

FICHE DE NOTATION

EP 1

N° du candidat B.E.P.

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

Postes de notation	Notes
<u>Microbiologie</u>	
Question 1 / 15 pts
Question 2 / 10 pts
<u>Nutrition</u>	
Question 3.1 / 15 pts
Question 3.2 / 10 pts
<u>Hygiène - Qualité de l'environnement</u>	
Question 4 / 15 pts
Question 5 / 10 pts
<u>Organisation et qualité de la production et des services</u>	
Question 6 / 15 pts
Question 7 / 10 pts
	N / 100

Emargement des correcteurs

Note à transmettre pour le B.E.P.

$$\frac{N}{5} = \dots\dots\dots / 20$$

en points entiers

ACADEMIE DE LILLE

Année 1999

Spécialité : BIOSERVICE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX

Epreuve : SCIENCES APPLIQUEES

N° du sujet :	Temps maximum alloué : 4 H	Coefficient : 5	B.E.P.	Folio : 1 / 1
---------------	----------------------------	-----------------	---------------	---------------

CORRIGE EP1 - SCIENCES APPLIQUEES

CORRIGE MICROBIOLOGIE

QUESTION 1 = 15 points

1.1 nom du produit :

Ossobuco de dinde

1 pt

1.2 prélèvement effectué

dans le bain marie du self

1 pt

1.3 un germe aérobie est un

micro-organisme qui a besoin d'oxygène pour se développer

1.5 pt

1.4 un germe anaérobie est un micro-organisme qui n'a pas besoin d'oxygène pour se développer.

Pour ce micro-organisme l'oxygène est toxique

1.5 pt

1.5 un micro-organisme se développant surtout entre 40° C et 60° C est un micro-organisme thermophile

1 pt

1.6 - *staphylococcus aureus* (0.5)

- *salmonella* (0.5)

- "Anaérobie sulfite réducteur"

- Coliformes

1 pt

1.7 le risque : *toxi infection alimentaire*

1 pt

1.8 - *vomissements*

- *diarrhée*

- *fièvre*

(2 éléments = 1pt)

1 pt

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97-2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

1/11

- 1.9
- lavage des mains)
 - port de la tenue professionnelle) 2 au minimum
 - nettoyage du plan de travail)
 - utilisation de matériel propre)
 - utilisation d'aliments sains)
- 2 pts

1.10 Les réponses exactes devant être entourées sont :

- chaleur humide de 120°C
- les désinfectants
- les rayons X
- les rayons U.V.
- les antibiotiques

4 pts si
les 5 réponses sont trouvées

- 0.5 par erreur

QUESTION 2 = 10 points

2.1 L'air hygiénique est :

- confortable . température adaptée au lieu de travail
 . sans odeur
 . hygrométrie entre 25 et 60%
- dépoussiéré et débarrassé de la plupart des germes microbiens en suspension
- d'un débit suffisamment important pour assurer le renouvellement

3 pts

2.2 - chambres des malades immuno-déprimés (grands brûlés, greffés)

- laboratoires spécialisés
- salle d'opération
- zone de fabrication de produits pharmaceutiques

3 réponses exactes 1.5pt

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97-2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

2/11

- 2.3 - *flux lumineaire*
écoulement d'air uni directionnel à filets rectilignes et parallèles 2 pts
- 2.4 - *flux laminaire horizontal*
 - *vertical* 0.5 pt
- 2.5 - *filtration : l'air traverse un filtre qui retient tous les micro-organismes avant d'être distribué* 2 pts
- *formol : hors présence humaine* 0.5 pt
- *rayons ultra-violets* 0.5 pt

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97-2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

3/11

CORRIGE NUTRITION

QUESTION 3 :

3.1

3.1.1 Les groupes d'aliments :

GRUPE D'ALIMENTS	APPORTS CARACTERISTIQUES
1 : Produits laitiers	* Protides * Calcium
2 : Viandes - Poissons - Oeufs	* Protides * Vitamines B ou fer
3 : Fruits et légumes frais	* Eau * Fibres * Sels minéraux * Vitamines
4 : Féculents, céréales, légumes secs, produits sucrés	* Fibres * Glucides * Phosphore * Protéines végétales * Vitamines B
5 : Corps gras	* Vitamines A, E, D * Lipides

0,25 x 12 = 3 Points

3.1.2

GRUPE	ALIMENTS DE LA RECETTE
1	Lait
2	Oeufs
3	Cerises
4	Farine - sucre
5	Beurre

2 Points maxi
(- 0,5 par erreur)

Dans cette recette, il y a un représentant de chaque groupe.

1 Point

3.1.3 Obligatoirement : 1 légume ou 1 fruit et 1 produit laitier

1,5 x 2 = 3 Points

3.1.4 * Consommation excessive de sauces
* Attrait pour les charcuteries
* Attrait pour la chantilly
* Succès des fritures
* Grignotage (cacahuètes, chocolat, viennoiseries...)

0,5 x 4 = 2 Points

3.1.5 * Obésité
* Maladies cardio-vasculaires

1 x 2 = 2 Points

3.1.6 Vitamine A = beurre ----> origine animale
Vitamine E = huile -----> origine végétale

0,5 x 4 = 2 Points

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97-2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

4/11

3.2 Uniquement B.E.P.

3.2.1 Classement des glucides :

- * Glucose ou fructose ou galactose
- * Saccharose ou maltose ou lactose
- * Amidon

0,5 x 3 = 1,5 Points

3.2.2 * amidon = pain, pâtes, pomme de terre

0,25 x 2 = 0,5 Point

- * saccharose = confiture, jus de fruits, bonbons...

0,25 x 2 = 0,5 Point

3.2.3 Rôle énergétique - travail musculaire

1 Point

3.2.4 Schéma :

- * Bouche
 - * Intestin grêle
- (Situez et nommez)

0,5 x 4 = 2 Points

GLANDES DIGESTIVES	ENZYMES
* Glandes salivaires	* Amylase salivaire
* Pancréas	* Amylase
* Glandes intestinales	* Maltase ou saccharase ou lactase

1,5 Points

1,5 Points

3 Points

- * C'est une simplification moléculaire.
- Les glucides complexes sont transformés en glucides simples ou oses.

1,5 Points

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97-2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

C.A.P.

5/11

CORRIGE HYGIENE ET QUALITE DE L'ENVIRONNEMENT

QUESTION 4 :

4.1

4.1.1 Le bionettoyage est une opération de nettoyage suivie ou accompagnée d'une désinfection qui permet de réduire momentanément la biocontamination d'une surface. 1 Point

4.1.2 Une "zone à risque" est un local dans lequel les sujets, ou les produits, sont particulièrement vulnérables à la biocontamination. 1 Point

4.1.3 Classement des zones à risques en 4 zones 4 Points

ZONE	ZONE 1	ZONE2	ZONE3	ZONE4
Nature du risque	FAIBLE 0,5	MOYEN 0,5	HAUT RISQUE 0,5	TRES HAUT RISQUE 0,5
Exemple	Bureau du comptable Maison de retraite 0,5	Couloirs Zone sale de la stérilisation 0,5	Pédiatrie Zone propre de la stérilisation 0,5	Service des brûlés Service des immunodéprimés 0,5

4.2 Classification des salissures (0,5 x 6) et 2 moyens de la prévenir (0,5 x 12) 9 Points

DEGRADATIONS	CLASSIFICATION	2 MOYENS DE PREVENTION
Rayures par graviers	Irréversible	<ul style="list-style-type: none"> * Pas de gravier aux abords du bâtiment * Grille à l'entrée du hall * Tapis-brosse à l'entrée du hall
Trous de talons aiguilles	Irréversible	<ul style="list-style-type: none"> * Tapis à côté de la machine * Classement UPEC plus important pour les dalles
Brûlures de cigarettes	Irréversible	<ul style="list-style-type: none"> * Cendrier * Classement UPEC plus important * Affiche de prévention
Tache de chocolat	Réversible	<ul style="list-style-type: none"> * Tapis * Table pour boire les consommations * Poubelle vidée * Affiche de prévention
Papier	Réversible	<ul style="list-style-type: none"> * Corbeille en nombre suffisant * Corbeille vidée régulièrement * Affiche de prévention
Poussières	Réversible	<ul style="list-style-type: none"> * Balayage humide régulier * Tapis anti-poussières à l'entrée * Revêtement antistatique

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97-2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

6/11

QUESTION 5 : A traiter par les candidats au B.E.P.

5.1 Noms des intervenants (0,5 x 4) et rôles (0,5 x 4) 4 Points

- * *Centre hospitalier d'Armentières : donneur d'ordre ou client : c'est lui qui demande à réaliser ce travail.*
- * *L'entreprise de nettoyage Clairenet : prestataire de services : c'est lui qui réalise, exécute le travail.*
- * *ONIAS : fournisseur : c'est lui qui fournit les produits*
- * *Les malades, le personnel et les visiteurs : les usagers : ils bénéficient de la prestation.*

**5.2 * Coût
* Durée
* Prestations
* Fréquence d'intervention
* Horaires
* Conditions de paiement... 4 Points**

**5.3 * Stockage du matériel et des produits
* Maintenance du matériel 2 Points**

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97- 2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

7/11

CORRIGE ORGANISATION ET QUALITE DE LA PRODUCTION ET DES SERVICES

QUESTION 6

6.1

- 6.1.1**
- *Présentation des plats, couleurs, propreté de la vaisselle*
 - *Accueil, sourire, amabilité, politesse du personnel*
 - *Tenue, hygiène du personnel, service, vitesse*
 - *Ambiance, bruits, musique, prix.....*
 - *Température des plats, quantité des portions, goût, cuisson...* **2.5 pts**

- 6.1.2** *C'est un ensemble de moyens, décisions, consignes pour améliorer la qualité dans l'entreprise.* **1 pt**
Satisfaire les clients au moindre coût

- 6.1.3**
- *Motivation du personnel (salaires, compliments)*
 - *Formation du personnel (hygiène, sécurité, ergonomie...)*
 - *Information du personnel (affichage, réunions....)*
 - *Accueil et information du nouveau personnel*
 - *Réunion d'échanges, groupes de travail, cercles de qualité*
 - *Enquête auprès des clients....* **1,5 pts**

6.2

- 6.2.1**
- *Réception et contrôle des matières premières et denrées,*
 - *Stocks, gestion, inventaire, rangement, entretien,*
 - *Commandes, réception représentants, fournisseurs,*
 - *Sorties, entrées des marchandises* **2,5 pts**

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ

Année : 1993

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97- 2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

8/11

- 6.2.2 - Contrôles**
- températures produits : ex surgelés
 - températures camions et véhicules transport et livraison
 - propreté véhicules
- Emballages - contrôle intégrité - paquets non écrasés
- Contrôles dates - DLC / DLUO - boîtes non bombées...
- propreté
- Contrôles des quantités, poids, qualité, calibre, grammages,
- Aspect : fraîcheur des denrées, chocs, moisissures 2,5 pts

6.2.3 Fiche de stock :

Article : SUCRE (poudre)		Fournisseur : SIRAUT	
Conditionnement : sacs de 5 kgs			
DATE	ENTREE	SORTIE	STOCK (kgs)
10.01.97			50
17.01.97		20	30
20.01.97	50		80
15.02.97		30	50
28.02.97		20	30
14.03.97	60		90
22.03.97		40	50
02.5.97	40		90
10.5.97		25	65
15.5.97	15		80
05.6.97		30	50

4 pts

- oui

- il reste 50kgs de sucre en stock le 5.6.97

1 pt

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ

Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97- 2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

9/11

QUESTION 7

7.1 **ENTREE** : produit ou denrée qui entre dans le magasin, qui vient d'être reçu, livré

1 pt

SORTIE : produit qui sort du magasin, qui sera vendu ou utilisé pour la fabrication 1 pt

STOCK : produit qui reste dans le magasin après prise en compte des entrées et des sorties 1 pt

MARCHANDISE : c'est un produit prêt à vendre à un client : ex. un vêtement

1 pt

MATIERE PREMIERE : produit ou denrée destiné à être utilisé pour la fabrication d'un bien ou d'un produit fini : ex. le tissu

1 pt

7.2 **Document 3** :
Dans ce corrigé n'apparaissent que les modifications.

RESERVATIONS DES SALLES DE RECEPTION POUR LA SEMAINE DU 15 AU 19 NOVEMBRE										
JOURS \ SALLES	LUNDI 15		MARDI 16		MERCREDI 17		JEUDI 18		VENDREDI 19	
	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir	Midi	Soir
1 (10 pers.)		ANNIVERSAIRE DUBOIS 10 PERS.								
2 (15 pers.)										
3 (50 pers.)					B N C I 45 PERS					
4 (20 pers.)					REUNION prép. C.E 18 PERS					
5 (35 pers.)									T R B 35 PERS	

7.3 Il est possible d'effectuer les réservations demandées en modifiant le planning initial.

3 pts

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ

Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97- 2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

10/11

7.4 Un temps : jours de la semaine, dates et moment de la journée.

1/2 pt

7.5 Un lieu : les numéros de salle de réception et leur capacité d'accueil.

1/2 pt

7.6 - Planning à fiches en T (ou à épaules)
- Planning à fils (ou cordonnets)
- Planning à gouttières (ou a bandelettes)
- Planning magnétique

1 pt

ACADEMIE DE LILLE

CORRIGÉ

Année : 1999

Spécialité : BIOSERVICE - Dominante : Maintenance et Hygiène des Locaux

Epreuve : EP1 - Sciences Appliquées

B.E.P.

Folio

N° du sujet : 97-2079

Temps maximum alloué : 4h

Coefficient : 5

11/11

FICHE DE NOTATION

EP 2

N° du candidat B.E.P.

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

Postes de notation	Coef.	Notes
EP 2.1 Technologie	1 / 20 pts
EP 2.2 Epreuve pratique	3 / 60 pts
EP 2.3 Fiche de chantier	1 / 20 pts
Epreuve pratique et épreuve de maintenance	4 / 80 pts
		N
	 / 180

Emargement des correcteurs

Note à transmettre pour le B.E.P.

$$\frac{N}{9} = \dots\dots\dots / 20$$

en points entiers

ACADEMIE DE LILLE

Année 1999

Spécialité : BIOSERVICE MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX

Epreuve : EP 2 - TECHNIQUES DE BIOSERVICE

N° du sujet :	Temps maximum alloué : 8 H	Coefficient : 8	B.E.P.	Folio : 1 / 1
---------------	----------------------------	-----------------	---------------	---------------