la peau et les yeux.

| | | | |
|--|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 14 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 15

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Conditionner, thermofiler et stocker pour une consommation différée, 12 barquettes individuelles (dont 1 portion échantillon) contenant chacune :

- 0,050 kg salade verte
- 0,050 kg jambon en carrés
- 0,050 kg maïs
- 0,030 kg gruyère en cubes
- 2 tomates cerises
- 1 / 2 œuf dur
- 2 olives noires

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂

SUJET N° 15

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Stériliser 6 tubes à vis contenant du bouillon nutritif.
- Lire et interpréter les 2 intégrateurs de stérilisation donnés par le jury.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.

✂

SUJET N° 15

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Le maïs utilisé pour le conditionnement appartient à la même gamme que l'aliment représenté sur le document en annexe.
- Citer la gamme de ce produit. (2 pts)
 - Indiquer la température de stockage de ce produit. (2 pts)
- 3.2 Énoncer 3 règles de chargement de l'autoclave. (3 pts)
- 3.3 Préciser la fonction globale de l'autoclave. (3 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 15 | COEF. : 3 | Page 1 / 2 |

PETITS POIS
à l'étuvée

EXTRA - FINS

MODE D'EMPLOI : Verser le contenu de la boîte dans une casserole. Chauffer à feu doux, y ajouter beurre frais et autres assaisonnements suivant votre goût.

MODO DE EMPLEO : Echar el contenido de la lata en un cazo. Calentar a fuego lento, y añadir mantequilla fresca y otros condimentos según su gusto.

MODO DE EMPREGO : Despejar o conteúdo na caçarola. Esquentar a lume brando, acrescentar manteiga fresca e outros condimentos a seu gosto.

PETITS POIS À L'ÉTUÉE EXTRA-FINS
Ingrédients : Petits pois, eau, sucre, sel, aromes.

GUISANTES ESTOFADAS EXTRA FINS
Ingrédients : Guisantes, agua, azúcar, sal, aromas.

ERVILHAS ESTUFADAS EXTRAFINAS
Ingrédients : Ervilhas, água, açúcar, sal, aromas.

Contenance :
Contenido : **425ml**
Conteúdo :

Poids net total :
Peso neto total : **400 g**
Peso líquido total :

Poids net égoutté :
Peso neto escurreido : **280 g**
Peso líquido escurreido :

Suggestion:
A consommer de préférence avant la date inscrite sur l'un des fonds de la boîte / Consumir preferentemente antes de la fecha indicada en uno de los fondos de la lata / Consumir de preferência antes da data inscrita no fundo da lata.

Distribué par /
Distribuido por /
Distribuido por :

D.L.P., route de Presles-en-Brie,
F-77220 GREZT-ARMAINVILLIERS,
FRANCE

3 26385 1 5047 15

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 15 | COEF. : 3 | Page 2 / 2 |

SUJET N° 16

1. TECHNIQUES DE CONDITIONNEMENT :

- Dresser en vue du service, en ravier, 12 portions (dont 1 échantillon) de carottes râpées avec olives noires.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 16

2. TECHNIQUES D'ASEPTISATION :

- Conditionner des lavettes propres en vue d'une stérilisation en chaleur humide.

Au cours de l'épreuve, vous devez justifier :

- vos choix technologiques
- l'organisation de votre travail
- les règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie.



SUJET N° 16

3. TECHNOLOGIE (écrit de 30 minutes) (10 points)

- 3.1 Indiquer 5 formes de commercialisation des carottes. (5 pts)
- 3.2 Identifier 2 caractéristiques du matériel à stériliser par la chaleur humide. (3 pts)
- 3.3 Citer 3 mentions obligatoires sur l'emballage d'un produit de la 4^{ème} gamme. (2 pts)

| | | | |
|---|-----------------|---------------|--------------|
| BEP BIOSERVICES DOMINANTE MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX | CODE : 51 34302 | DURÉE : 04H00 | Session 2000 |
| EP3 – TECHNIQUES D'ASEPTISATION ET DE PRÉVENTION MICROBIENNE | SUJET N° 16 | COEF. : 3 | Page 1 / 1 |