

# BACCALAURÉAT PROFESSIONNEL

## Hygiène Propreté Stérilisation

### SUJET

SESSION 2024

### Épreuve E2 - U2

### ANALYSE DE SITUATIONS PROFESSIONNELLES

**Le sujet est à composer sur une copie d'examen.**

Ce sujet comporte 9 pages A4 numérotées de 1/9 à 9/9.  
dont 5 annexes qui sont à compléter et à agraffer à la copie.

Dès que le sujet vous est remis assurez-vous qu'il est complet.

Argumentation	/1 pt
Expression écrite	/2 pts
Présentation	/1 pt
Analyse des situations professionnelles	
Situation 1	/38 pts
Situation 2	/38 pts
	/76 pts
<b>TOTAL</b>	<b>/80 pts</b>
<b>Report sur 20</b>	<b>/20</b>

**L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.**  
**L'usage de la calculatrice sans mémoire « type collègue » est autorisé.**

Session 2024 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	3 heures	Coefficient 4
PO 2406-HPS AS U2 1	Page 1 sur 9	

Répondre aux questions suivantes après lecture du dossier technique et des situations professionnelles.

**Première situation professionnelle :**

Vous êtes chef d'équipe au sein de l'entreprise TOUNET et affecté à l'entretien de la coopérative « La Grande Épicerie ». La politique environnementale de cette épicerie vise à réduire l'empreinte écologique de ses activités ainsi que celle des prestataires auxquels elle fait appel.

1.1. **Relever**, dans le contexte, les secteurs d'activités pour lesquels la société TOUNET peut être prestataire de services.

1.2. **Relever**, dans le document 1, le nom et la fonction de la personne en charge des questions environnementales chez TOUNET.

1.3. **Déterminer**, à partir du document 1, le lien professionnel que vous entretenez avec la personne en charge des questions environnementales chez TOUNET. **Expliquer** ce lien.

Votre chef de site vous demande d'organiser l'entretien journalier de la totalité des sols de votre client « La Grande Épicerie » conformément au cahier des charges. Les sols des chambres froides seront nettoyés et désinfectés par les employés de la coopérative « La Grande Épicerie ».

1.4. **Expliquer** l'intérêt du cahier des charges pour le client et pour le prestataire.

1.5. **Relever**, dans le document 2, les trois prestations journalières à réaliser pour répondre à cette commande.

1.6. **Calculer**, à partir des documents 3 et 4, le temps total nécessaire pour réaliser l'entretien journalier des sols de la coopérative « La Grande Épicerie ». **Détailler** votre calcul.

1.7. **Relever**, dans le document 2, l'horaire d'intervention attendu pour réaliser les prestations d'entretien journalier des sols.

1.8. **Déterminer** le nombre d'agents nécessaires pour répondre à cette commande. **Justifier** votre réponse.

1.9. **Sélectionner**, dans les fiches techniques du document 5, le produit le plus adapté pour réaliser le nettoyage-désinfection du rayon « Fromages à la coupe ». **Justifier** votre réponse par deux éléments.

La coopérative « La Grande Épicerie » provoque une réunion afin de s'assurer que les protocoles mis en place par l'entreprise TOUNET correspondent à leur engagement environnemental.

1.10. **Relever**, dans le contexte, les trois engagements environnementaux de l'entreprise TOUNET.

1.11. **Définir** l'empreinte écologique en lien avec vos activités professionnelles.

Session 2024 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	3 heures	Coefficient 4
PO 2406-HPS AS U2 1	Page 2 sur 9	

1.12. **Proposer** trois mesures visant à réduire l'empreinte écologique lors de la réalisation des prestations par l'entreprise TOUNET.

La coopérative « La Grande Épicerie » est contrainte de fermer le rayon « Fromages à la coupe ». Un audit externe a révélé la présence d'un micro-organisme pathogène sur le plan de travail du rayon. Une réunion est provoquée avec le personnel du rayon « Fromages à la coupe » afin de remédier à la situation. La contamination du plan de travail pourrait être liée à une méthode d'entretien inadaptée.

1.13. **Relever**, dans le document 6, le micro-organisme responsable de cette contamination.

1.14. **Préciser** la famille de micro-organismes à laquelle il appartient.

1.15. **Définir** un micro-organisme pathogène.

1.16. **Renseigner**, en vous aidant du document 6 et de la situation ci-dessus, le schéma de causes à effets en **annexe 1 (à rendre avec la copie)**.

La direction de la coopérative « La Grande Épicerie » demande une intervention exceptionnelle de TOUNET au rayon « Fromages à la coupe » pour réaliser le bionettoyage de l'ensemble des surfaces : outils, surfaces, vitrines, sols.

1.17. **Énoncer** le principe du bionettoyage. **Préciser** les étapes de réalisation.

1.18. **Numéroter**, sur l'**annexe 2 (à rendre avec la copie)**, l'ordre de bionettoyage de toutes les surfaces du rayon. **Justifier** cet ordre.

1.19. **Préciser** une conséquence possible au niveau social et une au niveau économique pour « La Grande Épicerie » si la contamination par ce micro-organisme n'est pas éliminée.

Session 2024 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	3 heures	Coefficient 4
PO 2406-HPS AS U2 1	Page 3 sur 9	

## Deuxième situation professionnelle :

Titulaire du baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation, et ayant exercé en qualité de chef d'équipe chez TOUNET, vous avez fait le choix d'une réorientation professionnelle. Vous êtes nouvellement recruté au service de stérilisation de l'hôpital « BONESPOIR » en qualité d'agent de stérilisation. Vous êtes affecté en zone de prédésinfection et découvrez votre environnement de travail. L'hôpital s'équipe actuellement de petits laveurs-désinfecteurs qui remplaceront la prédésinfection manuelle.

2.1. **Énoncer** deux vaccins obligatoires pour les professionnels de santé travaillant dans les services de stérilisation.

2.2 **Expliquer** le principe de la vaccination.

2.3. **Matérialiser, sur l'annexe 3 (à rendre avec la copie)**, les zones sales et propres de deux couleurs distinctes. **Légender**.

2.4. **Indiquer** trois objectifs de la prédésinfection.

2.5. **Énoncer**, les étapes de la prédésinfection. **Justifier** chaque étape (réponses attendues sous la forme d'un tableau).

Lors de la phase de vidange de la boîte de prédésinfection, vous constatez qu'une pince Kocher qui provient du conteneur n°62 est abîmée et ne pince plus.



2.6. **Indiquer** la démarche à suivre dans cette situation.

Les nouveaux laveurs-désinfecteurs du service de prédésinfection sont fonctionnels et qualifiés.

2.7. **Annoter** les organes du laveur désinfecteur sur l'**annexe 4 (à rendre avec la copie)**.

2.8. **Proposer** deux règles de chargement du laveur désinfecteur.

2.9. **Expliquer**, à partir du document 7, les étapes du cycle de lavage.

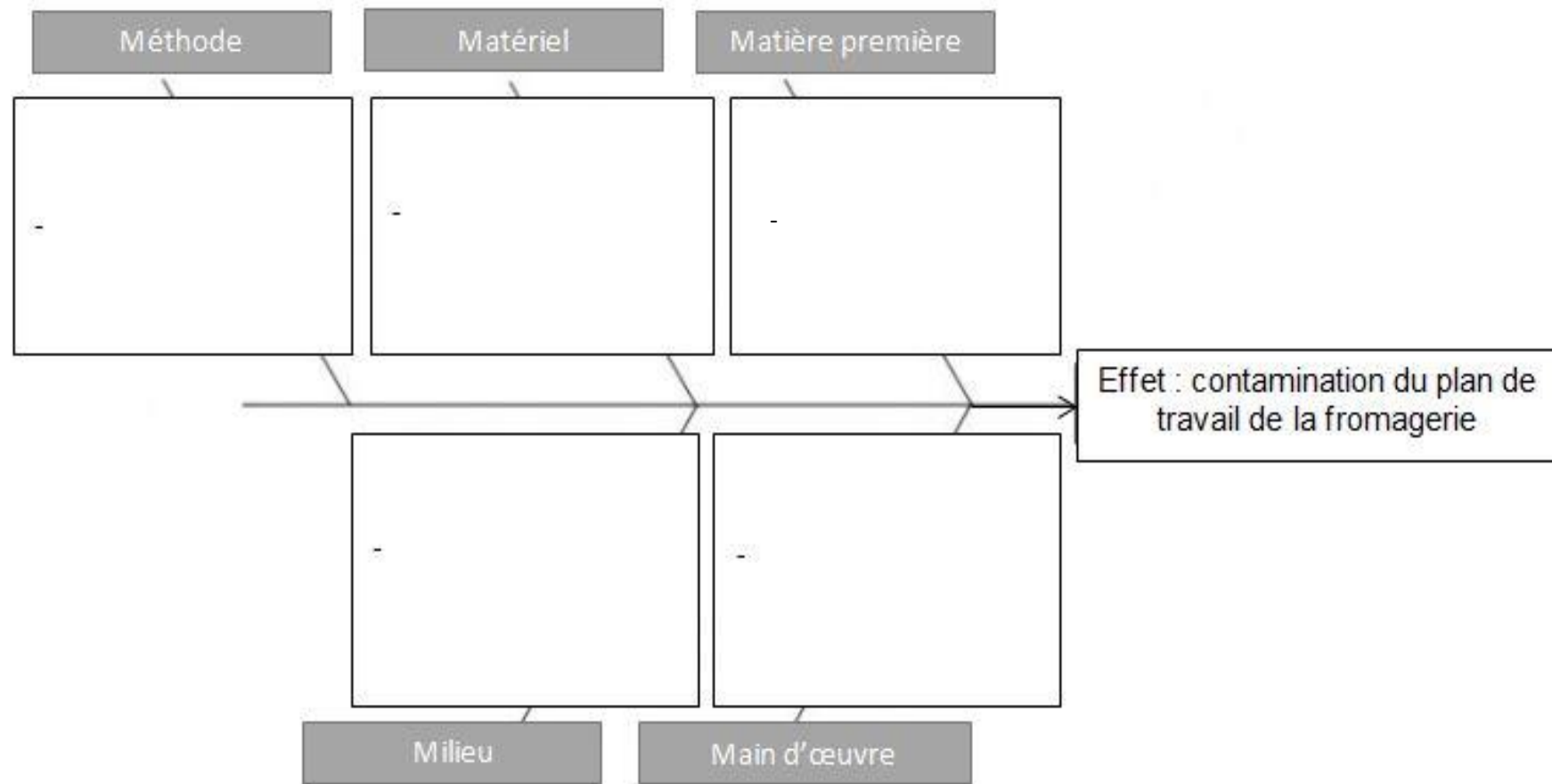
2.10. **Analyser, dans l'annexe 5 (à rendre avec la copie)**, les risques auxquels vous êtes exposé lors de la prédésinfection.

2.11 **En déduire** l'intérêt de remplacer la prédésinfection manuelle par un laveur de prédésinfection.

Session 2024 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	3 heures	Coefficient 4
PO 2406-HPS AS U2 1	Page 4 sur 9	

**ANNEXE 1 (à rendre avec la copie)**

**Diagramme de causes à effets**



Session 2024 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	3 heures	Coefficient 4
PO 2406-HPS AS U2 1	Page 5 sur 9	

## ANNEXE 2 (à rendre avec la copie)

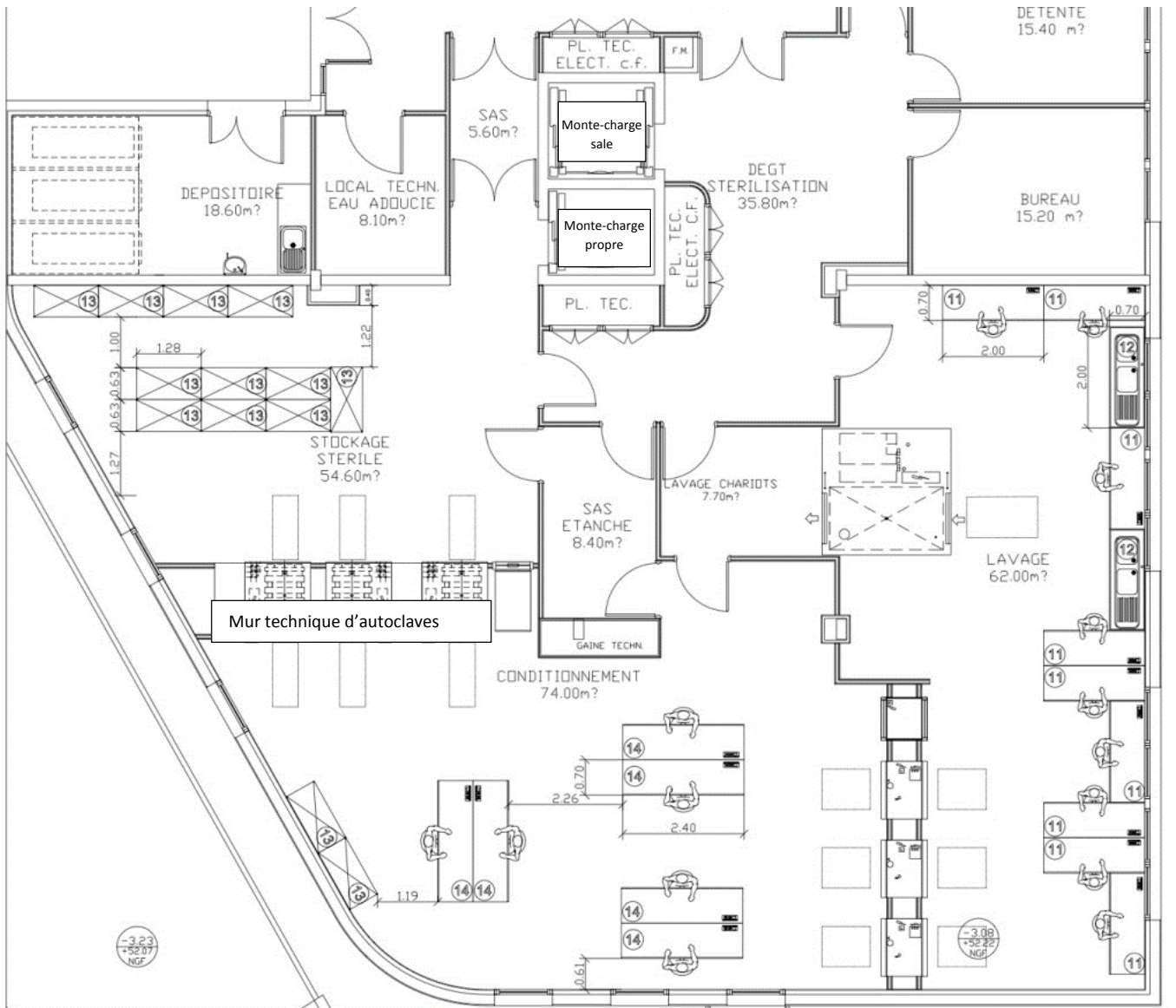
### Rayon de dégustation et de vente de « Fromages à la coupe »



Session 2024 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	3 heures	Coefficient 4
PO 2406-HPS AS U2 1	Page 6 sur 9	

## ANNEXE 3 (à rendre avec la copie)

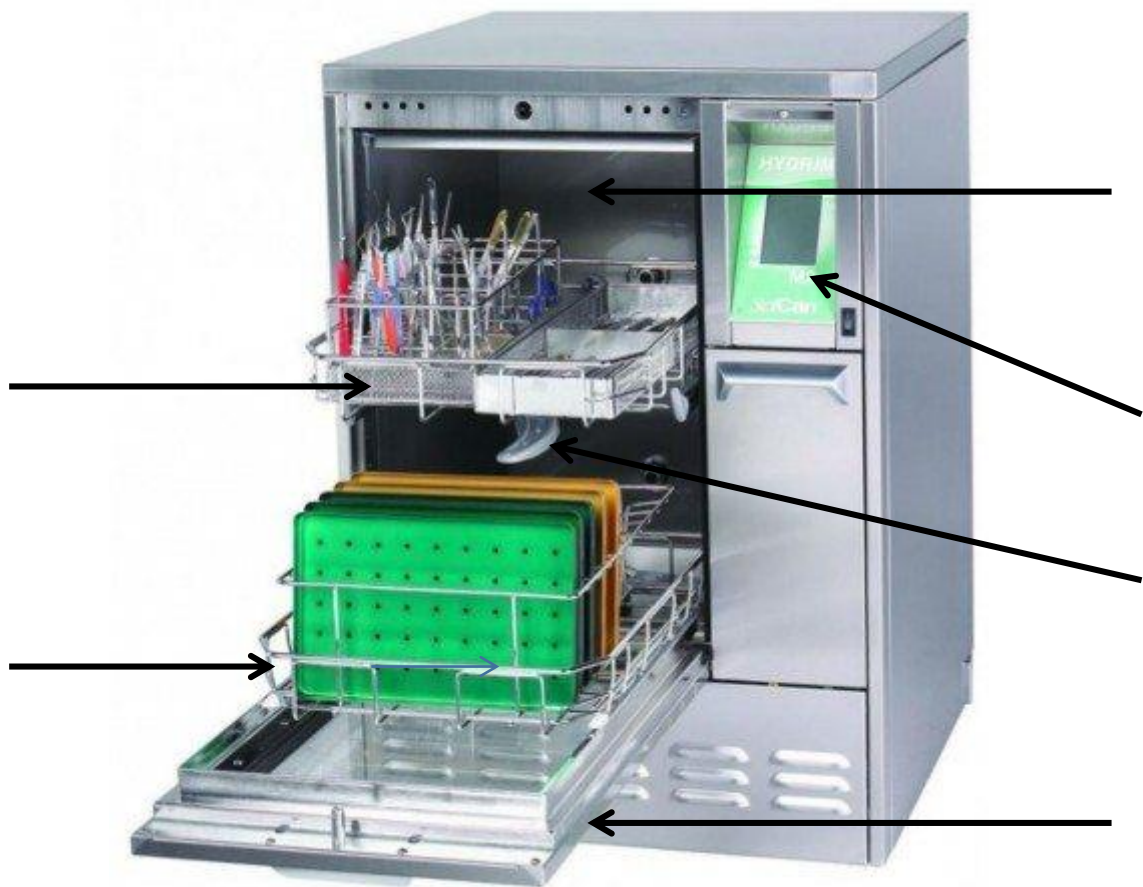
### Plan du service de stérilisation



Session 2024 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	3 heures	Coefficient 4
PO 2406-HPS AS U2 1		Page 7 sur 9

## ANNEXE 4 (à rendre avec la copie)

Laveur Désinfecteur



Session 2024 - Baccalauréat professionnel Hygiène Propreté Stérilisation - SUJET		
<b>E2 : Analyse de situations professionnelles</b>	3 heures	Coefficient 4
PO 2406-HPS AS U2 1	Page 8 sur 9	



**ANNEXE 5 (à rendre avec la copie)****Évaluation des risques**

<b>Risque(*)</b>	<b>Danger</b>	<b>Domage potentiel</b>	<b>Probabilité d'apparition d'un dommage (**)</b>
Lié aux équipements de travail	Instruments perforants		Très probable
Lié aux agents biologiques		Infection	
Lié aux produits		Irritation de la peau et des muqueuses	Probable

(\*) conformément à ED 840 INRS

(\*\*) très probable, probable, improbable, très improbable