



MINISTÈRE DE L'ÉDUCATION
Direction des Enseignements Secondaires
POLYNÉSIE FRANÇAISE

SESSION 2012

S U J E T
DNB P 12-57

SÉRIE
PROFESSIONNELLE

EXAMEN : **DIPLÔME NATIONAL DU BREVET**

ÉPREUVE : **PRÉVENTION, SANTÉ ET ENVIRONNEMENT**

DURÉE : **1 heure**

COEFFICIENT : **1**

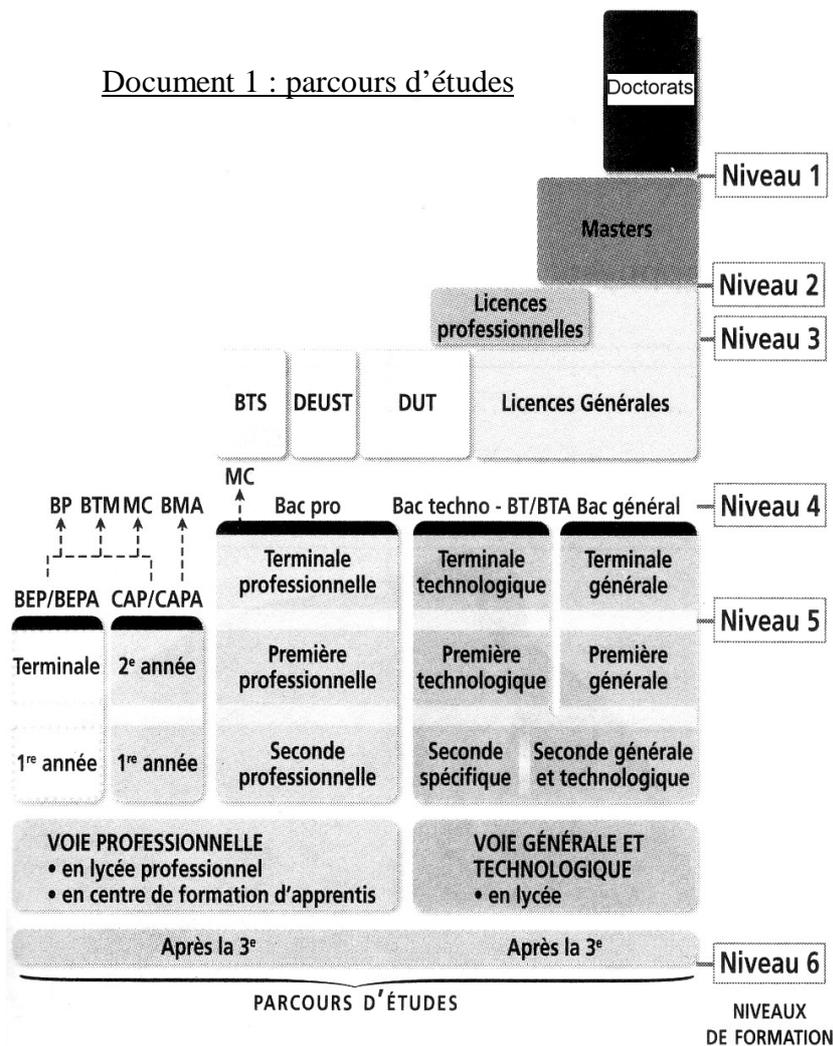
NB DE PAGE(S) : **7**

2 points sont attribués à l'orthographe et à la présentation
Construire son projet professionnel (6,5 points)

Un élève qui suit une formation de CAP Agent Polyvalent de Restauration en lycée professionnel doit effectuer une Période de Formation en Milieu Professionnel.

- 1- Cocher la signification correcte du terme CAP. (0,5 point)
- Contrat d'Association Préférentielle Connaissance Acquisse Prioritaire
- Certificat d'Aptitude Professionnelle Capacité d'Apprendre Provisoire
- 2- Étudier le document ci-dessous puis répondre aux questions 2.1 et 2.2.

Document 1 : parcours d'études



2.1- Relever à partir du document 1 le niveau de formation du diplôme préparé. (0,5 point)

.....

2.2- Rappeler en combien d'années l'élève prépare ce diplôme par la voie scolaire. (0,5 point)

.....

- 3- Lire les extraits de convention de formation en entreprise ci-dessous puis répondre à la question 3.1.

Document 2 ; extrait d'une convention de Période de Formation en Milieu Professionnel

Article 4 – L'élève demeure, durant ces périodes de formation en milieu professionnel, sous statut scolaire. Il ne peut en aucun cas prétendre à une rémunération [...].

Article 5 – En ce qui concerne la durée du travail, tous les élèves sont soumis à la durée hebdomadaire légale [...]. En ce qui concerne le travail de nuit, seul l'élève majeur [...] peut être incorporé à une équipe de nuit.

Article 6 – La durée du travail de l'élève mineur ne peut excéder 8 heures par jour et 39 heures par semaine. Le repos hebdomadaire de l'élève mineur doit être d'une durée minimale de deux jours consécutifs.

- 3.1- Relier par une flèche chaque début de phrase du tableau ci-dessous à la réponse correcte.

Début de phrase	Réponses
La convention concerne <input type="radio"/>	<input type="radio"/> l'élève et ses parents <input type="radio"/> le lycéen, l'entreprise et le lycée <i>(0,5 point)</i>
Le lycéen est sous statut <input type="radio"/>	<input type="radio"/> scolaire <input type="radio"/> de salarié <i>(0,5 point)</i>
Un lycéen de 16 ans <input type="radio"/>	<input type="radio"/> peut travailler de 3 heures du matin à 8 heures. <input type="radio"/> ne peut pas travailler de 3 heures du matin à 8 heures. <i>(0,5 point)</i>
Le lycéen stagiaire <input type="radio"/>	<input type="radio"/> peut travailler en continu 10 heures par jour <input type="radio"/> ne peut pas travailler plus de 8 heures par jour <i>(0,5 point)</i>

- 4- Entourer les deux entreprises dans lesquelles le lycéen du CAP Agent Polyvalent de Restauration peut prétendre à suivre sa Période de Formation en Milieu Professionnel.
(1 point)

Sandwicherie	Atelier automobile	Plomberie	Vétérinaire
Commerce de vêtements	Restaurant d'entreprise	Bijoutier	Secrétariat de mairie

- 5- Donner deux informations que doit noter le stagiaire pour finir de rédiger le CV ci-dessous. (2 points)

AGENT POLYVALENT DE RESTAURATION

COMPÉTENCES PROFESSIONNELLES

Préparation, assemblage, mise en valeur des mets simples dans le respect des consignes et de la réglementation relatives à l'hygiène et la sécurité.

Mise en place des espaces de distribution et de vente et réapprovisionnement au cours du service.

Activités de nettoyage et d'entretien des locaux, des matériels, de la vaisselle.

Conseil au client et présentation de produits à consommer sur place ou à emporter.

Participation à la mise en valeur de l'image de marque de l'entreprise.

EXPÉRIENCES PROFESSIONNELLES

Novembre 2011 : 3 semaines de Période de formation en Milieu Professionnel à la Crêperie « les Délices » - PUNAAUIA (production de préparations chaudes, mise en place de la distribution et service au client)

Juin 2011 : 4 semaines de Période de formation en Milieu Professionnel à la cantine du lycée de PIRAE (production de préparations froides et chaudes, mise en place de la distribution et service au client, entretien des locaux des matériels des équipements)

Octobre 2010 : 3 semaines de Période de formation en Milieu Professionnel au Snack M de PAPEETE (production de préparations froides et chaudes, entretien des locaux des matériels des équipements)

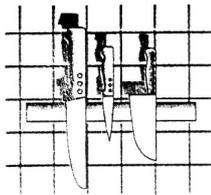
FORMATION

2010 -2012 CAP Agent Polyvalent de Restauration – LP Mac GYVER

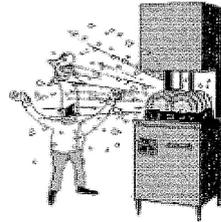
Prévenir les risques de la vie courante (5, 5 points)

Au cours de sa période de formation en milieu professionnel, un lycéen peut être exposé à divers risques.

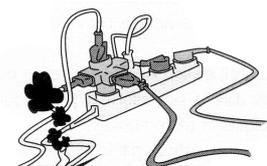
6- Identifier à quel type de risque se rapporte chaque illustration en la reliant au titre correct.



Risque de brûlure thermique



Risque de coupure



Risque électrique

(1,5 point)

7- Cocher quatre dommages possibles du risque lié au bruit.

(2 points)

- perte d'audition
 plaie superficielle
 fracture
 manque d'attention
 mal de dos
 fatigue
 entorse
 hernie discale
 infection
 allergie
 stress
 écrasement

8- Compléter le tableau ci-dessous en proposant une mesure de prévention adaptée aux risques présentés.

(2 points)

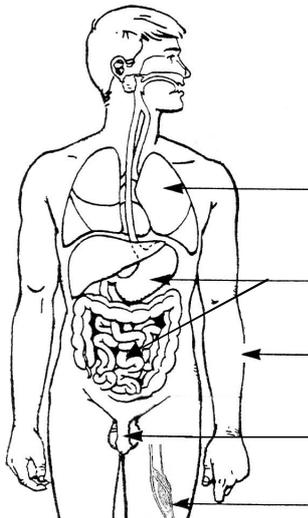
Risque	Une prévention adaptée
chimique
de brûlure thermique

Combattre les maladies infectieuses (6 points)

Le lycéen se coupe en déchargeant des marchandises. Il risque une infection de sa plaie.

- 9- Légender le schéma ci-dessous avec les voies possibles de pénétration des micro-organismes : voie digestive, voie respiratoire, voie cutanée, voie uro-génitale, voie sanguine.

(2,5 points)



- 10- Citer alors les deux voies possibles de pénétration des micro-organismes qui se développent dans la plaie.

(1 point)

Un traitement aux antibiotiques s'avère nécessaire.

- 11- Lire l'étiquette de l'antibiotique ci-dessous puis répondre aux questions 11.1 à 11.3.

Document 3 : Antibiotique bactéricide du groupe des pénicillines.

Il est actif sur les staphylocoques et les streptocoques.

Indications thérapeutiques : manifestation respiratoires, O.R.L. (nez, oreilles, gorge), cutanées et osseuses, septicémiques.

Ce médicament appartient à la famille des antibiotiques. Il a pour rôle de combattre l'infection dont vous êtes atteint en détruisant les micro-organismes qui en sont la cause.

Votre médecin a choisi cet antibiotique et non un autre car il convient précisément à votre cas et à votre maladie actuelle.

Vous ne devez donc pas l'utiliser à l'avenir sans l'avis de votre médecin pour combattre une maladie même semblable en apparence

- ni pour vous-même, ni pour quelqu'un d'autre.

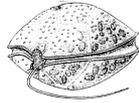
Pour être efficace, cet antibiotique doit être utilisé régulièrement, aux doses prescrites, et aussi longtemps que votre médecin vous l'aura conseillé. Si vous arrêtez le traitement avant son terme, une rechute pourrait se produire et votre guérison être retardée et devenir difficile.

11.1- Entourer les deux micro-organismes sur lesquels agit l'antibiotique.
(Remarque : les illustrations ne sont pas à l'échelle).

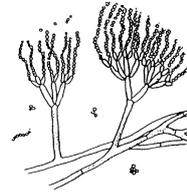
(1 point)



Virus



Algue microscopique



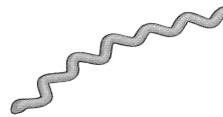
Champignon microscopique : moisissure



Bactérie : streptocoques



Bactérie : bacille bâtonnet



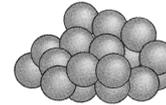
Bactérie : spirochète



Protozoaire



Champignon microscopique : levure



Bactérie : staphylocoques

11.2- Souligner dans le document 3 le rôle de l'antibiotique.

(0,5 point)

11.3- Expliquer ce qui se passe si la personne cesse son traitement avant son terme

(1 point)

.....
.....