

**Exécution après tirage au sort par le candidat
Récupérer le sujet après l'épreuve**

1 - Vous devez effectuer un bionettoyage des plans de travail en acier inoxydable en cuisine après un T.P.

Vérifiez la qualité microbiologique de votre travail en utilisant un des moyens mis à disposition

- 1) Etablissez le protocole joint
- 2) Réalisez le travail pratique
- 3) Justifiez oralement votre travail.

2 - Vous devez nettoyer et désinfecter les plans de travail en acier inoxydable ayant servi en cuisine. Vérifiez la qualité microbiologique de votre travail en utilisant un des moyens mis à disposition.

- 1) Etablissez le protocole joint
- 2) Réalisez le travail pratique
- 3) Justifiez oralement votre travail.

3 - Vous devez effectuer le bionettoyage de la cellule de refroidissement rapide.

Vérifiez la qualité microbiologique de votre travail en utilisant un des moyens mis à disposition

- 1) Etablissez le protocole joint
- 2) Réalisez le travail pratique
- 3) Justifiez oralement votre travail

4 - Vous devez effectuer le bionettoyage d'un batteur mélangeur et de ses accessoires.

Vérifiez la qualité microbiologique de votre travail en utilisant un des moyens mis à disposition

- 1) Etablissez le protocole joint
- 2) Réalisez le travail pratique
- 3) Justifiez oralement votre travail.

5 - Vous devez effectuer le bionettoyage de deux planches à découper puis des bacs de lavage en acier inoxydable.

Vérifiez la qualité microbiologique de votre travail en utilisant un des moyens mis à disposition.

- 1) Etablissez le protocole joint
- 2) Réalisez le travail pratique
- 3) Justifiez oralement votre travail.

ACADEMIE DE CAEN

B.E.P

SESSION 1999

Durée : 2 H 30

EP3 : Techniques d'aseptisation (pratique)

S U J E T N°

F e u i l l e : 1/1

RESERVES destinées à l'Académie de Caen