

Groupement « Est »	Session 2005	Sujet
CAP MAINTENANCE et HYGIÈNE des LOCAUX		Code(s) examen(s)
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE	Durée épreuve : 2 h	Coef : 2
		Page : 1/8

Situation de travail :

Vous travaillez dans l'entreprise « VIT PROPRE » en qualité d'agent spécialisé de nettoyage.

- 2 jours par semaine, on vous demande de conduire différentes techniques de travail sur des supports constitués d'asphalte et de grès cérame.
- Les autres jours vous avez la responsabilité de nettoyer un abattoir qui est dans votre secteur.

I - Technologie des matériaux (7 points)

→ L'asphalte est un matériau naturel issu de la famille des bitumes (hydrocarbures).

1-1 Citer deux lieux où l'on rencontre des sols en asphalte :

-
-

1-2 Pour chaque propriété citée de l'asphalte, indiquer une incidence sur son entretien.

Propriétés de l'asphalte	Incidences sur son entretien
- Il est attaqué par les solvants.	
- Il est insensible à l'eau.	
- Il est insensible aux acides comme aux bases.	

→ Votre spécialité dans cette entreprise vous permet d'effectuer le nettoyage au canon à mousse. Aujourd'hui vous nettoyez un abattoir dont le sol est en grès cérame.

1-3 Nommer deux propriétés liées à ce matériau :

-
-

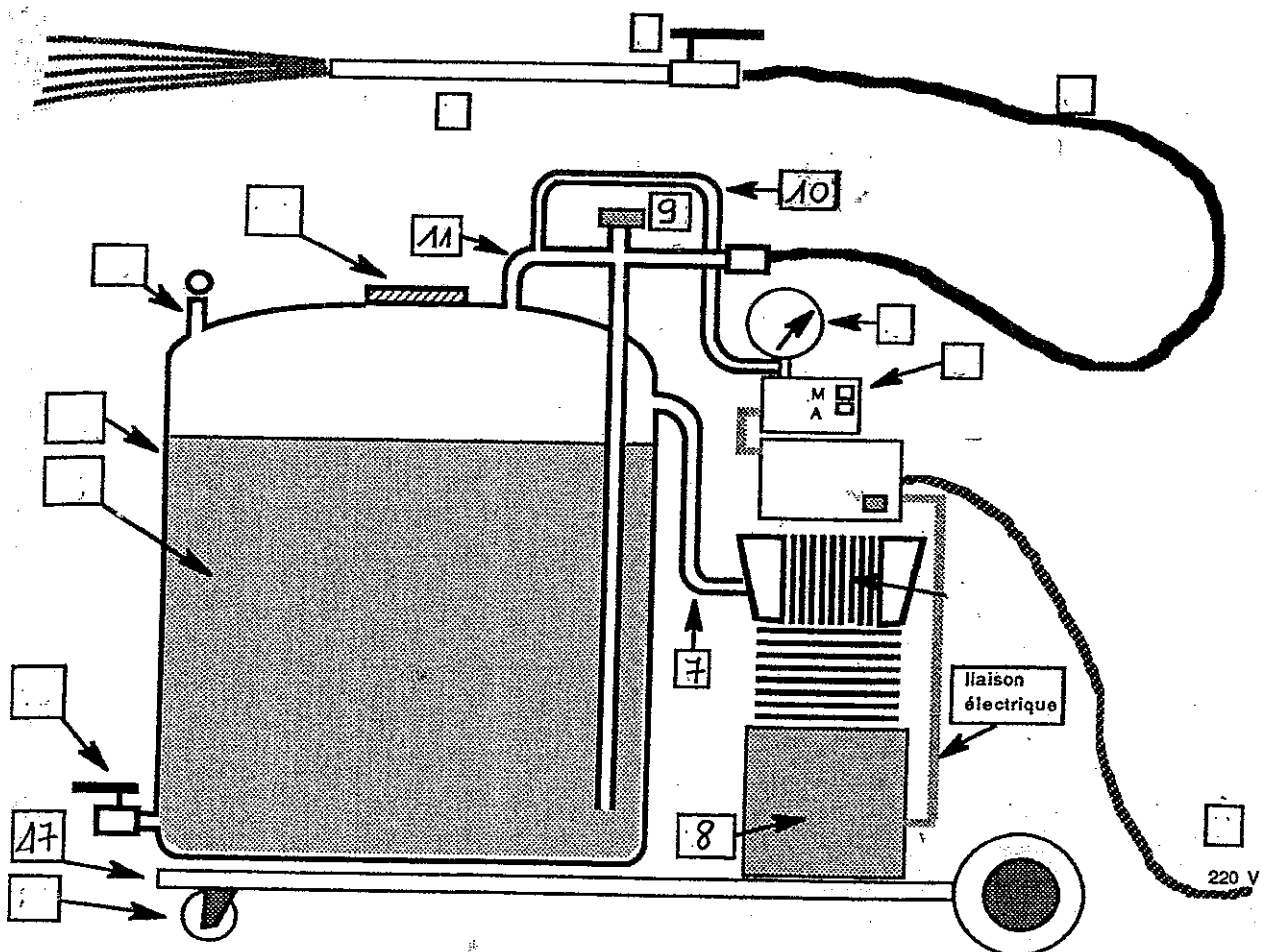
II - Technologie du matériel (12 points)

Pour utiliser le canon à mousse il vous est nécessaire de connaître les organes essentiels de fonctionnement.

2-1 Numéroté sur le schéma les différents organes du canon à mousse, d'après la légende ci-après :

→ Légende du canon à mousse : source : J. Lanore

1 - Lance ou canon	10 - Tuyau du pressostat
2 - Vanne d'arrêt de la lance	11 - Mousseur – mélangeur
3 - Tuyau de sortie de la mousse	12 - Orifice de remplissage de la cuve
4 - Manomètre du pressostat	13 - Soupape de sécurité
5 - Pressostat et interrupteur	14 - Cuve de solution moussante
6 - Alimentation électrique	15 - Solution
7 - Tuyau d'arrivée d'air comprimé .	16 - Robinet de vidange de la cuve
8 - Moteur électrique du compresseur	17 - Châssis
9 - Vanne d'arrêt du mousseur	18 - Roulettes



CAP MAINTENANCE et HYGIÈNE des LOCAUX		Sujet
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE	Session 2005	Page : 3/8

2-2 Préciser la fonction d'usage de cet appareil.

.....

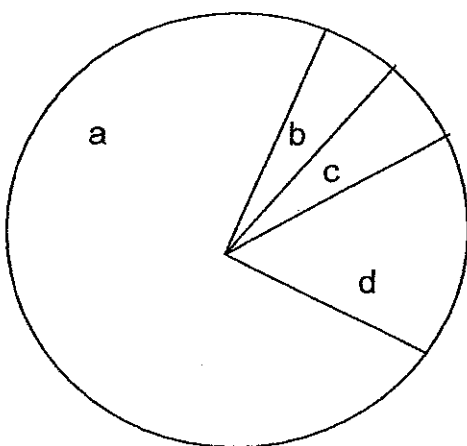
.....

2-3 Retrouver 2 domaines d'application du canon à mousse figurant dans la liste suivante :

- | | |
|----------------------|------------------------------|
| - bureau | - abattoir |
| - CDI | - salle de réunion |
| - cuisine collective | - industrie agro-alimentaire |
| - cabine de douches | |
| - | |
| - | |

Chaque opération de nettoyage est symbolisée au moyen du cercle de Sinner.

L'opération de nettoyage au canon à mousse est représentée par le cercle de Sinner suivant :



CAP MAINTENANCE et HYGIÈNE des LOCAUX		Sujet
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE	Session 2005	Page : 4/8

2-4 Retrouver la lettre correspondante à chaque action et compléter le cadre ci-dessous :

- action du temps	<input type="checkbox"/>
- action chimique	<input type="checkbox"/>
- action mécanique	<input type="checkbox"/>
- action de la température	<input type="checkbox"/>

Le canon à mousse possède plusieurs systèmes de sécurité.

2-5 Nommer un système de sécurité :

-

III - Technique de travail (8 points)

Aujourd'hui, vous devez effectuer un nettoyage au canon à mousse.

3-1 Remettre dans l'ordre chronologique les différentes étapes du nettoyage à la mousse des surfaces verticales de l'abattoir, en les numérotant de 1 à 7 :

- Projeter la mousse uniformément.
- Protéger les éléments craignant l'eau.
- Brosser les zones les plus sales.
- Prénettoyer à l'eau claire afin d'éliminer les macro salissures.
- Rincer à l'eau chaude.
- Mettre l'appareil en service.
- Laisser agir le produit 10 à 20 minutes.

CAP MAINTENANCE et HYGIÈNE des LOCAUX		Sujet
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE	Session 2005	Page : 5/8

Vous devez procéder régulièrement à la maintenance du canon à mousse.

3-2 Indiquer une opération de maintenance pour garder l'appareil en état de bon fonctionnement :

-

IV - Technologie des produits (6 points)

L'agent de nettoyage utilise un produit spécifique au canon à mousse (voir document 1)

Après la lecture de la fiche produit (document 1, page 6/8), répondre aux questions suivantes :

4-1 Retrouver 4 matériaux sur lesquels l'agent de nettoyage peut utiliser ce produit :

-

-

-

-

4-2 Relever 2 types de salissures éliminées par ce produit :

-

-

4-3 Indiquer 2 produits incompatibles avec l'utilisation du dégraissant :

-

-

DOCUMENT 1 : Fiche technique de produit

DÉGRAISSANT alimentaire

canon mousse



DEGRAISSANT A.C.M. élimine les matières grasses animales ou végétales, tous les résidus alimentaires et pigmentaires.

DEGRAISSANT A.C.M. permet d'obtenir des sols non-glissants, tous matériels et surfaces parfaitement propres et nets.

DEGRAISSANT A.C.M. s'applique sur tous matériaux, carrelages, faïences, ciment, inox, plastiques muraux ou sols, ainsi que sur toutes machines et matériels présents en domaine alimentaire.



Le DEGRAISSANT A.C.M. est spécialement conçu pour une utilisation en canon à mousse qui permet d'obtenir une neige mousseuse, adhérent facilement à toutes surfaces et spécialement aux parois verticales. Cette technique d'intervention visualise l'application du dégraissant sur l'ensemble des surfaces et permet un temps de contact du produit à l'avantage d'un très bon dégraissage, en utilisant un minimum de produit.



Application :
Respecter un temps de contact de 20 minutes.
Assurer l'évacuation des salissures et le rinçage des surfaces avec un jet d'eau sous pression.

Dosage : 3 à 5 % selon nature des salissures et état des surfaces.

En canon à mousse, 6 kg de pression, 100 litres de solution active (Eau et DEGRAISSANT A.C.M.) couvrent en moyenne 500 m² de surfaces.



DEGRAISSANT A.C.M. est conforme, pour une utilisation en domaine alimentaire, aux arrêtés des 27.10.75, 21.12.79 et 25.09.85 relatifs aux produits de nettoyage pouvant se trouver au contact de denrées alimentaires.

DEGRAISSANT A.C.M. est biodégradable à plus de 90 %.

CARACTÉRISTIQUES PHYSICO-CHIMIQUES :

NATURE	liquide concentré
COULEUR	incolore
ODEUR	Sans
SOLUBILITÉ	Totale dans l'eau
DENSITÉ.....	1,09
PH DU PRODUIT pur	13,6 ± 0,5
PH à 5%	12,9 ± 0,5
INFLAMMABILITÉ	Nulle

INCOMPATIBILITÉS :

Avec les acides concentrés
Avec l'Eau de Javel

CONDITIONNEMENT : Bidons polyéthylène bleu : 50 Litres

CONDITIONS DE STOCKAGE : Normales

Sous réserves de modifications, ces renseignements étant donnés à titre indicatif.

CAP MAINTENANCE et HYGIÈNE des LOCAUX		Sujet
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE	Session 2005	Page : 7/8

V - Hygiène- sécurité (7 points)

Monsieur LEPONT est magasinier dans l'entreprise de propreté « VIT PROPRE ». Il est chargé de gérer les stocks de matériels et produits et de les distribuer aux équipes). Il travaille du lundi au vendredi de 6 h 30 à 12 h.
 Ce mardi matin, il reconditionne le produit dégraissant alimentaire (voir document 1, page 6/8).
 Ce produit est livré en bidons de 50 litres et reconditionné en plusieurs flacons de 5 litres.
 Il reçoit soudain une projection de ce produit dans l'œil et lâche brusquement le bidon qui se renverse. Il trébuche, se tord la cheville et ressent une violente douleur.

Après lecture de la situation citée :

5-1 Indiquez si l'incident de Monsieur LEPONT peut être considéré comme « accident du travail ». Cocher la réponse exacte.

OUI

NON

5-2 Préciser 2 obligations pour que l'incident de Monsieur LEPONT soit considéré comme un accident du travail :

-

-

Monsieur LEPONT transvase le produit dégraissant dans des flacons de 5 litres. Pour réaliser cette tâche, il doit se protéger pour manipuler sans risque.

5-3 Compléter le tableau ci-dessous :

Élément de la tenue	Fonction

CAP MAINTENANCE et HYGIÈNE des LOCAUX		Sujet
Epreuve : EP2 TECHNOLOGIE	Session 2005	Page : 8/8

5-4 Citer 2 attitudes à adopter par Monsieur LEPONT lorsqu'il soulève manuellement un bidon de 50 litres :

-

-

Monsieur LEPONT n'adopte pas toujours les bonnes attitudes pour soulever de lourdes charges. Il a souvent des douleurs dorsales.

5-5 Énumérer 2 autres conséquences possibles pour sa santé :

-

-