

## SUJET A3

**Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de production culinaire. Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien journalier de la zone de conditionnement.**

### Consignes de travail :

- 1- À l'aide de la gamme opératoire présentée annexe 1, réaliser l'entretien de la zone de conditionnement.
- 2- Compléter la grille contrôle de qualité (annexe 2) avant et après votre entretien.
- 3- Entretien et ranger le matériel.

### SAVOIRS ASSOCIES ( oral de 15 min)

#### S1- Microbiologie appliquée

- 1- Justifier du point de vue microbiologique la température (+10°C) de la zone de conditionnement.
- 2- La listéria est une bactérie responsable de T.I.A.C., capable de se développer en chambre froide.
  - 2-1 Donner la signification du sigle T.I.A.C.
  - 2-2 Citer 2 bactéries responsables de T.I.A.C.

#### S3- Connaissance des milieux professionnels

- 3- Aujourd'hui, vous êtes responsable de la gestion du stock des produits d'entretien ; vous devez sortir du stock 2 bidons de 5 litres du produit. Compléter la fiche de stock (annexe 3).
- 4- A l'aide de l'étiquette du détergent désinfectant, repérer le temps de contact. Justifier la nécessité de ce temps d'action.
- 5- Préciser 2 précautions à prendre lors de l'entretien de la thermoscelleuse.

### ANNEXE 1

### GAMME OPÉRATOIRE

Opérations à effectuer	Matériels	Produits	Méthode
Bionettoyage de l'armoire réfrigérée	Seau Lavette Raclette Papier usage unique	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer, désinfecter les grilles Nettoyer Désinfecter Rincer Sécher l'intérieur et l'extérieur de l'armoire
Bionettoyage de la thermoscelleuse	Seau Lavette Papier usage unique	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer Désinfecter Rincer Sécher
Bionettoyage du plan de travail	Seau Lavette Raclette Papier usage unique	Détergent désinfectant Alimentaire	Nettoyer Désinfecter Rincer Sécher
Bionettoyage du sol	Seau Raclette Brosse Nettoyeur haute pression	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer Désinfecter Rincer

## ANNEXE 2

## Grille de contrôle qualité

Zones observées	Contrôle visuel	
	Avant entretien	Après entretien
Armoire réfrigérée		
Thermoscelleuse		
1 plan de travail		
Sol		

## ANNEXE 3

## Fiche de stocks

DÉTERGENT / DÉSINFECTANT ALIMENTAIRE			
STOCK MINIMAL : 1 bidon		CONDITIONNEMENT : bidon 5l	
Date	Entrée	Sortie	Stock
10/11/2001	3		4
05/12/2001		1	3

## SUJET B3

**Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une entreprise de production culinaire. Aujourd'hui, vous devez participer à la réalisation de l'entretien journalier de la zone de cuisson de la cuisine.**

### Consignes de travail :

- 1- Réaliser le bionettoyage du sol et d'un piano en utilisant le matériel mis à votre disposition (annexe 1).
- 2- Compléter la grille contrôle de qualité (annexe 2) avant et après votre entretien.
- 3- Entretien et ranger le matériel.

### **SAVOIRS ASSOCIES ( oral de 15 min)**

#### **S1- Microbiologie appliquée**

- 1- Justifier l'interdiction du balayage à sec en cuisine.
- 2- Vous avez nettoyé le poste de cuisson. Indiquer un agent physique ayant un effet sur le développement des micro-organismes

#### **S3- Connaissance des milieux professionnels**

- 3- En respectant la marche en avant, indiquer le secteur correspondant à la zone de cuisson.
- 4- Citer 3 exemples de pollution de l'air en zone de cuisson.
- 5- Citer un système mis en place pour évacuer la pollution de l'air.

## ANNEXE 1

## GAMME OPÉRATOIRE

Opérations à effectuer	Matériels	Produits	Méthode
Bionettoyage du piano	Seaux Lavettes Raclette Papier usage unique	Détergent dégraissant désinfectant alimentaire	Nettoyer Désinfecter Rincer Sécher
Bionettoyage du sol	Brosse Raclette Nettoyeur haute pression Seau	Détergent désinfectant	Nettoyer Désinfecter Rincer
Bionettoyage de la grille d'évacuation	Brosse Nettoyeur haute pression Seau	Détergent désinfectant	Nettoyer Désinfecter Rincer

## ANNEXE 2

## GRILLE DE CONTRÔLE QUALITÉ

Zone observée	Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)	Contrôle visuel après entretien
Piano		
Sol		
Grille d'évacuation		

## SUJET C3

**Vous êtes agent polyvalent de restauration dans la brasserie « rapide » servant les entrées sous forme de buffet à volonté. Aujourd'hui le gérant vous demande de réaliser l'entretien hebdomadaire de la salle de restaurant.**

### Consignes de travail :

- 1- À l'aide de l'annexe 1 présentant un extrait du cahier des charges du restaurant, réaliser l'entretien hebdomadaire de la salle de restauration, selon la gamme opératoire (annexe 2).
- 2- Compléter la grille contrôle de qualité (annexe 3) avant et après votre entretien.
- 3- Entretien et ranger le matériel.

### **SAVOIRS ASSOCIES ( oral de 15 min)**

#### **S1- Microbiologie appliquée**

- 1- Indiquer la propriété d'un produit permettant de tuer les bactéries.
- 2- Préciser l'action d'un produit fongicide.

#### **S3- Connaissance des milieux professionnels**

- 3- À l'aide de la note d'information ci-dessous, indiquer l'émetteur, le récepteur, et donner l'information principale.

#### **NOTE D'INFORMATION À LA CLIENTÈLE**

Chers clients, du fait du passage à l'euro nous n'acceptons plus aucun paiement en franc à partir du 1<sup>er</sup> février 2002.  
Merci de votre compréhension.

Le Gérant

- 4- À l'aide de l'étiquette du produit utilisé pour le bionettoyage, indiquer :
  - le type du produit
  - les précautions d'emploi
  - les conditions d'utilisation
- 5- Citer le risque principal encouru lors de l'entretien de la banque. Justifier une mesure de prévention pour le risque cité.

CAP AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION	CODE : 50 22129	DURÉE : 03H00	SESSION 2002
EP3 – ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATÉRIELS, DES ÉQUIPEMENTS	SUJET C3	COEFF. : 5	Page 1 / 2

## ANNEXE 1

## EXTRAIT DU CAHIER DES CHARGES DU RESTAURANT

Opération à effectuer	Journalier	Hebdomadaire
Bionettoyage des tables	X	X
Bionettoyage de la banque de self		X
Entretien des vitres		X
Bionettoyage du sol	X	X

## ANNEXE 2

## GAMME OPÉRATOIRE

Opérations à effectuer	Matériels	Produits	Méthode
Bionettoyage des tables	Seaux Lavettes	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer, désinfecter Rincer
Bionettoyage de la banque de self	Seaux Lavettes	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer, désinfecter Rincer
Entretien des vitres	Mouilleur + housse Seau Manche télescopique Raclette	Détergent moussant	Nettoyer Racler
Bionettoyage du sol	Chariot de lavage Balai Faubert + frange Balai trapèze Gaze	Détergent désinfectant alimentaire	Dépoussiérer Nettoyer Désinfecter

## ANNEXE 3

## GRILLE DE CONTRÔLE QUALITÉ

Zone observée	Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)	Contrôle visuel après entretien
Sol		
Banque de self		
Tables		
Vitres		

## SUJET D3

**Vous êtes agent polyvalent de restauration dans une cafétéria où vous êtes chargé (e) de la laverie.**

### Consignes de travail :

- 1- Entretien la vaisselle clientèle.
- 2- À l'aide de la gamme opératoire présentée annexe 1, réaliser le bionettoyage journalier du local.
- 3- Compléter la grille contrôle de qualité (annexe 2).
- 4- Entretien et ranger le matériel.

### **SAVOIRS ASSOCIES ( oral de 15 min)**

#### **S1- Microbiologie appliquée**

- 1- Justifier du point de vue microbiologique l'intérêt de la marche en avant dans le local laverie.
- 2- Citer 2 vaccins obligatoires pour le personnel travaillant en cuisine.

#### **S3- Connaissance des milieux professionnels**

- 3- Votre travail intervient dans l'image de marque de l'entreprise.  
Citer 3 raisons pour lesquelles le client pourrait se plaindre de votre travail.
- 4- Indiquer les différentes opérations à effectuer sur la vaisselle sale avant de la charger en machine.
- 5- Nommer les dispositifs de sécurité réglementaires mis en place au niveau du lave-vaisselle pour éviter tout risque électrique.

## ANNEXE 1

## GAMME OPÉRATOIRE

Opérations à effectuer	Matériels	Produits	Méthode
Nettoyage vaisselle	Lave-vaisselle	Produit lave-vaisselle	En fonction de l'appareil
Nettoyage du lave-vaisselle	Seaux Lavettes raclette	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer <i>et</i> Désinfecter l'intérieur et l'extérieur
Bionettoyage des plans de travail, des bacs et du petit matériel	Seaux Lavettes Raclette Papier usage unique	Détergent désinfectant Alimentaire	Nettoyer Désinfecter Rincer Sécher
Bionettoyage du sol	Seau Raclette Brosse Nettoyeur haute pression	Détergent désinfectant alimentaire	Nettoyer Désinfecter Evacuer les eaux usées

## ANNEXE 2

## GRILLE DE CONTRÔLE QUALITÉ

Zone observée	Contrôle visuel avant entretien (salissures observées)	Contrôle visuel après entretien
Vaisselle		
Lave-vaisselle		
1 plan de travail		
Sol		