

1/ Etant agent technique, vous devez réceptionner et stocker les produits alimentaires suivants :

- 3 sacs de frites surgelées
- . 12 boîtes 5/1 de petits pois
- 3 cartons de 36 yaourts
- . 15 kg de carottes

1.1 Vous devez effectuer des contrôles quantitatifs et qualitatifs à la réception des produits alimentaires. Indiquez ces contrôles dans le tableau ci-dessous (donnez au moins 5 réponses dans l'ensemble du tableau) :

CONTRÔLES QUALITATIFS	CONTRÔLES QUANTITATIFS
•	•
•	•
•	•
•	•

2,5 pts

1.2 Pour chaque produit alimentaire du tableau ci-dessous, citez :

- a) la gamme à laquelle il appartient
- b) la température de stockage

PRODUIT	GAMME	TEMPERATURE DE STOCKAGE
Frites surgelées		
Petits pois appertisés		
Carottes		

3 pts

ACADEMIE DE CAEN	B.E.P.	SESSION 1999
Durée : 1 H 00	Page 1/4	EP3 : Techniques d'aseptisation (écrit)
S U J E T		BIOSERVICES dom. MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX



NOM : ..... Prénom : ..... N° d'insc. ....

## 2/ L'APPERTISATION

2.1 Donnez la définition de l'appertisation et la durée de conservation des aliments :

2 pts

---

---

2.2 En appertisation, quel micro-organisme vise-t-on à détruire ou à inhiber ?

---

---



2.3 Quelles qualités doit-on veiller à conserver pour un produit alimentaire lors de son appertisation ?

2 pts

---

---

2.4 Donnez 3 exemples de boîtes appertisées inconsommables :

1,5 pt

- ---
- ---
- ---

3/ Avant de **procéder** à un travail de **portionnement** de denrées alimentaires, vous devez effectuer **le** bio-nettoyage d'une table en acier inoxydable.

3.1 Lequel des deux produits, décrits en annexe **1**, utiliseriez-vous ?

\_\_\_\_\_

1 pt

3.2 Pourquoi ? (1 justification)

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1 pt

4/ Vous effectuez un contrôle qualité à l'aide d'une boîte contact

4.1 Quel est le rôle d'une boîte contact ?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

2 pts

4.2 Que contient-elle ?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1 pt

4.3 Quand l'utilise-t-on ?

\_\_\_\_\_  
\_\_\_\_\_

1 pt

4.4 Comment l'utilise-t-on ? (4 étapes attendues)

\_\_\_\_\_  
• \_\_\_\_\_  
• \_\_\_\_\_  
• \_\_\_\_\_

2 pts

Solution (Chlorhexidine)

### PRODUIT N° 1

Présentation :

Flacon de 125 ml.  
Flacon de 500 ml.

Composition :

Digluconate de chlorhexidine : 4 g pour 100 ml.

Excipients : Poly (oxyéthylène-oxypropylène) glycol, N-oxyde d'alkydiméthylamine, parfum, alcool isopropylique, coccine nouvelle, D gluconolactone, eau purifiée.

Propriétés :

Bactéricide vis-à-vis de l'ensemble des germes Gram + ou Gram - et détergent à usage cutané spécifiquement.

Indications :

Prévention des contaminations microbiennes par la désinfection des mains

Précautions d'emploi :

Incompatibilité physico-chimique avec les dérivés anioniques (savons).

Ne doit pas être mis en contact avec le cerveau, les méninges, ni pénétrer dans le conduit auditif.

Quelques rares cas d'idiosyncrasie ont été observés.

Posologie :

s'utilise pur à raison de 5 ml versés sur les mains préalablement mouillées, lavage sans brossage (excepté pour les ongles) pendant une minute et rinçage soigneux à l'eau.

AMM 320167-3 (125 ml)

320914-3 (500 ml).

Commercialisé depuis 1976.

Prix :

Flacon de 125 ml : 12,50 F. Flacon de 500 ml : 28,10 F.

Admis aux collectivités : Flacon de 500 ml.

### fiche technique / PRODUIT N° 2

définition :

- Dégraissant

utilisations :

- Sols.

- Murs.

- Plans de travail

- Matériel et surfaces alimentaires.

- Matériel de transports alimentaires.

- Surfaces peintes, plastiques, stratifiés.

- Grilles et hottes d'aspiration en cuisine.

conditionnement :

- Bidon plastique de 5 kg net X 4.

caractéristiques :

- Aspect : liquide bleu.

- Non parfumé.

- Légèrement moussant.

- Densité : 1,055 : soit 1 verre (150 cc) = 160 g environ.

- pH du produit pur : 13,2.

- pH à 1 % : 11,5.

- sans action sur : plastiques, porcelaine, caoutchouc, métaux usuels, y compris l'aluminium.

- Ininflammable.

législation :

- Biodégradable au moins à 90 %.

- Conforme à la législation relative au nettoyage du matériel pouvant se trouver au contact des denrées alimentaires.

préconisations :

- S'utilise dilué :

• 3 à 5 %.

• soit 1 à 3 verres pour 5 à 10 litres d'eau chaude ou froide

- Par brossage, trempage ou pulvérisation

- En cas de taches rebelles, utiliser le produit pur.

- Rincer.

recommandations :

- Pour les peintures, faire un essai préalable de concentration

- Ne pas ingérer.

- Sans danger pour l'épiderme.

- En cas de projection dans les yeux, rincer abondamment à l'eau.