

I - ASPIRATEUR A POUSSIÈRES

A l'aide du document annexe 1 :

1.1 Complétez la nomenclature de l'aspirateur à poussières

6 pts

1	5	9
2	6	10
3	7 Sac à poussière	11
4	8	12

1.2 Quel est le rôle du filtre en coton ?

1 pt

II - DECAPANT FOUR

A l'aide de l'ANNEXE 2 "Four grill gel" et l'ANNEXE 3 "Plan d'hygiène zone de cuisson" :

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

2,5 pts

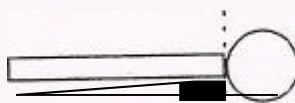
2.2 Justifiez son alcalinité (pH 13,5) (2 réponses exigées)

1 pt

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

1 pt

pôle



pôle

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

0,5 pt

ACADEMIE DE CAEN	B.E.P.	SESSION 1999
Durée : 1 H 00	Page 1/5	EP3 : Techniques d'aseptisation (écrit)
S U J E T		BIOSERVICES dom. AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION



NOM : Prénom : N° d'inscl
.....

2.5 Citez les 3 pouvoirs des tensio-actifs :

3 pts

2.6 Pouvez-vous utiliser ce produit pour nettoyer un four ayant des parois en acier inoxydable ?

0,5 pt

III - FOUR PASTEUR ou POUPINEL ou ETUVE universelle

Le four Pasteur est utilisé pour stériliser la verrerie propre de laboratoire.

3.1 Le four pasteur est-il un mode de stérilisation par chaleur sèche ou par chaleur humide ?

0,5 pt

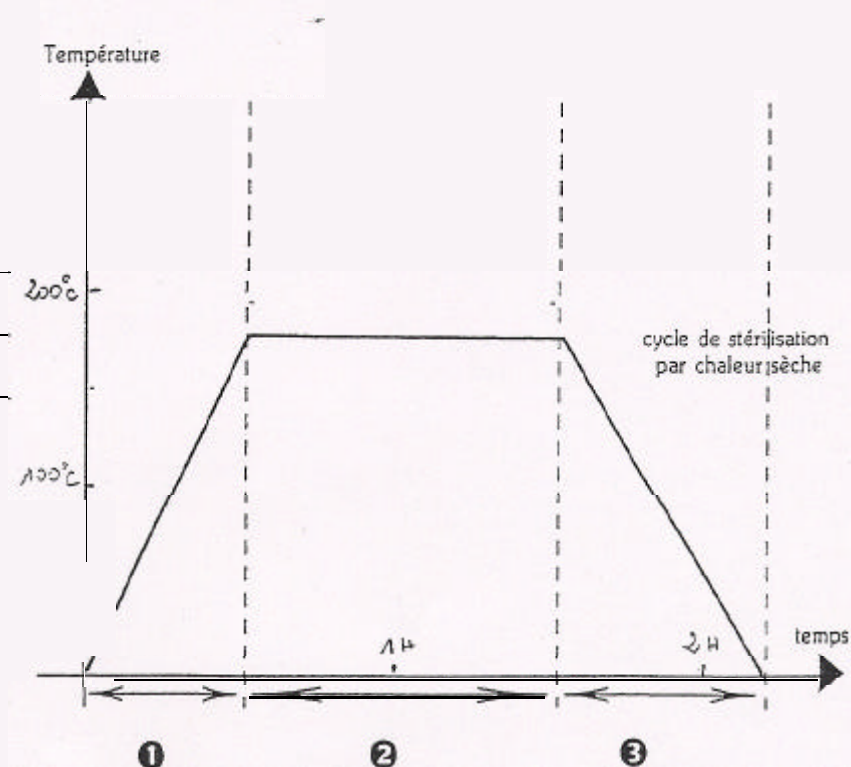
3.2 Pendant combien de temps et à quelle température y laisserez-vous stériliser la verrerie ?

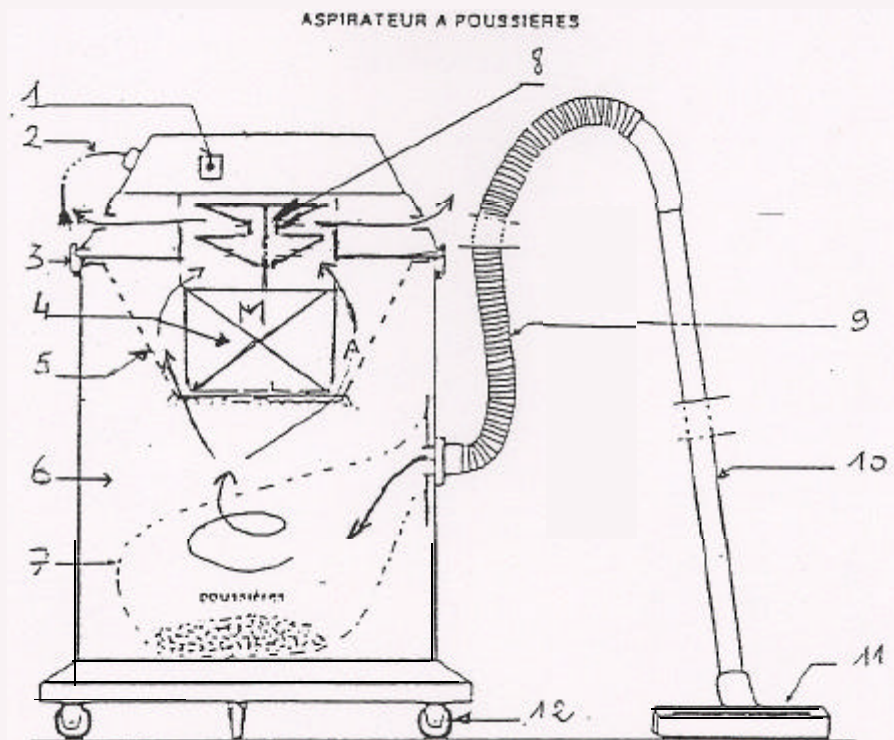
1 pt

3.3 Indiquez, sur le schéma ci-dessous, les 3 étapes du cycle de stérilisation :

3 pts

- ① _____
- ② _____
- ③ _____





(extrait "les sols" Petit-Wimmer, Ed. J. LANORE)

- Tuyau rigide
- Cuve
- Câble électrique
- Roulettes pivotantes
- Interrupteur Marche-Arrêt
- Moteur
- Tuyau flexible
- Crochets de fixation
- Suceur
- Turbine
- Filtre coton

FOUR GRILL GEL

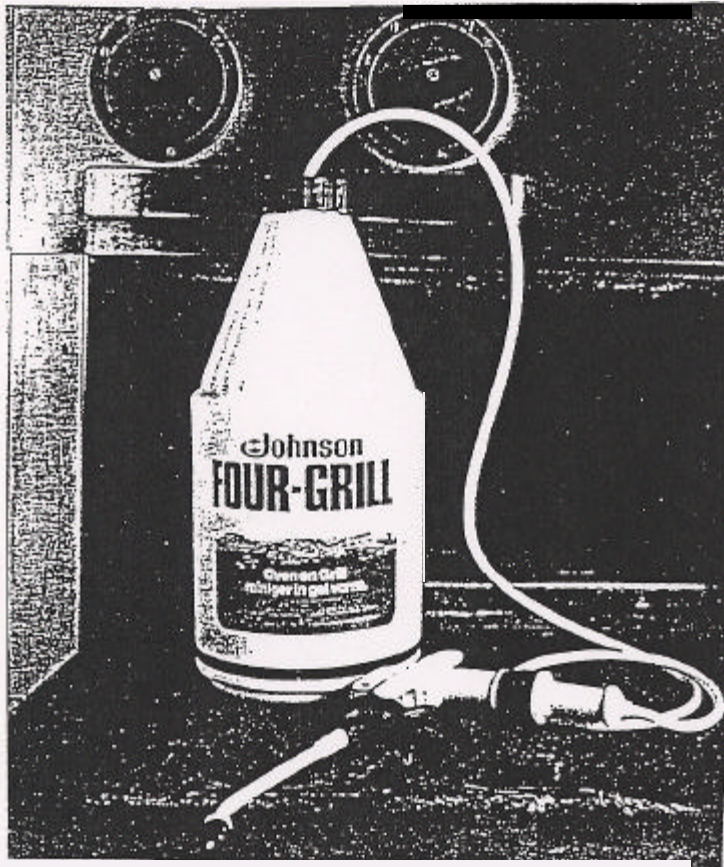
GEL DÉCAPANT DES GRAISSES CARBONISÉES.

Johnson

95004 CERGY-PONTOISE

Tél. 464.92.92

Division collectivités industrielles



Mode d'emploi

Dégraissage des fours, des grils, plaques, pianos...

- Le produit s'utilise pur.
- Avant utilisation, dévisser le bouchon et ajuster le pulvérisateur JOHNSON.
- Agiter doucement avant utilisation.
- Appliquer FOUR GRILL uniformément sur les parois (chaudes de préférence - ne pas excéder 90 °C) à l'aide du pulvérisateur (40 ml couvrent 1 m² de paroi).
- Laisser agir 10 mn.
- Frotter à l'aide d'un tampon à récurer si nécessaire.
- Rincer minutieusement à l'eau

- Après utilisation, enlever et laver minutieusement à l'eau du robinet le pulvérisateur afin d'éviter son obstruction, et remettre le bouchon sur le bidon.

Évite

- les fumées bleues
- les odeurs déplaisantes
- les pertes de calories
- les risques de prolifération bactérienne

Conditionnement

Bidon plastique de 5 l x 2

JOHNSON FOUR GRILL est un gel alcalin qui élimine rapidement et efficacement les graisses carbonisées qui s'incrustent sur les parois et surfaces du matériel de cuisson : FOURS, GRILS, PIANOS, FRITEUSES, etc.

caractéristiques physico-chimiques

ASPECT DU PRODUIT :

liquide visqueux jaune citron.

PARFUM :

sans.

COMPOSITION CHIMIQUE

eau.

colorant alimentaire (E 102).

hydroxyde de sodium.

surfactant non ionique.

adjuvant insoluble.

agent antiredéposon.

alcalinité exprimée en % d'hydroxyde de sodium : 5.7 à 6.3.

pH : 13.5 minimum.

densité : 1060.

viscosité : 900 cps minimum.

toxicité orale : exprimée en LD 50 5 ml/kg.

Mode d'action

Son pouvoir mouillant lui permet d'atteindre "à cœur" les graisses carbonisées partout où elles sont incrustées.

Son alcalinité associée à son pouvoir détergent agit en profondeur sur les graisses carbonisées : les "casse" (saponification de la matière grasse et hydrolyse partielle des protéines), les décolle, les disperse et les émulsionne empêchant ainsi leur redéposition.

OBSERVATIONS

- Le port de gants est conseillé pour l'utilisation de FOUR GRILL, gel décapant.
- En cas de contact avec les yeux ou la peau, rincer immédiatement et abondamment à l'eau.
- Ne pas utiliser FOUR GRILL sur : des peintures non vinyliques, des surfaces aluminium, nickel, zinc, cuivre ou vernis, des sols protégés par un autolustrant, des surfaces antiadhérentes (téflon, etc.) des fours autonettoyants, des dalles plastique.

PLAN D'HYGIENE ZONE DE CUISSON

Henkel
Distribution
Hygiène en
Restauration



		QUAND		PRODUIT		MATERIEL		COMMENT	
Murs, portes magnètes, portes sols, siphons	CHAQUE SEMAINE								
	APRES CHAQUE PERIODE DE TRAVAIL								
Friteuses	SELON UTILISATION								
Feux vifs	CHAQUE JOUR								
Surfaces de préparation	APRES CHAQUE UTILISATION								
FOUR	APRES CHAQUE UTILISATION								