

Académie de Lyon		Session 2001		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet : CAP Agent polyvalent de Restauration				22129	A
Épreuve : EP 3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements				EP 3	L
Coefficient : 5	Durée : 3 h maximum	Feuillet :	1/2		R

INFORMATION AU JURY

- Le jury fait tirer au sort un des sujets au candidat. Il fait au préalable, en fonction de l'équipement et des contraintes locales, le choix de l'appareil à entretenir (sujets 2, 3, 4)
- L'épreuve peut s'organiser de la façon suivante :
- tirage au sort des sujets
 - visite des locaux
- } 10 min
- organisation du candidat (10 min)
 - réalisation pratique (1 h 30 maxi) y compris entretien et rangement du matériel
 - entretien avec le jury : 10 min
- Total : 2 h**
- Entretien avec le candidat :
- Le jury interroge le candidat sur les activités qu'il a réalisées et utilise les questions ci-jointes.

QUESTIONS A POSER AU CANDIDAT

1. Une question relative aux caractéristiques des matériaux entretenus
2. Une question relative au protocole de désinfection à respecter dans les locaux entretenus.
3. Le produit d'entretien présenté en annexe 1 est un produit alcalin destiné au nettoyage du four.
 - Décodez cette étiquette en expliquant au jury les éléments indispensables à retrouver;
 - Que veut dire l'indication : risque : R 34 provoque de graves brûlures ?
A quoi se rapportent les S 26, S 28...., indiqués sous prescriptions à observer ?
 - Quelles sont les précautions à prendre lors de l'utilisation de ce produit ?