

LE CANDIDAT REPOND DIRECTEMENT SUR LES FEUILLES.
LES CANDIDATS AU CAP AGENT TECHNIQUE D'ALIMENTATION REPONDENT AUX QUESTIONS SITUEES
DANS LA ZONE BLANCHE.
LES CANDIDATS AU BEP ATA ET MHL REPONDENT A TOUTES LES QUESTIONS.

MICROBIOLOGIE - CAP 15 POINTS – BEP 25 POINTS

NOTATION EN
POINTS

1. Après la lecture du document ci-joint :

L'entretien des salles de préparation dans une charcuterie industrielle

Chaque employé travaille dans un secteur défini. Il est botté et revêtu d'une combinaison imperméable renouvelée chaque jour. Il procède ainsi au nettoyage et à la désinfection des salles de préparation :

- Lavage à l'eau tiède et à la raclette pour éliminer les souillures qui encombrant les salles de travail. L'eau tiède facilite l'évacuation des déchets.
- Pulvérisation de mousse détergente au canon à mousse sur toutes les surfaces à nettoyer : tables, murs, sols.
- Rinçage de toutes les surfaces à l'eau.
- Pulvérisation de produit désinfectant, temps d'action 20 minutes.
- Projection d'eau tiède à haute pression pour éliminer la mousse désinfectante.

Chaque mois le désinfectant utilisé est changé.

1.1 Précisez l'objectif de la désinfection.

1.2 Donnez les quatre étapes de cette méthode de désinfection.

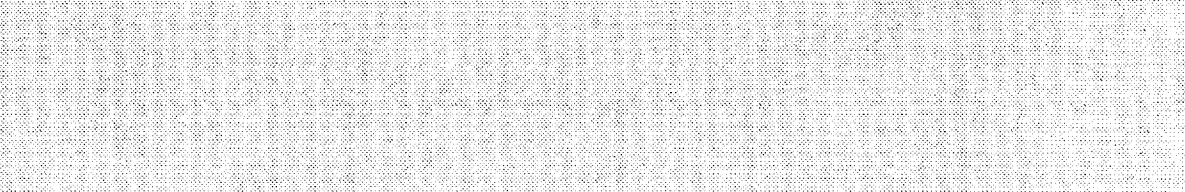
1.3 Citez trois paramètres de la désinfection identifiés dans la technique décrite.

1.4 Quel est le paramètre absent ?

Groupement « EST »		SESSION 2000		SUJET	Tirages
B.E.P. BIOSERVICES dominante Agent Technique d'Alimentation et C.A.P. associé Agent Technique d'Alimentation			Code(s) Examen(s)		
B.E.P. BIOSERVICES dominante Maintenance et Hygiène des Locaux					
Epreuve : EP1 - Sciences appliquées		Durée totale B.E.P : 4 h	Coef. B.E.P : 5		
		Durée totale C.A.P : 3 h	Coef. C.A.P : 6		
Partie Microbiologie générale et appliquée		Durée B.E.P : 1 h15	Durée C.A.P : 1 h	Page : 1/4	

1.5 Expliquez quelle est l'importance de la connaissance de ce paramètre dans une opération de désinfection.

1.6 Expliquez le mode d'action du désinfectant sur la cellule bactérienne. (Rédigez votre réponse).



1.7 Le produit utilisé pour la désinfection est bactéricide et fongicide.
Expliquez les termes soulignés.

1.8 Chaque mois le désinfectant utilisé est changé. Quel est l'intérêt d'une telle procédure ?

2. Les salles de préparation sont à + 12°C.

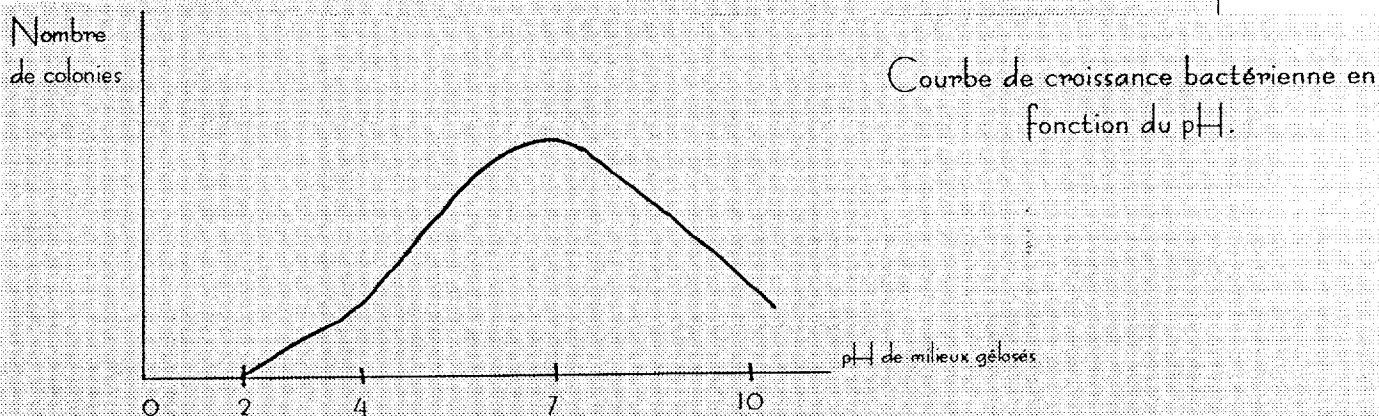
2.1 Expliquez l'influence de la température sur le développement des micro-organismes.

TEMPERATURE	INFLUENCE SUR LE DEVELOPPEMENT DES MICRO-ORGANISMES
+63°C.	
+15°C. à +30°C.	
0°C. à +3°C.	
-18°C.	

2.2 Justifiez le choix de la température des salles de préparation de cette entreprise.

3. Le pH du produit d'entretien utilisé en lavage est proche de 8,4.

3.1 Interprétez la courbe de croissance bactérienne en fonction du pH et complétez le tableau ci-dessous.



pH des milieux gélosés	Nature du milieu	Interprétations
pH 2		
pH 4		
pH 7		
pH 10		

3.2 En conclusion quel est le rôle joué par le pH de ce produit ?

4. Dans cette entreprise, la tenue professionnelle des personnels travaillant dans les laboratoires de fabrication a été choisie en fonction des critères relatifs à la prévention des biocontaminations.

4.1 Complétez le tableau ci-dessous en justifiant le rôle de chaque élément de la tenue professionnelle.

ELEMENT DE LA TENUE	ROLE DANS LA PREVENTION DES BIOCONTAMINATIONS
VESTE TUNIQUE ET PANTALON EN COTON	
COIFFE – CHARLOTTE EN NON TISSE	
MASQUE EN NON TISSE	
CHAUSSURES DE SECURITE OU BOTTES AGRO-ALIMENTAIRE	

4.2 Citez un avantage des matériaux suivants choisis pour les tenues professionnelles.

COTON	
NON TISSE	