

# CORRIGE

**Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.**

# CORRIGE ET BAREME SUJET N°3

Barème : 1 point par bonne réponse.

## Travail écrit :

1 – Citez la définition du bionettoyage.

*Le bionettoyage est un procédé de nettoyage, applicable dans une zone à risques, destiné à réduire momentanément la biocontamination d'une surface. Il est obtenu par la combinaison appropriée d'un nettoyage, d'une évacuation des produits utilisés et de la salissure, de l'application d'un désinfectant.*

2 – Citez un procédé de vérification de l'efficacité du bionettoyage.

*L'efficacité d'un bionettoyage peut être vérifiée par un prélèvement de surface à l'aide d'une lame gélosée.*

3 – Lister les différentes salissures que l'on peut rencontrer dans un bain marie.

*Dans le bain marie on peut trouver :*

- *des résidus d'aliments*
- *eau grasse*
- *des traces de tartre.*

4 – Pour chaque type de salissure citée ci-dessus, proposer un mode d'élimination.

- *Résidus d'aliments* → *évacuation à l'aide d'une raclette.*
- *Eau grasse* → *élimination de l'eau résiduelle + entretien à l'aide d'un détergent dégraissant à contact alimentaire*
- *Traces de tartre* → *application d'une solution détartrante (vérifier la compatibilité avec le support inox).*

Groupement académique Est	Session 2003	CORRIGE – BAREME SUJET N°3	
C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION			
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements.	Durée : 3 h 00	Coef. : 5	page 1/1