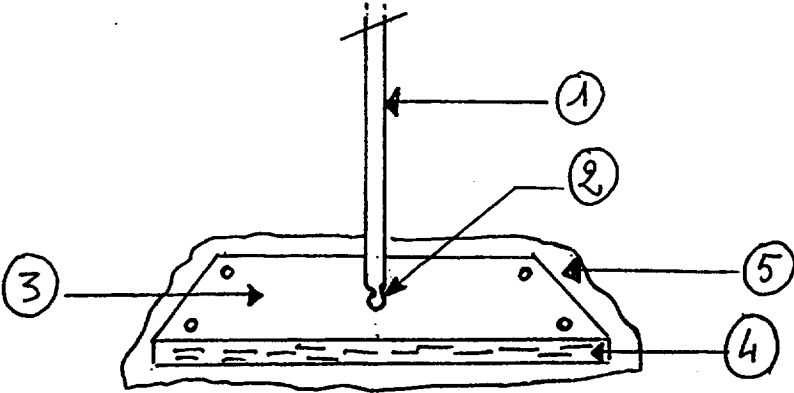


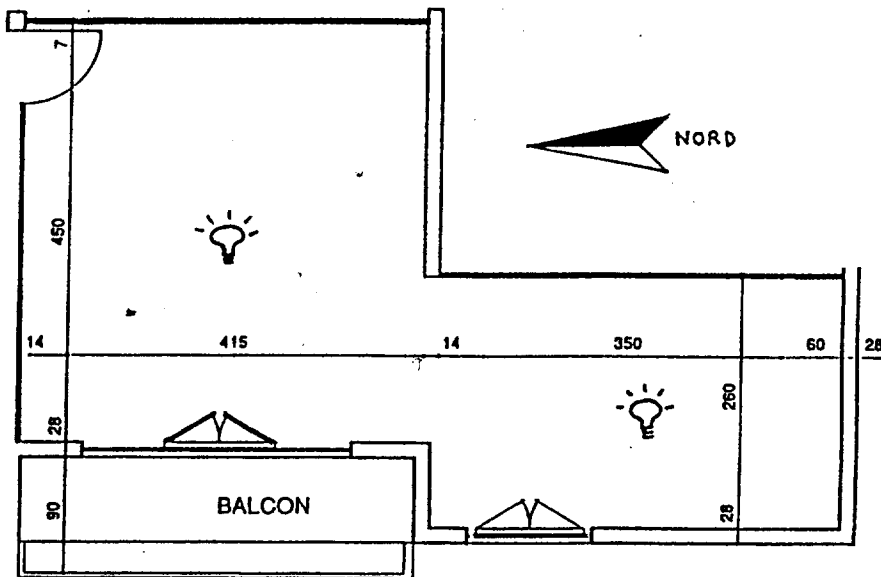
PARTIE RESERVEE AU JURY		TOTAL C.A.P	TOTAL B.E.P		
MICROBIOLOGIE ET TECHNOLOGIE		/20	/50		
C.A.P	TECHNOLOGIE			C.A.P	B.E.P
	<b>1. Equipement des locaux.</b>				
	Des travaux sont prévus dans la crèche qui accueille Jonathan.				
X	1.1 Le local « Activités » (peinture, modelage, etc...) et « Lecture » doit être réaménagé (annexe 1). Après lecture du plan et du descriptif, citez quatre caractéristiques de cette pièce.			2	2
X	1.2 Proposez un réaménagement de cette pièce et situez sur le plan les zones « Lecture » et « Activités ». Justifiez vos réponses.			4	4

ACADEMIE DE GRENOBLE			SESSION 1999	
EXAMEN : BEP Carrières Sanitaires et Sociales CAP Petite Enfance			Durée : CAP : 2H    BEP : 3H30	
Epreuve : EP2 Sciences et Technologies			Coefficient : CAP : 4    BEP : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 1/8

C.A.P	TECHNOLOGIE	C.A.P	B.E.P																		
X	1.3 Citez quatre modifications indispensables pour rendre fonctionnel cet espace. Justifiez vos réponses.	4	4																		
2. <u>Nettoyage et désinfection des locaux de la crèche.</u>																					
X	2.1 Précisez le principe du balayage humide et son intérêt en matière d'hygiène.	2	2																		
X	2.2 La crèche est équipée de balais-trapèze. En vous aidant du schéma ci-dessous, nommez les différentes parties de ce matériel, puis précisez pour chacune leurs caractéristiques visant à assurer l'hygiène ou respecter les principes d'ergonomie.	2,5	2,5																		
																					
<table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 5%;">N°</th> <th style="width: 30%;">ORGANES</th> <th style="width: 65%;">CARACTERISTIQUES</th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td>1</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>2</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>3</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>4</td> <td></td> <td></td> </tr> <tr> <td>5</td> <td></td> <td></td> </tr> </tbody> </table>				N°	ORGANES	CARACTERISTIQUES	1			2			3			4			5		
N°	ORGANES	CARACTERISTIQUES																			
1																					
2																					
3																					
4																					
5																					


<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 1999</b>		
<b>EXAMEN : BEP Carrières Sanitaires et Sociales</b>			Durée : CAP : 2H    BEP : 3H30		
<b>CAP Petite Enfance</b>					
<b>Epreuve : EP2 Sciences et Technologies</b>			Coefficient : CAP : 4    BEP : 8		
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N°	Feuille : 2/8	

**ANNEXE 1**  
(A rendre avec la copie)




ESPACE JEUX CALMES - ACTIVITES - LECTURE

Légendes :  murs de soutènement (indéplaçables, intransformables)

 cloisons (transformables, déplaçables, destructibles)

 ouvertures vitrées

 porte pleine

 éclairage

Descriptif revêtements existants :

- au sol : carrelage
- aux murs : peinture à l'huile marron foncé

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>				<b>SESSION 1999</b>	
<b>EXAMEN : BEP Carrières Sanitaires et Sociales</b>				Durée : CAP : 2H    BEP : 3H30	
<b>CAP Petite Enfance</b>				Coefficient : CAP : 4    BEP : 8	
<b>Epreuve : EP2 Sciences et Technologies</b>				Coefficient : CAP : 4    BEP : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 3/8	

C.A.P	TECHNOLOGIE	C.A.P	B.E.P
	<p><b>2.3</b> Pour le lavage des sols vous disposez de doses de BACTILYSINE. Après lecture de l'étiquette ci-dessous.</p>		
X	2.3.1 Citez un composant du produit ayant une propriété détergente.	0,5	0,5
X	2.3.2 Citez un composant du produit ayant une propriété désinfectante.	0,5	0,5
X	2.3.3 Indiquez les différents micro-organismes sur lesquels le produit est actif.	2	2
X	2.3.4 Indiquez et justifiez les règles à respecter lors de l'utilisation du produit.	2,5	2,5


  

**BACTILYSINE**  
**DETERGENT - DESINFECTANT**  
• Sols • Surfaces • Murs

**Composition :**  
Polyalkylamine, Ammonium quaternaire, Tensio-actif non ionique, Anticorrosif, Parfum.

**Précautions d'emploi :**

- Ne pas avaler.
- Eviter le contact avec les yeux et les muqueuses.  
En cas de projection, rincer abondamment à l'eau claire.
- Ne pas associer à d'autres produits.
- Port de gants recommandé.

 **Péters**  
LABORATOIRE PHARMACEUTIQUE  
( Département Hygiène )  
Z.I. Les Vignes - 42, rue Benoit Frachon  
93000 BOBIGNY - FRANCE  
Tel (1) 48 91 00 25 - Fax (1) 48 91 21 99


**BACTILYSINE**  
**DETERGENT - DESINFECTANT**  
• Sols • Surfaces • Murs  
Conforme à la norme NFT 72110  
**Bactéricide - Fongicide - Virucide**

**ACTIF SUR LE VIRUS HIV (SIDA)  
ET SUR LE VIRUS HEPATITE B**

**Mode d'emploi :**

- Remplir un seau de 8 litres d'eau froide ou tiède (max 25° C).
- Verser le contenu du sachet de 20 ml (soit une dilution de 0,25 %).
- Appliquer sur la surface à désinfecter (méthode des 2 seaux).
- Ne pas rincer.

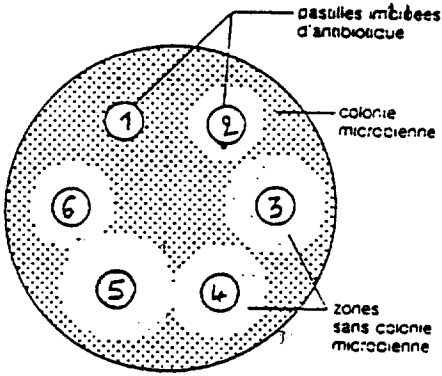
**Dose de 20 ml pour 8 litres d'eau**

 **Péters**  
LABORATOIRE PHARMACEUTIQUE  
( Département Hygiène )  
Z.I. Les Vignes - 42, rue Benoit Frachon  
93000 BOBIGNY - FRANCE  
Tel (1) 48 91 00 25 - Fax (1) 48 91 21 99

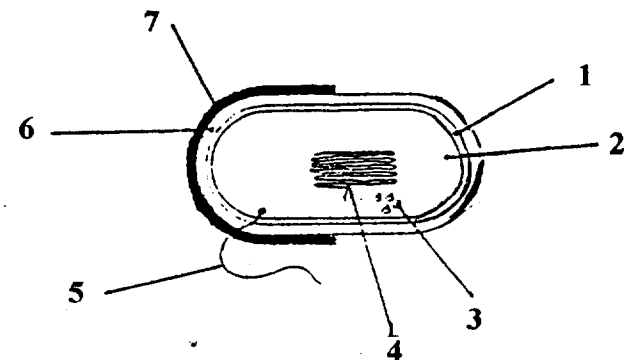
<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>		<b>SESSION 1999</b>	
<b>EXAMEN : BEP Carrières Sanitaires et Sociales</b> <b>CAP Petite Enfance</b>		Durée : CAP : 2H    BEP : 3H30	
Epreuve : EP2 Sciences et Technologies		Coefficient : CAP : 4    BEP : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°
		Feuille : 4/8	

C.A.P	MICROBIOLOGIE	C.A.P	B.E.P																				
<p><b>3. Conditions de vie et multiplication des bactéries.</b></p> <p>La maman de Virginie prépare régulièrement des yaourts pour l'ensemble de la famille. A l'aide du document ci-dessous et de vos connaissances sur la croissance bactérienne, justifiez chaque étape de la fabrication.</p> <p style="text-align: center;"><b>La fabrication des yaourts</b></p> <div style="display: flex; justify-content: space-between;"> <div style="width: 30%;"> <p>LE YAOURT EST UN LAIT FERMENTÉ. IL PROVIENT DE LA TRANSFORMATION DU LAIT SOUS L'ACTION D'UN FERMENT. LA FERMENTATION PROVOQUE L'ABAISSEMENT DU PH A 4,8. LE YAOURT CONTIENT 100 MILLIONS DE BACTÉRIES LACTIQUES PAR GRAMME.</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>LE FERMENT EST COMPOSÉ DE 2 BACTÉRIES NON PATHOGENES, VIVANT EN SYMBIOSE. LE LACTOBACILLUS BULGARICUS EST ACIDOPHILE, CONTRAIREMENT AU STREPTOCOCCUS THERMOPHILUS;</p> </div> <div style="width: 30%;"> <p>LE LAIT, QUI CONTIENT NATURELLEMENT DES BACTÉRIES LACTIQUES, EST OBLIGATOIREMENT CONTAMINÉ PAR DE NOMBREUX MICROORGANISMES DONT CERTAINS SONT PATHOGENES POUR L'HOMME. CETTE CONTAMINATION SE RÉALISE AU COURS DE LA TRAITE, DU TRANSPORT, DU STOCKAGE.</p> </div> </div> <table border="1" style="width: 100%; border-collapse: collapse;"> <thead> <tr> <th style="width: 40%;">ÉTAPES</th> <th style="width: 40%;">JUSTIFICATIONS</th> <th style="width: 10%;"></th> <th style="width: 10%;"></th> </tr> </thead> <tbody> <tr> <td> <p><u>PRÉPARATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser du lait stérilisé</li> <li>- Stériliser les pots</li> </ul> </td> <td></td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td> <p><u>ENSEMENCEMENT :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajouter 1 yaourt à 1 litre de lait</li> </ul> </td> <td></td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> <tr> <td> <p><u>FERMENTATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser dans les pots et mettre dans la yaourtière à + 45°C pendant 4 heures</li> </ul> </td> <td></td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">4</td> </tr> <tr> <td> <p><u>STOCKAGE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre les couvercles</li> <li>- Placer au réfrigérateur à + 4°C</li> </ul> </td> <td></td> <td style="text-align: center;">-</td> <td style="text-align: center;">2</td> </tr> </tbody> </table>				ÉTAPES	JUSTIFICATIONS			<p><u>PRÉPARATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser du lait stérilisé</li> <li>- Stériliser les pots</li> </ul>		-	2	<p><u>ENSEMENCEMENT :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajouter 1 yaourt à 1 litre de lait</li> </ul>		-	2	<p><u>FERMENTATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser dans les pots et mettre dans la yaourtière à + 45°C pendant 4 heures</li> </ul>		-	4	<p><u>STOCKAGE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre les couvercles</li> <li>- Placer au réfrigérateur à + 4°C</li> </ul>		-	2
ÉTAPES	JUSTIFICATIONS																						
<p><u>PRÉPARATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utiliser du lait stérilisé</li> <li>- Stériliser les pots</li> </ul>		-	2																				
<p><u>ENSEMENCEMENT :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Ajouter 1 yaourt à 1 litre de lait</li> </ul>		-	2																				
<p><u>FERMENTATION :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Verser dans les pots et mettre dans la yaourtière à + 45°C pendant 4 heures</li> </ul>		-	4																				
<p><u>STOCKAGE :</u></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Mettre les couvercles</li> <li>- Placer au réfrigérateur à + 4°C</li> </ul>		-	2																				

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>				<b>SESSION 1999</b>	
<b>EXAMEN : BEP Carrières Sanitaires et Sociales</b>				Durée : CAP : 2H    BEP : 3H30	
<b>CAP Petite Enfance</b>					
<b>Epreuve : EP2 Sciences et Technologies</b>				Coefficient : CAP : 4    BEP : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N°	Feuille : 5/8	

C.A.P	MICROBIOLOGIE	C.A.P	B.E.P
	<p><b>4. L'antibiogramme.</b></p> <p>Le grand-père de Virginie a contracté une mauvaise grippe compliquée d'une infection pulmonaire. Son médecin a demandé un antibiogramme au laboratoire. Il se présentait ainsi :</p> <div style="display: flex; align-items: center; justify-content: center;">  <div style="margin-left: 20px;"> <p>① Amoxicilline</p> <p>② Pénicilline</p> <p>③ Tétracycline</p> <p>④ Streptomycine</p> <p>⑤ Trobamycine</p> <p>⑥ Néomycine</p> </div> </div> <p>4.1 Quels sont les deux antibiotiques les plus efficaces ?</p> <p>4.2 Pour quel antibiotique apparaît une résistance du micro-organisme en cause ?</p> <p>4.3 En déduire le rôle de l'antibiogramme.</p> <p>4.4 Rappelez la définition d'un antibiotique.</p>		
		-	1
		-	1
		-	1
		-	3

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 1999</b>	
<b>EXAMEN : BEP Carrières Sanitaires et Sociales</b>			Durée : CAP : 2H    BEP : 3H30	
<b>CAP Petite Enfance</b>				
<b>Epreuve : EP2 Sciences et Technologies</b>			Coefficient : CAP : 4    BEP : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	<b>SUJET</b>	N°	Feuille : 6/8

C.A.P	MICROBIOLOGIE	C.A.P	B.E.P														
	<p>4.5 Mettez une légende à ce schéma de la structure d'une bactérie :</p>  <table border="1" data-bbox="191 571 1340 1086"> <tr><td>1</td><td></td></tr> <tr><td>2</td><td></td></tr> <tr><td>3</td><td></td></tr> <tr><td>4</td><td></td></tr> <tr><td>5</td><td></td></tr> <tr><td>6</td><td></td></tr> <tr><td>7</td><td></td></tr> </table> <p>4.5.1. Identifiez, en les soulignant, les lieux d'action possibles des antibiotiques sur la cellule bactérienne.</p> <p>4.5.2 Indiquez le rôle de l'élément 5.</p>	1		2		3		4		5		6		7		-	7
1																	
2																	
3																	
4																	
5																	
6																	
7																	

ACADEMIE DE GRENOBLE				SESSION 1999	
EXAMEN : BEP Carrières Sanitaires et Sociales CAP Petite Enfance				Durée : CAP : 2H    BEP : 3H30	
Epreuve : EP2 Sciences et Technologies				Coefficient : CAP : 4    BEP : 8	
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET	N°	Feuille : 7/8	

C.A.P	MICROBIOLOGIE	C.A.P	B.E.P
	<p>4.6 Citez deux précautions à respecter lors de la prise d'antibiotiques. Justifiez votre réponse</p>	-	2
	<p>4.7 Le médecin, conseille à Gustave de se faire vacciner contre la grippe, quand il sera rétabli. Indiquez le principe de la vaccination, citez trois caractéristiques de l'immunité conférée par un vaccin.</p>	-	5

<b>ACADEMIE DE GRENOBLE</b>			<b>SESSION 1999</b>		
<b>EXAMEN : BEP Carrières Sanitaires et Sociales CAP Petite Enfance</b>			Durée : CAP : 2H BEP : 3H30		
Epreuve : EP2 Sciences et Technologies			Coefficient : CAP : 4 BEP : 8		
Echelle :	Nb. Tirages :	SUJET /	N°	Feuille : 8/8	