

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	34302	A	130
		22122		
Épreuve :	SCIENCES APPLIQUEES (organisation et qualité de la production et des services)	EP1	L	300
		b)		
Coefficient : BEP/5 - CAP/6		Durée : BEP/4 - CAP3	Feuillelet : 1/8	R : 270

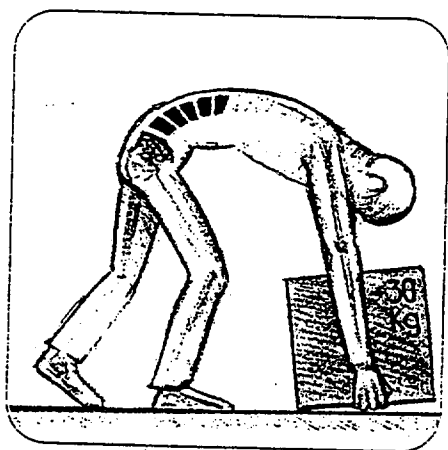
Le candidat répondra directement sur le sujet et le rendra agrafé dans une copie double correctement remplie.

Le candidat au BEP répond à toutes les questions.

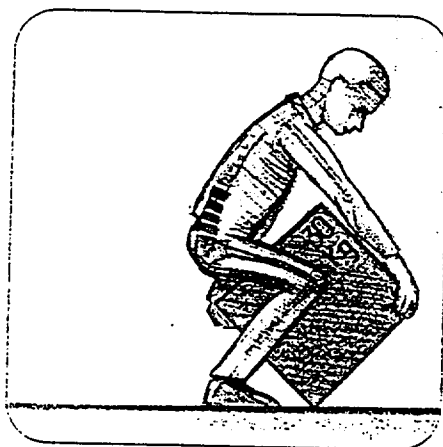
**Le candidat au CAP répond aux questions suivantes : 1 - (1.1 - 1.2 - 1.2.1 - 1.3)
2 - (2.2.1)
3 - (3.1)**

I - Vous travaillez dans une cuisine centrale. Tous les matins, vous remplissez la réserve avec les nouvelles denrées livrées.

1.1) Examiner les deux attitudes présentées sur le schéma. Choisissez celle qui vous paraît convenir le mieux au port de lourdes charges, en entourant la bonne réponse :



REPONSE A



REPONSE B

d'après VSP1, CAP-BEP
Ed Hachette technique

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L.		34302	A : 130
	CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		22122	
Épreuve :	SCIENCES APPLIQUEES		EP1	L : 360
	(organisation et qualité de la production et des services)		b)	
Coefficient : BEP/5 - CAP/6		Durée : BEP/4 - CAP3	Feuillelet : 2/8	R : 270

1.2) Justifier votre choix en citant quatre précautions à prendre pour ménager votre colonne vertébrale :

-

-

-

-

1.2.1) Citer au moins 2 conséquences d'une mauvaise manutention sur la colonne vertébrale :

-

-

1.3) Avant de commencer les préparations culinaires, vous vous lavez les mains. Avec quel matériel ? Citer 2 éléments de réponse.

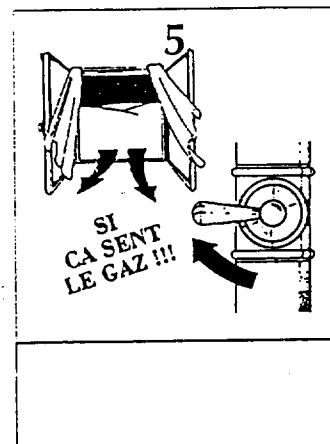
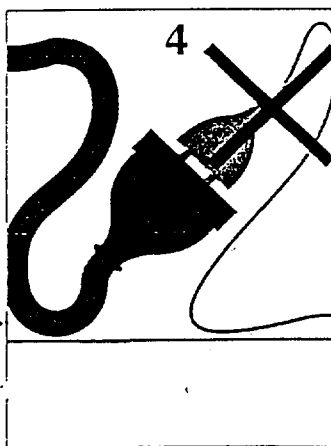
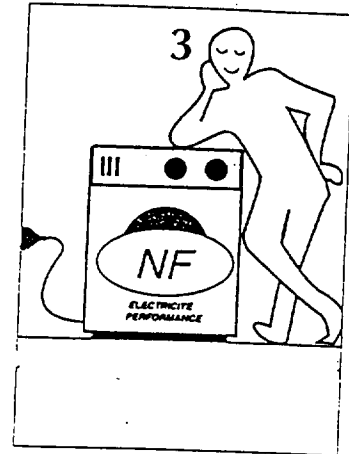
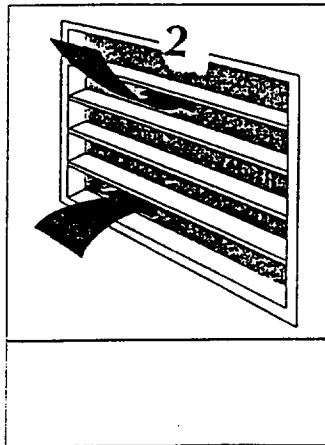
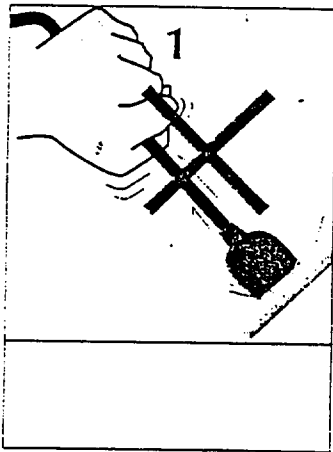
-

-

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	34302	EP1 b)	A 130
		22122		L 300
Épreuve : SCIENCES APPLIQUEES (organisation et qualité de la production et des services)				R 270
Coefficient : BEP/5 - CAP/6		Durée : BEP/4 - CAP3	Feuille : 3/8	

II - Les schémas ci-dessous (EDF-GDF) correspondent à des consignes de sécurité.

2.1) Donnez la légende de chacun d'eux :



Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet		BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302 22122
Épreuve :		SCIENCES APPLIQUEES (organisation et qualité de la production et des services)		EP1 b)
Coefficient : BEP/5 - CAP/6		Durée : BEP/4 - CAP3	Feuille : 4/8	A 130 L 300 R 270

2.2) Lisez le texte ci-dessous :

► La sécurité gaz

Comme toute les énergies, le gaz nécessite certaines précautions, bien qu'il soit, d'après des études d'universités canadiennes, l'énergie la plus sûre tout au long de la chaîne qui va de son extraction à son utilisation finale. Le principal risque d'accidents du gaz et le plus spectaculaire est, à coup sûr, l'explosion qui peut se produire quand

trois conditions sont simultanément réunies :

- Dégagement de gaz non brûlé dans un local fermé.
 - Mélange de gaz avec l'air dans une proportion de 5 à 15% environ.
 - Présence d'une flamme, d'une étincelle ou d'une surface très chaude.
- C'est pourquoi il est impératif de :
- Veiller en permanence au bon état des tuyaux d'alimentation.
 - Changer systématiquement les tuyaux en matière

souple comme le caoutchouc, au moins une fois par an.

- Ne pas obturer les orifices de ventilation.
- Faire ramoner au moins une fois par an les conduites de fumée.
- Ne pas rechercher une fuite avec une flamme.
- Nettoyer fréquemment les brûleurs et surveiller la flamme.
- Fermer le robinet général chaque soir après le service.

« Néo-restauration magazine »
Septembre 1996

2.2.1) Dans une cuisine où certains appareils fonctionnent au gaz, il y a, en cas de fuite, risque d'explosion. Après lecture du texte ci-dessus, dégager au moins 4 actions préventives vous permettant d'éviter ce risque :

-
-
-
-

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	34302	A	130
		22122		
Épreuve :	SCIENCES APPLIQUEES (organisation et qualité de la production et des services)	EP1	L	300
		b)		
Coefficient : BEP/5 - CAP/6		Durée : BEP/4 - CAP3	Feuillet : 5/8	R: 220

III - Les produits d'entretien peuvent provoquer des maladies professionnelles dont les allergies.
(voir document ci-dessous)

Tableau de maladies professionnelles à retenir :

N°12 : affections provoquées par les dérivés halogénés des hydrocarbures aliphatiques
N°43 : affections provoquées par l'aldéhyde formique (formol) et ses polymères
N°65 : lésions eczématiformes de mécanisme allergique
N°66 : affections respiratoires de mécanisme allergique
N°84 : affections engendrées par les solvants organiques liquides

TS : 04.96

3.1) Citer 4 signes pouvant faire penser à une allergie lors de travaux de nettoyage :

-
-
-
-

BEP SEULEMENT

IV - D'après le document ci-dessous :

Nettoyage des vitres

- Substances pouvant être présentes : éthers de glycol, isopropanol, tensioactifs, parfois ammoniacque en faible quantité.
- Risque chimique : intoxication surtout par pénétration cutanée et un peu par l'aérosol lorsque le produit est pulvérisé.
- Prévention :
concernant les éthers de glycol, il est recommandé d'éviter les formulations contenant des dérivés de l'éthylène glycol. Les dérivés du propylène glycol sont à préférer.
Ouvrir largement les fenêtres pendant le nettoyage des vitres et maintenir ensuite l'aération du local.

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302 22122	A : 130
	Épreuve : SCIENCES APPLIQUEES (organisation et qualité de la production et des services)		EP1 b)	L : 300
Coefficient : BEP/5 - CAP/6		Durée : BEP/4 - CAP3	Feuille : 6/8	R : 270

4.1) Quelles sont les deux voies de pénétration, dans l'organisme, des produits d'entretien, lors du nettoyage des vitres ?

-
-

4.2) Quels sont les deux organes atteints ?

-
-

4.3) Citer 2 moyens de prévention efficaces pour éviter au maximum une allergie ?

-
-

V - Analyse interne d'un accident de travail.

A l'agence rue de la République de la Société NETTOITOUT, le 4 mai 1999, à 11h15, Monsieur DURAND Jean-Louis, 26 ans, intérimaire, de nationalité française, chargé de l'entretien des vitres, s'est renversé un produit décapant mal fermé sur la main dans le local de stockage.

Le 4 mai, Monsieur DURAND travaille de 8h à 12h et de 14h à 18h.

Le médecin lui a prescrit un arrêt de travail de 8 jours.

Monsieur BOISVERT était à côté de Monsieur DURAND lors de l'accident.

Monsieur BOISVERT est responsable du rangement du local ; dans un délai de 2 jours, il rédige le compte-rendu.

5.1) A l'aide du texte ci-dessus, compléter les documents 1 (page 7) et 2 (page 8) de l'I.N.R.S.

Académie de Lyon		Session 1999	Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION		34302 22122	A: 130
	Épreuve : SCIENCES APPLIQUEES (organisation et qualité de la production et des services)		EP1 b)	L: 300
Coefficient : BEP/5 - CAP/6		Durée : BEP/4 - CAP3	Feuillet : 7/8	R: 270

Document 1 de l'I.N.R.S.

Document interne d'analyse d'accident du travail.

Société : _____ Agence : _____
 Date de l'accident : _____ Heure : _____
 Lieu de l'accident : _____

ACCIDENTÉ(E)

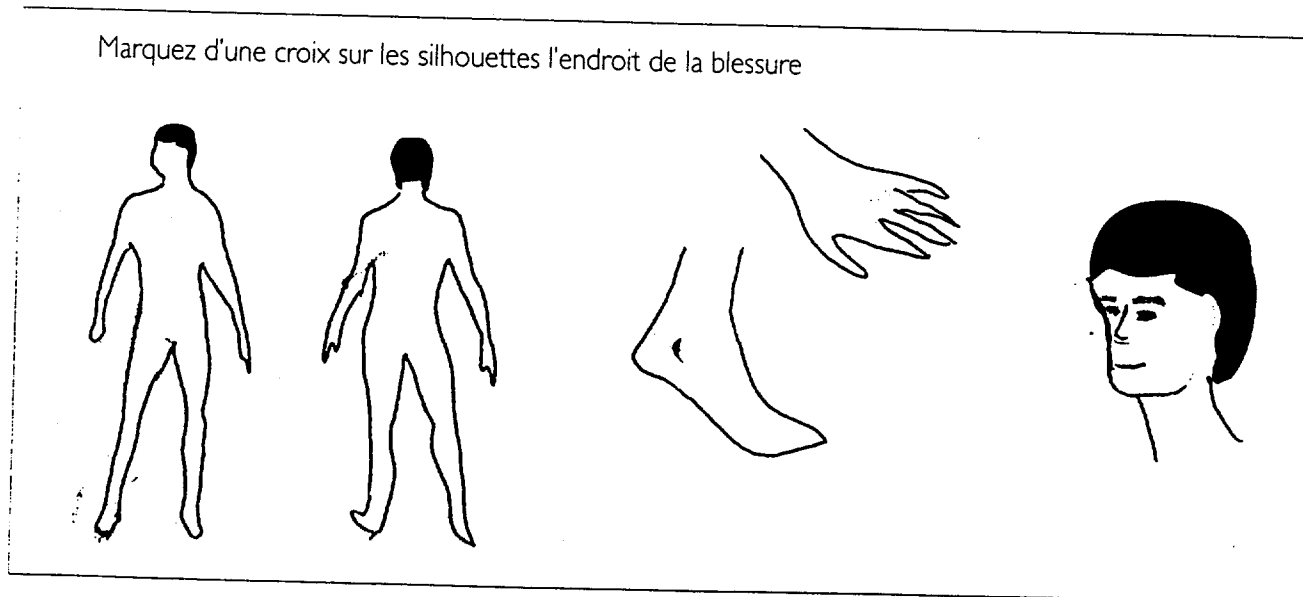
Nom : _____ Prénom : _____
 Nationalité : _____ Sexe : _____
 Qualification : _____ Age : _____
 Affectation ou poste de travail : _____
 Horaire de travail le jour de l'accident : de.....h, àh, deh, àh
 Durée de l'absence (si arrêt de travail) : _____
 Nom du (ou des) témoin(s) : _____

NATURE DES LÉSIONS

- | | | | | | |
|-----------|--------------------------|----------|--------------------------|----------------------------|--------------------------|
| Coupure | <input type="checkbox"/> | Fracture | <input type="checkbox"/> | Inflammation | <input type="checkbox"/> |
| Piqûre | <input type="checkbox"/> | Entorse | <input type="checkbox"/> | Intoxication | <input type="checkbox"/> |
| Contusion | <input type="checkbox"/> | Douleur | <input type="checkbox"/> | Corps étranger dans l'oeil | <input type="checkbox"/> |
| Commotion | <input type="checkbox"/> | Lumbago | <input type="checkbox"/> | Autres (préciser) : | <input type="checkbox"/> |

SIÈGE DES LÉSIONS

Marquez d'une croix sur les silhouettes l'endroit de la blessure



Académie de Lyon		Session 1999		Code(s) examen(s)	Tirages
Sujet	BEP BIOSERVICES dominante A.T.A. et M.H.L. CAP AGENT TECHNIQUE d'ALIMENTATION	34302		A	130
		22122			
Épreuve :	SCIENCES APPLIQUEES (organisation et qualité de la production et des services)	EP1		L	300
		b)			
Coefficient : BEP/5 - CAP/6		Durée : BEP/4 - CAP3		Feuille :	8/8
				R	270

Document 2 de l'I.N.R.S.

ÉLÉMENTS MATÉRIELS

- | | | | | | |
|--------------------------|--------------------------|--------------------------|--------------------------|---------------------|--------------------------|
| Chute de plain-pied | <input type="checkbox"/> | Manutention manuelle | <input type="checkbox"/> | Machines | <input type="checkbox"/> |
| Chute de hauteur | <input type="checkbox"/> | Utilisation d'un outil | <input type="checkbox"/> | Véhicules | <input type="checkbox"/> |
| Chute dans les escaliers | <input type="checkbox"/> | Utilisation d'un produit | <input type="checkbox"/> | Autres (préciser) : | <input type="checkbox"/> |

RÉCIT ET CIRCONSTANCES DE L'ACCIDENT

Récit de l'accident:.....
.....
.....
.....
.....
.....

Informations complémentaires (en rapport avec les circonstances de l'accident) sur les matériels utilisés (outils, machines, produits,...), les tâches (travail réalisé par rapport au travail prévu, contrainte temporelle,...), les personnes (qualification, ancienneté, formation au poste,...) l'environnement (état des sols, encombrement, relations de travail,...).

.....
.....
.....
.....
.....
.....

CAUSES ET MESURES DE PRÉVENTION

Causes sur lesquelles on peut agir (liées aux matériels, aux tâches, aux personnes, à l'environnement,...)

Responsable de la réalisation et délai

.....
.....
.....
.....
.....
.....

.....
.....
.....
.....
.....
.....

Nom et signature du rédacteur de ce compte-rendu :