

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.

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuillet : 1/2		

QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

SUJET N°1	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer 4 règles de stockage d'un produit d'entretien. (4 x 0,25 pt = 1 point) ➤ Indiquer 3 informations que l'on trouve sur l'étiquette du D.D.A que vous avez utilisé. (3 0,5 pt = 1,5 pts) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Condition de stockage des produits</u> <ul style="list-style-type: none"> • dans un local réservé aux produits d'entretien. • dans un local fermé à clé. • ranger les produits par catégorie en fonction de leur action. • ranger les produits avec étiquette bien visible. • étiqueter les vaporisateurs • local ventilé ➤ <u>Etiquetage des produits</u> <ul style="list-style-type: none"> • le nom du produit. • la capacité • le nom du fabricant et ses coordonnées. • les pictogrammes correspondant aux risques. • le mode d'emploi (temps d'action) • les phrases de risques. • les règles de sécurité • les numéros d'appel d'urgence
	<p>En lien avec la prévention – sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer 3 mesures de prévention contre les risques chimiques en entretien des locaux. (3 x 0,5 pt = 1,5 pts) 	<p><u>Mesures de prévention (Au choix)</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Remplacer le produit par un autre produit moins dangereux. ➤ Adapter une ventilation afin d'éliminer les risques d'intoxication. ➤ Porter les gants, le masque ou les appareils respiratoires adaptés, les lunettes ➤ Mettre à disposition : <ul style="list-style-type: none"> ◆ les fiches techniques et les fiches de données de sécurité du produit ◆ les fiches d'utilisation de la ventilation ◆ ne pas mélanger les produits entre eux

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuillet : 2/2		

sujet n° 1

Présentation globale de l'activité : Entretien de l'ouvre – boîte, du plan de travail et du sol correspondant.

Aire d'activité : Zone de déconditionnement.

Nature de l'activité : Nettoyage et désinfection

Matériel	Produits	Dosage
2 petits seaux 1 brosse alimentaire 2 lavettes 1 vaporisateur 1 raclette alimentaire papier essuie-tout 1 centrale de lavage et de désinfection 1 balai brosse agro-alimentaire 1 raclette sol agro-alimentaire 1 pelle film étirable 1 poubelle	Détergent désinfectant alimentaire	Selon notice
SUCCESSION DES OPERATIONS		EXIGENCES
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre la tenue professionnelle (pas de bijoux, cheveux attachés). - Se laver les mains - Préparer le produit - éliminer les résidus <p>1 – Nettoyage et désinfection de l'ouvre-boîte</p> <ul style="list-style-type: none"> - vaporiser le produit - brosser - laisser agir 5 minutes (au minimum) - rincer - essuyer avec l'essuie-tout - filmer <p>2 – Nettoyage et désinfection du plan de travail</p> <ul style="list-style-type: none"> - éliminer les déchets - appliquer le produit. - Laisser agir 5 minutes - rincer - sécher <p>3 – Nettoyage et désinfection du sol</p> <ul style="list-style-type: none"> - éliminer les résidus - appliquer le produit, avec le jet de la centrale - brosser - laisser agir 5 minutes - racler - rincer - racler 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser son travail ➤ Respecter le dosage ➤ Respecter les temps d'action ➤ Contrôler la qualité de son travail ➤ Respecter les techniques de nettoyage : détournage en S (surfaces horizontales), marche en avant ➤ Contrôler la qualité de son travail. ➤ Respecter les règles de sécurité : port des gants ➤ Respecter les gestes et postures ➤ Respecter le circuit du linge ➤ Vérifier visuellement l'absence de salissures et d'eau sur les

Groupe ment « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuille t : 1/2		

QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

SUJET N° 2	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer 2 critères de choix du produit d'entretien pour four. (2 x 0,25 pt = 0,5 pt) ➤ Décoder deux pictogrammes présents sur l'emballage du produit : (2 x 0,25 pt = 0,5 pt) 	<p>➤ <u>Critères de choix du produit :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Nature des salissures • Nature du support • Irritant nocif pour les voies respiratoires • Corrosif pour la peau
	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation de la production et des services</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Citer 2 informations données dans un plan de nettoyage. (2 x 0,5 pt = 1 pt) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Fréquence de la réalisation. ➤ Moment de la réalisation. ➤ Protocole de nettoyage. ➤ Personne responsable. ➤ Moyens de contrôle.
	<p>En lien avec la prévention – sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer 4 règles de sécurité à respecter pour l'utilisation du produit utilisé pour le nettoyage du four. (4 x 0,5 pt = 2 pts) 	<p><u>Pour l'utilisation du produit :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Porter des gants d'entretien ➤ Porter des lunettes de protection. ➤ Eventuellement porter un masque. ➤ Ventiler le local. ➤ Conserver la fiche technique du produit à proximité

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuille : 2/2		

sujet n° 2

Présentation globale de l'activité : Entretien du four et de 10 m² de sol en zone de production chaude.
Aire d'activité : Zone de production chaude.
Nature de l'activité : Nettoyage et désinfection

Matériel	Produits	Dosage
2 petits seaux 1 brosse alimentaire 1 poubelle 2 lavettes 1 abrasif blanc 2 bacs de trempage 1 vaporisateur 1 raclette alimentaire Papier essuie – tout 1 centrale de lavage 1 balai brosse agro- alimentaire 1 raclette à sol agro – alimentaire 1 pelle	Décapant four Détergent désinfectant alimentaire Dégraissant alimentaire	Selon notice
SUCCESSION DES OPERATIONS		EXIGENCES
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre la tenue professionnelle (pas de bijoux, cheveux attachés). - Se laver les mains. - Préparer le matériel et le produit <p>1 – Nettoyage du four :</p> <ul style="list-style-type: none"> - faire tremper les grilles du four : <ul style="list-style-type: none"> - bac de trempage : solution détergente désinfectante - éliminer les résidus - préchauffer le four : 60°C maximum - arrêter le four et mettre hors tension - appliquer le produit décapant - laisser agir - brosse, rincer, sécher les grilles - frotter, rincer l'intérieur du four - laver, rincer, sécher l'extérieur du four - replacer les grilles - remettre le four sous tension <p>2 – Nettoyage et désinfection du sol</p> <ul style="list-style-type: none"> - éliminer les résidus - appliquer le produit, avec le jet de la centrale - brosser - laisser agir 5 minutes - racler - rincer - racler <p>3 – Entretien et ranger le matériel</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser le travail ➤ Respecter le dosage ➤ Respecter les temps d'action ➤ Respecter les techniques de nettoyage (marche en avant) ➤ Respecter les règles de sécurité : mettre le four hors tension, port des gants et éventuellement des lunettes. ➤ Contrôler la qualité du travail : vérifier visuellement l'absence de salissures et d'eau sur les équipements et le sol. ➤ Respecter les gestes et postures

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuillet : 1/2		

QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

SUJET N° 3	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Donner le rôle des désinfectants. (1 pt) ➤ Donner deux types de désinfectant et leur rôle : (0,5 x 2 = 1pt) 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ <u>Définitions :</u> <ul style="list-style-type: none"> • Désinfectants : <ul style="list-style-type: none"> – ils agissent sur les micro – organismes présents sur une surface inerte, en empêchant leur reproduction ou en les détruisant ➤ <u>Types de désinfectant</u> <ul style="list-style-type: none"> – Bactéricides : ils détruisent les bactéries. – Fongicides : ils détruisent les champignons microscopiques.
	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Qu'est ce qu'un désinfectant « virucide » ? (1 pt) 	<ul style="list-style-type: none"> – Virucides : ils détruisent les virus
	<p>En lien avec la prévention – sécurité</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Indiquer 2 mesures de prévention des risques de chutes. (2 x 0,5 pt = 1 pt) 	<ul style="list-style-type: none"> - ne pas encombrer les lieux de passage - éclairage suffisant - éviter les traces d'eau au sol - organiser son travail - porter ses chaussures de sécurité

Groupement « EST »		Session 2005		Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration				22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuillelet :	2/2		

sujet n° 3

Présentation globale de l'activité : Entretien d'une porte vitrée de 2 m² et de 10 m² du sol correspondant

Aire d'activité : Zone de restauration

Nature de l'activité : Nettoyage et désinfection

Matériel	Produits	Dosage
2 seaux rectangulaires 1 mouilleur 1 support mouilleur 1 perche télescopique 1 raclette à vitre 2 lavettes 1 serpillière Papier essuie – tout Gazes pré imprégnées 1 balai trapèze + gazes 1 pelle 1 poubelle 1 chariot de lavage avec presse 1 balai rasant ou faubert ou chariot de maintenance équipé pour le lavage	Détergent désinfectant alimentaire	Selon la notice
SUCCESSION DES OPERATIONS		EXIGENCES
<ul style="list-style-type: none"> - Mettre la tenue professionnelle (pas de bijoux, cheveux attachés) - Se laver les mains - Préparer le matériel et les produits <p>1 – Nettoyage des vitres</p> <ul style="list-style-type: none"> - dépoussiérer l'encadrement - laver la vitre <ul style="list-style-type: none"> • faire le détournage de la vitre • laver le centre de la vitre en effectuant des « S » de bas en haut - essuyer avec la raclette (méthode française ou américaine) <p>2 – Nettoyage et désinfection du sol</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser un balayage humide. - effectuer le lavage du sol au balai rasant ou au faubert <p>3 – Entretien et rangement du matériel</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser le poste de travail ➤ Respecter : - les temps d'action - les dosages des produits utilisés ➤ Respecter les techniques de nettoyage ➤ Respecter les règles de sécurité : port des gants ➤ Contrôler la qualité du travail : vérifier l'absence de salissures, de traînées, de coulures dur l'encadrement et d'eau sur le sol ➤ Respecter les gestes et postures ➤ Respecter le circuit du linge

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuillet : 1/2		

QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

SUJET N° 4	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</p> <p>➤ Indiquer deux critères de choix du produit pour sol. (2 x 0,5 pt = 1 pt)</p>	<p>➤ Nature des salissures</p> <p>➤ Nature du support</p>
	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation de la production et des services</p> <p>➤ Citer 3 règles d'hygiène à respecter pour l'entretien de la plaque vitro-céramique. (3 x 0,5 pt = 1,5 pts)</p>	<p>➤ Règles d'hygiène</p> <ul style="list-style-type: none"> - respect de la marche en avant - port de la tenue professionnelle - respect du circuit du linge - respect de la couleur des lavettes
	<p>En lien avec la prévention – sécurité</p> <p>➤ Indiquer la signification du sigle EPI. (3 x 0,25 pt = 0,75 pt)</p> <p>➤ Indiquer les 3 critères auxquels doivent répondre les EPI. (3 x 0,25 pt = 0,75 pt)</p>	<p>➤ <u>EPI</u> Équipement individuel de protection</p> <p>➤ <u>Critères</u></p> <ul style="list-style-type: none"> • Adaptés aux exigences de confort • Adaptés aux exigences de sécurité • Adaptés aux exigences de la tâche • Conformés à la réglementation

Groupement « EST »		Session 2005	Code(s) examen(s)	Tirages
Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuillet :	2/2	

sujet n° 4

Présentation globale de l'activité : Entretien de la plaque vitro-céramique et du sol de la zone self

Aire d'activité : Zone du self

Nature de l'activité : Nettoyage et désinfection du matériel et des locaux en distribution

Matériel	Produits	Dosage
2 petits seaux 2 lavettes 1 abrasif blanc Papier essuie – tout 1 raclette alimentaire 1 vaporisateur 1 balai trapèze + gaze pré imprégnée 1 pelle 1 poubelle 1 chariot de lavage 1 balai rasant ou faubert ou chariot de maintenance équipé pour le lavage	Détergent désinfectant alimentaire	Selon notice
SUCCESSION DES OPERATIONS		EXIGENCES
<ul style="list-style-type: none"> - Porter la tenue professionnelle (pas de bijoux, cheveux attachés) - Se laver les mains - Préparer le matériel et les produits <p>1 – Nettoyage de la plaque vitro – céramique</p> <ul style="list-style-type: none"> - mettre l'appareil hors tension - éliminer les résidus - vaporiser les produits - nettoyer la plaque avec la solution et une lavette - laisser agir 5 minutes - rincer et sécher <p>2 – Nettoyage du sol</p> <ul style="list-style-type: none"> - réaliser un balayage humide - effectuer le lavage du sol au balai rasant ou au faubert <p>3 – Entretien et rangement du matériel</p>		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Organiser le poste de travail ➤ Respecter le dosage ➤ Respecter les temps d'action ➤ Respecter les techniques de nettoyage ➤ Respecter les règles de sécurité : port des gants, mettre la plaque hors tension ➤ Respecter les gestes et postures ➤ Respecter le circuit du linge ➤ Contrôler la qualité du travail : vérifier l'absence de salissures et d'eau sur les équipements et le sol