

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 2006	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 : 1/3		

sujet n° 1

Présentation globale de l'activité : Assurer l'entretien de deux feux vifs et du sol correspondant.

Aire d'activité : Cuisine de collectivité.

Nature de l'activité : Nettoyage de feux vifs très sales, nettoyage/désinfection d'un sol équipé d'un siphon.

Matériel	Produits	Dosage
gants 2 petits seaux 2 lavettes 1 tampon abrasif vert 1 tampon abrasif blanc papier absorbant 1 brosse agro-alimentaire centrale 1 bac plonge	eau chaude détergent désinfectant agréé contact alimentaire (DD) crème abrasive produit dégraissant spécifique pastilles d'eau de Javel	Voir notice des produits Dosage automatique si utilisation de la centrale
SUCCESSION DES OPERATIONS		EXIGENCES
<p>Se laver les mains Préparer le matériel et les produits</p> <p>Entretien des feux vifs</p> <ul style="list-style-type: none"> - Fermer le robinet de gaz - Laisser refroidir les feux vifs - Démontez les différents éléments et les mettre à tremper, à la plonge, dans le produit adapté aux salissures - Laver, rincer et sécher les parois verticales en inox - Brossez les surfaces horizontales en fonte - Laver, broser, rincer, sécher les différents éléments - Les remettre en place - Nettoyer, sécher, ranger le matériel utilisé <p>Entretien du sol</p> <ul style="list-style-type: none"> - éliminer les gros déchets avec la raclette - appliquer la solution à l'aide du jet - broser le sol, le siphon - laisser agir - rincer et sécher le sol à la raclette - rincer le siphon et ajouter une pastille d'eau de javel - nettoyer et ranger le matériel utilisé 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect du temps d'action ➤ Gants obligatoires ➤ Procédure du moins sale au plus sale ➤ Elimination totale du produit ➤ Economie totale du produit ➤ Remise en place correcte <ul style="list-style-type: none"> ➤ Limiter les déplacements ➤ Respect du temps d'action ➤ Contrôle visuel : absence de salissures et d'eau sur le sol y compris sous les meubles.

Groupement « EST »		Session 2006	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 :	2/3	

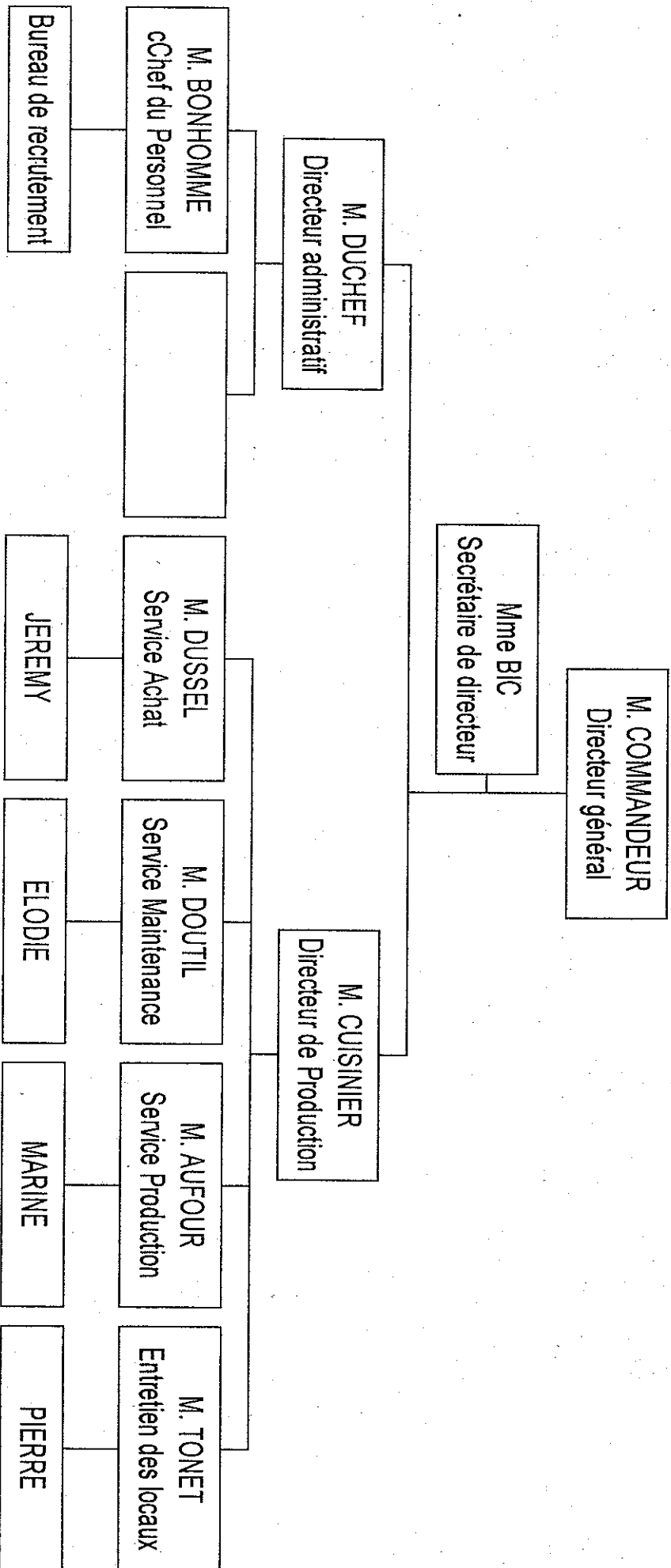
QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

SUJET N°1	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</p> <p>➤ La marche en avant : préciser si les locaux suivant appartiennent au secteur sale (S) ou au secteur propre (P). (4 x 0,25 pt =1 point)</p> <p>Plonge batterie Local déchet Local préparation Local de décartonnage Local de conditionnement Légumerie local cuisson pâtisserie</p>	<p>Plonge batterie S Local déchet S Local préparation P Local de décartonnage S Local de conditionnement P Légumerie S local cuisson P pâtisserie P</p>
	<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation de la production et des services</p> <p>En vous aidant de l'organigramme joint, répondre à la question. Pierre vient d'être embauché par l'entreprise DUGOUT (voir annexe 1) pour l'entretien des locaux</p> <p>➤ Nommer le supérieur direct de Pierre (1 point).</p>	<p>Monsieur TONET</p>
	<p>En lien avec la prévention – sécurité</p> <p>Vous risquez de vous brûler lors de l'entretien des feux vifs.</p> <p>➤ Indiquer s'il s'agit d'une brûlure chimique ou thermique. (1 point)</p> <p>➤ Citer une mesure de prévention lors de l'entretien des feux vifs. (1 point)</p>	<p>➤ Brûlure thermique.</p> <p>➤ Attendre le refroidissement des feux vifs.</p>

Groupe ment « EST »		Session 2006		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 :	3/3		

ANNEXE 1

ORGANIGRAMME DE L'ENTREPRISE DUGOUT



Groupement « EST »		Session 2006	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		

sujet n° 2

Présentation globale de l'activité : Réaliser l'entretien hebdomadaire d'une armoire frigorifique ainsi que l'entretien journalier du sol correspondant (10 m²).

Aire d'activité : Cuisine de collectivité, distribution.

Nature de l'activité : Nettoyage/désinfection de l'armoire frigorifique. Nettoyage/désinfection d'un sol équipé d'un siphon de sol

Matériel	Produits	Dosage
Gants - charlotte 1 plonge 2 seaux 2 lavettes papier absorbant 1 tampon abrasif blanc 1 raclette centrale balai brosse + raclette à sol 1 brosse agro-alimentaire 2 armoires frigorifiques	eau chaude détergent désinfectant agréé contact alimentaire (DD) pastilles d'eau de Javel	Voir notice des produits (par ex 1%) ou dosage automatique si utilisation de la centrale.
SUCCESSION DES OPERATIONS		EXIGENCES
<p>Se laver les mains. Préparer le matériel et les produits</p> <p>Entretien de la chambre froide</p> <ul style="list-style-type: none"> - retirer et stocker les denrées dans un autre appareil producteur de froid - mettre l'appareil hors tension - retirer les clayettes et les faire tremper dans le bac de plonge - laver les parois intérieures et extérieures. Ne pas oublier les joints. Laisser agir. - nettoyer les parties démontées : laver, rincer, sécher - rincer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil - sécher avec raclette et finir avec papier absorbant - remonter les clayettes - facultatif : on peut utiliser un produit de finition pour les parties extérieures - brancher l'appareil et contrôler sa température - replacer les denrées - nettoyer et ranger le matériel utilisé <p>Entretien du sol</p> <ul style="list-style-type: none"> - éliminer les gros déchets avec la raclette - appliquer la solution à l'aide du jet - brosse le sol, le siphon - laisser agir - rincer et sécher le sol à la raclette - rincer le siphon et ajouter une pastille d'eau de javel - nettoyer et ranger le matériel utilisé 		<ul style="list-style-type: none"> ➤ Port d'une charlotte ➤ Gant obligatoires ➤ Procéder du plus sale au moins sale ➤ Respect de la chaîne du froid ➤ Respect des règles d'ergonomie ➤ Respect des dosages ➤ Respect du temps d'action ➤ Contrôle visuel (absence de trace d'eau, de produit, de salissures) ➤ Contrôle des produits alimentaires ➤ Respect des zones de rangement <ul style="list-style-type: none"> ➤ Respect des règles d'ergonomie ➤ Respect du temps d'action ➤ Respect de la sécurité : ne pas projeter d'eau sur les prises électriques ➤ Vérifier l'absence de salissure et d'eau sur le sol y compris sous les meubles.

Groupe ment « EST »		Session 2006	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 :	2/2	

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> <p>Vous devez éliminer les salissures suivantes : débris végétaux, miettes de pain, tâches grasses (sauce, huile), tâches sucrées (confiture, sirop)</p> <p>➤ Indiquer si elles sont adhérentes ou non adhérentes. (4 x 0,50 pt =2 points)</p>	<table border="1"> <thead> <tr> <th></th> <th>Salissures adhérentes</th> <th>Salissures Non adhérentes</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>Débris</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Miettes</td> <td></td> <td>X</td> </tr> <tr> <td>Sucres</td> <td>X</td> <td></td> </tr> <tr> <td>Graisses</td> <td>X</td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Salissures adhérentes	Salissures Non adhérentes	Débris		X	Miettes		X	Sucres	X		Graisses	X	
		Salissures adhérentes	Salissures Non adhérentes														
	Débris		X														
Miettes		X															
Sucres	X																
Graisses	X																
<p>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation de la production et des services</p> <p>➤ Indiquer la température réglementaire de l'armoire frigorifique que vous avez entretenue. (0.5 point)</p> <p>➤ Préciser si cette armoire frigorifique est un appareil de conservation à froid positif ou froid négatif. (0.5 point)</p>	<p>0° C à + 8° C</p> <p>un appareil de conservation à froid positif</p>																
<p>En lien avec la prévention – sécurité</p> <p>Pour nettoyer l'armoire frigorifique, vous avez du vous baisser :</p> <p>➤ Citer 2 règles d'ergonomie à respecter pour nettoyer le bas de l'armoire frigorifique. (2 x 0,5 pt = 1 pt)</p>	<p>➤ Maintenir le dos droit.</p> <p>➤ Fléchir les jambes.</p>																