

I - ASPIRATEUR A POUSSIÈRES

1.1 Complétez la nomenclature de l'aspirateur à poussières

/6 pts

1 Interrupteur Marche-Arrêt	5 Filtre coton	9 Tuyau flexible
2 Câble électrique	6 Cuve	10 Tuyau rigide
3 Crochets de fixation	7 Sac à poussière	11 Suceur
4 Moteur	8 Turbine	12 Roulettes (pivotantes)

1.2 Quel est le rôle du filtre en coton ?

/1 pt

Filtrer l'air d'aspiration ou protéger le moteur de l'empoussièrement

II - DECAPANT FOUR

2.1 Complétez les 5 étapes de l'entretien des fours (sur l'ANNEXE 3)

/2,5 pt

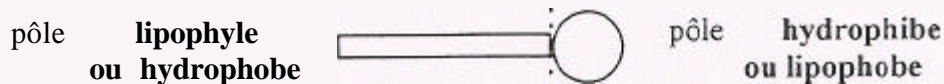
2.2 Justifiez son alcalinité (pH 13,5) 2 réponses exigées

/1 pt

saponification de la matière grasse - hydrolyse partielle des protéines.

2.3 Légendez le schéma de la structure d'un tensio-actif

/1 pt



2.4 Quel est le pôle du tensio-actif qui se fixe sur les graisses carbonisées ?

/0,5 pt

Lipophile ou hydrophobe.

2.5 Citez les 3 pouvoirs des tensio-actifs

/3 pts

**mouillant - dispersant
émulsionnant ou émulsifiant
anti-redéposition
moussant**

2.6 Pouvez-vous utiliser ce produit pour nettoyer un four ayant des parois en acier inoxydable ? /0,5 pt

oui

ACADEMIE DE CAEN	B.E.P.	SESSION 1999
Durée : 1 H 00	Page 1/3	EP3 : Techniques d'aseptisation (écrit)
CORRIGE		BIOSERVICES dom. AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION

III - FOUR PASTEUR ou POUPINEL ou ETUVE universelle

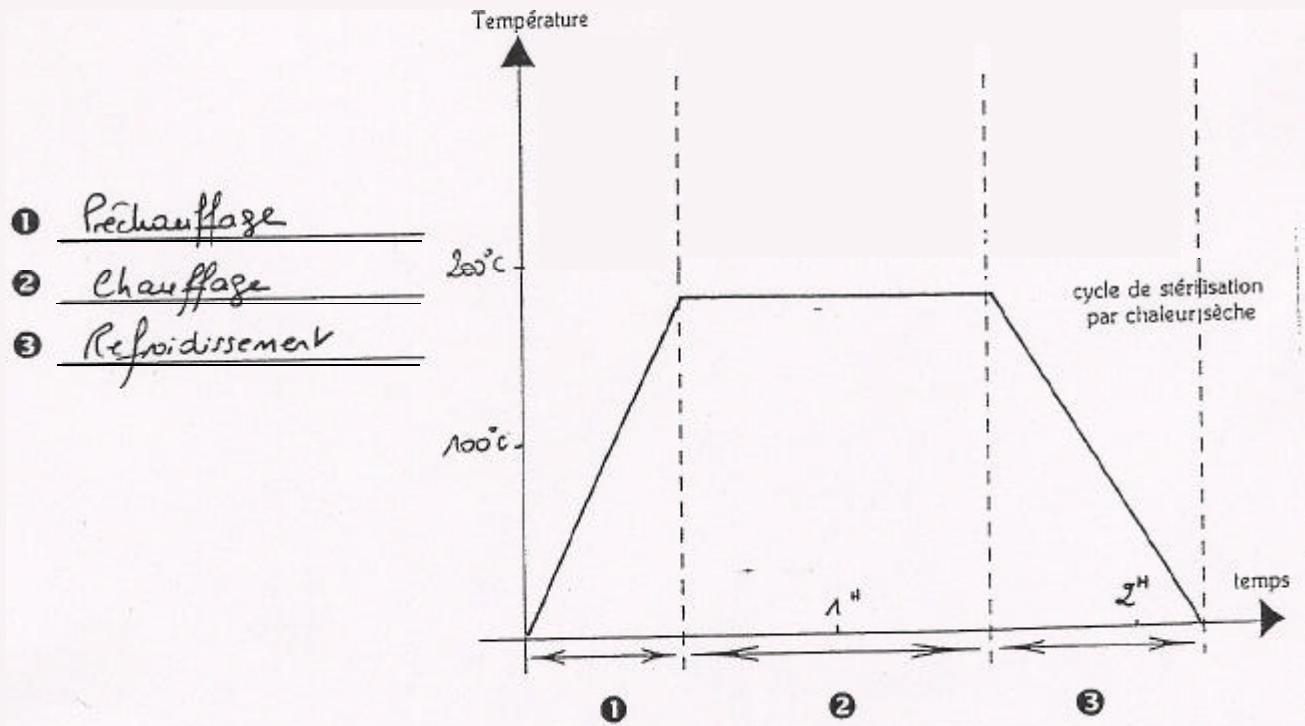
3.1 Le four pasteur est-il un mode de stérilisation par chaleur sèche ou par chaleur humide ? /0,5 pt

Stérilisation par chaleur sèche.

3.2 Pendant **combien** de temps et à quelle température y laisserez-vous stériliser la verrerie ? /1 pt

30 min à 1 h toléré ; 170° ou 180° C

3.3 Indiquez sur le schéma ci-dessous les 3 étapes du cycle de stérilisation /3 pts



PLAN D'HYGIENE ZONE DE CUISSON

Henkel
Distribution

Hygiène en
Restauration

QUOI	QUAND	PRODUIT	MATERIEL	COMMENT
Murs, portes et fenêtres, portes soils, épluchoir	CHAQUE SEMAINE APRES CHAQUE PERIODE DE TRAVAIL			<ol style="list-style-type: none"> Rincer Frotter la surface Brosser le sol 15 Minutes Rincer Raclar
Friteuses	SELON UTILISATION			<p>Vidanger et filtrer l'huile</p> <p>Doser le produit</p> <p>Compléter avec de l'eau</p> <p>Laisser en chauffe 1 heure</p> <p>Rincer soigneusement</p>
Feux vifs	CHAQUE JOUR			<p>Pulvériser</p> <p>Brosser</p> <p>Laisser agir 15 mn</p> <p>Rincer</p> <p>Laisser sécher</p>
Surfaces de préparation	APRES CHAQUE UTILISATION			<p>Rincer</p> <p>Frotter la surface</p> <p>15 Minutes</p> <p>Rincer</p> <p>Raclar</p>
Fours	APRES CHAQUE UTILISATION			<p>Préchauffer</p> <p>Pulvériser</p> <p>Laisser agir après pulvérisation 10 min.</p> <p>Rincer (minutieuse ment à l'eau chaude)</p> <p>Raclar</p> <p>50°C max</p>