

# 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.**

<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			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><b>Entretien des feux vifs</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Fermer le robinet de gaz</li> <li>- Laisser refroidir les feux vifs</li> <li>- Démontez les différents éléments et les mettre à tremper, à la plonge, dans le produit adapté aux salissures</li> <li>- Laver, rincer et sécher les parois verticales en inox</li> <li>- Brossez les surfaces horizontales en fonte</li> <li>- Laver, broser, rincer, sécher les différents éléments</li> <li>- Les remettre en place</li> <li>- Nettoyer, sécher, ranger le matériel utilisé</li> </ul> <p><b>Entretien du sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éliminer les gros déchets avec la raclette</li> <li>- appliquer la solution à l'aide du jet</li> <li>- broser le sol, le siphon</li> <li>- laisser agir</li> <li>- rincer et sécher le sol à la raclette</li> <li>- rincer le siphon et ajouter une pastille d'eau de javel</li> <li>- nettoyer et ranger le matériel utilisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect du temps d'action</li> <li>➤ Gants obligatoires</li> <li>➤ Procédure du moins sale au plus sale</li> <li>➤ Elimination totale du produit</li> <li>➤ Economie totale du produit</li> <li>➤ Remise en place correcte</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Limiter les déplacements</li> <li>➤ Respect du temps d'action</li> <li>➤ Contrôle visuel : absence de salissures et d'eau sur le sol y compris sous les meubles.</li> </ul>

<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuillet :	2/3	

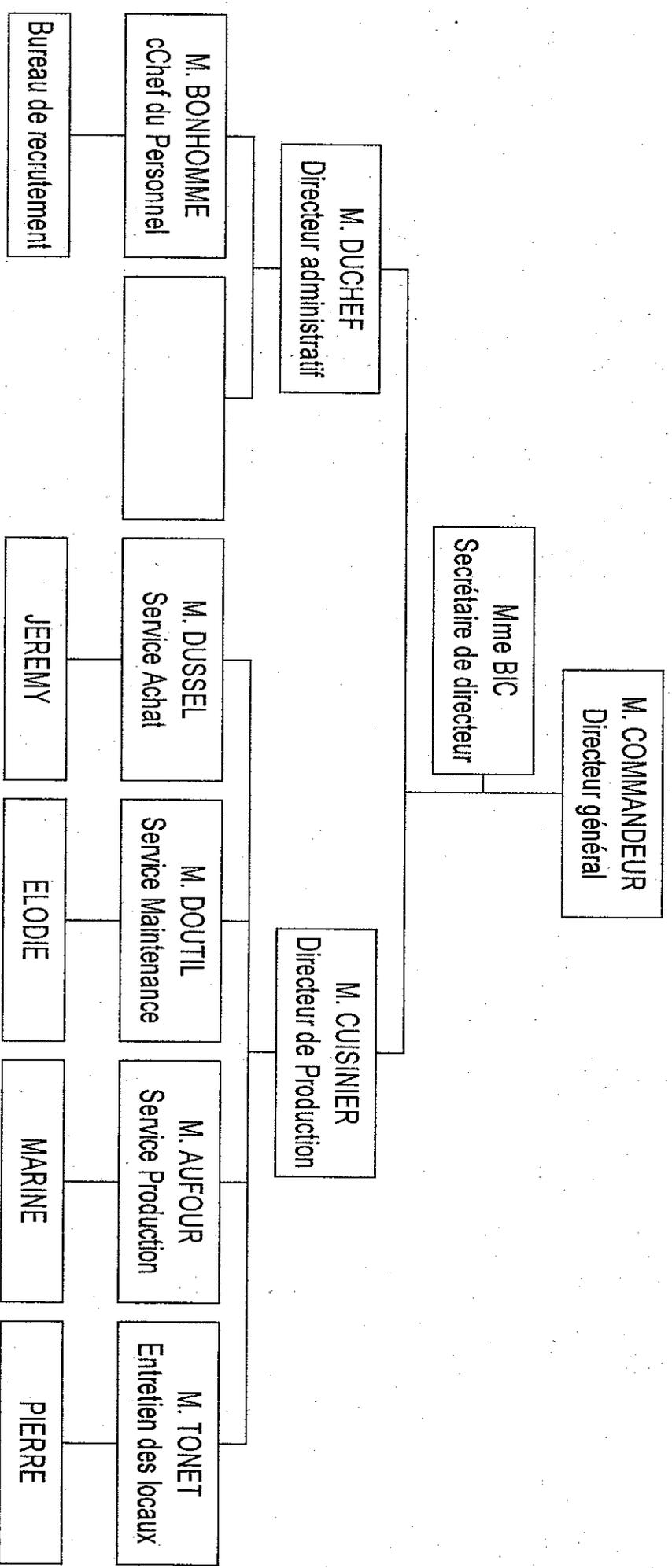
### QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

<b>SUJET N°1</b>	<p><b>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</b></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><b>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation de la production et des services</b></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><b>En lien avec la prévention – sécurité</b></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>

<b>Groupe ment « EST »</b>		<b>Session 2006</b>		Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>				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**



<b>Groupement « EST »</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuille : 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 m<sup>2</sup>).

**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><b>Entretien de la chambre froide</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- retirer et stocker les denrées dans un autre appareil producteur de froid</li> <li>- mettre l'appareil hors tension</li> <li>- retirer les clayettes et les faire tremper dans le bac de plonge</li> <li>- laver les parois intérieures et extérieures. Ne pas oublier les joints. Laisser agir.</li> <li>- nettoyer les parties démontées : laver, rincer, sécher</li> <li>- rincer l'intérieur et l'extérieur de l'appareil</li> <li>- sécher avec raclette et finir avec papier absorbant</li> <li>- remonter les clayettes</li> <li>- facultatif : on peut utiliser un produit de finition pour les parties extérieures</li> <li>- brancher l'appareil et contrôler sa température</li> <li>- replacer les denrées</li> <li>- nettoyer et ranger le matériel utilisé</li> </ul> <p><b>Entretien du sol</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- éliminer les gros déchets avec la raclette</li> <li>- appliquer la solution à l'aide du jet</li> <li>- brosser le sol, le siphon</li> <li>- laisser agir</li> <li>- rincer et sécher le sol à la raclette</li> <li>- rincer le siphon et ajouter une pastille d'eau de javel</li> <li>- nettoyer et ranger le matériel utilisé</li> </ul>		<ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Port d'une charlotte</li> <li>➤ Gant obligatoires</li> <li>➤ Procéder du plus sale au moins sale</li> <li>➤ Respect de la chaîne du froid</li> <li>➤ Respect des règles d'ergonomie</li> <li>➤ Respect des dosages</li> <li>➤ Respect du temps d'action</li> <li>➤ Contrôle visuel (absence de trace d'eau, de produit, de salissures)</li> <li>➤ Contrôle des produits alimentaires</li> <li>➤ Respect des zones de rangement</li> </ul> <ul style="list-style-type: none"> <li>➤ Respect des règles d'ergonomie</li> <li>➤ Respect du temps d'action</li> <li>➤ Respect de la sécurité : ne pas projeter d'eau sur les prises électriques</li> <li>➤ Vérifier l'absence de salissure et d'eau sur le sol y compris sous les meubles.</li> </ul>

<b>Groupe ment « EST »</b>		<b>Session 2006</b>	Code(s) examen(s)	Tirages
<b>Corrigé : CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>			22129	
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements			EP 3	
Coefficient : 6	Durée : 2 h 30 maximum	Feuillet :	2/2	

### QUESTIONS DESTINEES AU JURY POUR ENTRETIEN ORAL AVEC LE CANDIDAT

<b>SUJET N°2</b>	<p><b>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation des locaux</b></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><b>Débris</b></td> <td></td> <td><b>X</b></td> </tr> <tr> <td><b>Miettes</b></td> <td></td> <td><b>X</b></td> </tr> <tr> <td><b>Sucres</b></td> <td><b>X</b></td> <td></td> </tr> <tr> <td><b>Graisses</b></td> <td><b>X</b></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>		Salissures adhérentes	Salissures Non adhérentes	<b>Débris</b>		<b>X</b>	<b>Miettes</b>		<b>X</b>	<b>Sucres</b>	<b>X</b>		<b>Graisses</b>	<b>X</b>	
		Salissures adhérentes	Salissures Non adhérentes														
	<b>Débris</b>		<b>X</b>														
<b>Miettes</b>		<b>X</b>															
<b>Sucres</b>	<b>X</b>																
<b>Graisses</b>	<b>X</b>																
<p><b>En lien avec la partie II rationalisation de la production et des services : organisation de la production et des services</b></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><b>En lien avec la prévention – sécurité</b></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>																