

SUJET N° 1

Travail pratique à réaliser :

Après la distribution des repas, vous devez effectuer le bionettoyage de la banque de self des préparations froides et l'entretien du sol environnant.

Travail écrit :

Les détergents sont utilisés dans de nombreuses opérations de nettoyage.

- 1 – Donnez 3 propriétés d'un produit détergent.
- 2 – Citez 5 points à respecter pour une utilisation correcte d'un produit détergent.
- 3 - A l'issue du nettoyage de la banque de self, que regardez vous afin de vérifier la qualité du travail réalisé.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°1	
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

SUJET N° 2

Travail pratique à réaliser :

Vous devez effectuer l'entretien d'une portion de réfectoire (tables, chaises et la portion de sol attenante) après le repas de midi.

Travail écrit :

Etablissez le protocole d'entretien pour le travail ci-dessus en donnant le matériel et les produits correspondants.

Groupement académique Est	Session 2003	SUJET N°2	
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

SUJET N° 3

Travail pratique à réaliser :

Après la distribution des repas sur la bande de self, vous devez réaliser le bionettoyage des bains marie, le bionettoyage des secteurs neutres et l'entretien du sol environnant.

Travail écrit :

- 1 – Citez la définition du bionettoyage.
- 2 – Citez un procédé de vérification de l'efficacité du bionettoyage.
- 3 – Lister les différentes salissures que l'on peut rencontrer dans un bain marie.
- 4 – Pour chaque type de salissure citée ci-dessus, proposer un mode d'élimination.

Groupement académique Est	Session 2003	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