

ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE

E2 – ORGANISATION TECHNIQUE DE LA VIE QUOTIDIENNE DANS UN SERVICE, DANS UN ETABLISSEMENT

SESSION 2025

Durée : 4h00

Coefficient : 5

Matériel autorisé

L'usage de la calculatrice avec mode examen actif est autorisé.

L'usage de la calculatrice sans mémoire, « type collègue », est autorisé.

Tout autre matériel est interdit.

Dès que le sujet vous est remis, assurez-vous qu'il est complet.
Le sujet comporte 17 pages, numérotées de 1/17 à 17/17.

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2025
E2 – Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement	Code : 25ESE2OTVQNC	Page : 1/17

La vie au cœur de la résidence Les Dauphins

Vous êtes employé comme Technicien supérieur en économie sociale familiale (TS ESF) au sein de la résidence intergénérationnelle Les Dauphins située au cœur du centre-ville de la ville de M. en région Occitanie. Cette résidence est conçue pour accueillir des personnes d'âges et de situations variés :

- des personnes âgées autonomes, fragilisées par l'âge et l'isolement ;
- des jeunes célibataires (étudiants ou jeunes actifs) à faibles ressources ;
- des familles en difficulté ;
- des personnes en situation de handicap physique ;
- des personnes en soins de suite d'un traitement contre un cancer ;
- des personnes isolées et en grande difficulté, en logement de type « pension de famille ».

La résidence est composée d'un bâtiment ancien du milieu du XVIII^e siècle (côté rue) et d'une extension plus contemporaine datant de 1992. Le bâtiment ancien présente :

- au rez-de-chaussée les bureaux administratifs et la maison des projets ;
- sur les quatre étages les logements jeunes et les logements « pension de famille ».

Vous êtes membre d'une équipe de quatre professionnels dont un directeur. Avec une dizaine de bénévoles, vous assurez le bon fonctionnement de la résidence Les Dauphins.

Vos missions sont de :

- favoriser la convivialité et soutenir les initiatives habitantes en développant les échanges entre habitants et le montage de projets collectifs ;
- développer les partenariats locaux avec les institutions et les associations.

Chaque habitant dispose d'un logement privatif sans espace cuisine. En complément, il a accès à des espaces collectifs : des espaces verts dont un jardin, une buanderie et une maison des projets. Cette maison des projets possède 3 espaces : un espace cuisine, un espace restauration et un espace détente (ANNEXE 1). Chaque résident participe à la vie commune dans la résidence, partage ses savoirs et ses expériences, ce qui permet de prendre part à des moments de vie et de surmonter ses difficultés.

Partie 1 – La mise en place d’une activité de gymnastique douce

Dans le cadre de la préparation du budget de la résidence, vous animez une réunion d’échanges avec les habitants afin de réaliser un bilan des activités en cours et de relever leurs demandes pour mettre en place de futurs projets. Les habitants vous font part de leur souhait de pouvoir pratiquer une activité sportive au sein de la résidence.

Afin que cette activité puisse bénéficier à l’ensemble des habitants, ils tombent d’accord sur la mise en place d’un cours intergénérationnel de gymnastique. Cette activité aura lieu une fois par semaine en période scolaire, soit dans les espaces verts de la résidence, soit au sein de la maison des projets, en fonction des conditions météorologiques. 20 personnes participeront à cette activité durant 30 séances par an, d’une heure chacune.

En vue de la mise en place de cette activité, vous sélectionnez le dépliant d’un prestataire proposant ce type d’activités (ANNEXE 2) sur la base de sa bonne réputation et de son bon relationnel. Vous avez fait établir un devis concernant le matériel à acquérir (ANNEXE 3) et vous disposez d’éléments budgétaires concernant le financement de cette nouvelle activité (ANNEXE 4). Le statut juridique de la résidence ne lui permet pas d’être exonérée de la TVA de 20 %.

1. Établir le budget annuel de cette nouvelle activité.

Partie 2 – La rénovation de la maison des projets

L’état vieillissant des murs et du sol de la maison des projets semble impacter négativement la fréquentation et la participation aux activités proposées. Vous réalisez avec un habitant, présent depuis 11 ans, un état des lieux de la maison des projets (ANNEXE 5).

2.1. Identifier les causes possibles à l’origine des dégradations du sol et des murs.

Suite à votre analyse, vous souhaitez mettre en place un nouveau protocole d’entretien du sol qui pourra être utilisé aussi bien par l’agent technique que par les habitants, en cohérence avec la politique de la structure. Les matériels et produits nécessaires à l’entretien des espaces de la maison des projets sont stockés dans le meuble bas sous évier de l’espace cuisine (ANNEXE 8). Le produit choisi est *Le vrai – ménage surpuissant* (ANNEXE 9), déjà utilisé pour l’entretien des bureaux administratifs du rez-de-chaussée.

2.2. Proposer un protocole adapté pour l’entretien du sol des espaces cuisine et restauration.

Finalement, le directeur décide de remplacer le sol. Pour faciliter son entretien, il impose que le sol soit identique sur l'ensemble de la maison des projets. Vous rencontrez un conseiller commercial du magasin de bricolage de la ville qui vous propose un revêtement de sol, en fin de série, à tarif préférentiel, compatible avec l'enveloppe budgétaire prévue (ANNEXE 7). Vous doutez de la faisabilité technique de cette proposition au regard de la particularité des locaux.

- 2.3.** Analyser cette proposition.
Conclure.

Partie 3 – L'atelier « Tic, Toc, Chefs » dans la maison des projets

Pour faire vivre cet espace rénové et encourager les habitants à se réapproprier l'espace cuisine collective de la maison des projets, vous mettez en place des ateliers « Tic, Toc, Chefs ». Vous ciblez les personnes âgées et les jeunes pour développer le lien entre les deux générations, par la préparation d'un repas commun chaque mardi soir.

Vous organisez une première réunion avec les personnes âgées de la résidence pour leur présenter l'activité. Deux habitants sont volontaires et décident d'un menu : monsieur C. préparera des rôtis accompagnés d'une salade (ANNEXE 10) et madame H. une tarte aux pommes et aux poires (ANNEXE 11).

Vous annoncez aux volontaires que ce premier atelier se déroulera sans les jeunes. Son objectif sera de contrôler la gestion du temps et les bons gestes dans cet espace de cuisine collective. Vous précisez donc aux volontaires de ne pas chercher à modifier leurs pratiques et comportements.

Monsieur C. et madame H. achètent les ingrédients nécessaires le mardi entre 14 h et 16 h, puis préparent les plats pour les tester ensemble. Vous passez dans les espaces cuisine et restauration pour observer leurs pratiques lors de deux temps particuliers :

- un premier temps, pendant la préparation des plats, à 18 h ;
- un second temps, avant la consommation des plats, à 19 h.

Vous consignez vos observations dans une grille (ANNEXE 12).

- 3.** Présenter les anomalies et dysfonctionnements observés, puis les solutions adaptées.

BARÈME

Partie 1 – 5 points

Partie 2 – 9 points

Partie 3 – 6 points

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2025
E2 – Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement	Code : 25ESE2OTVQNC	Page : 4/17

ANNEXES

ANNEXE 1 – Plan de la maison des projets

Document auteur

ANNEXE 2 – Dépliant en lien avec l'activité de gymnastique douce

Document auteur

ANNEXE 3 – Devis en lien avec l'activité de gymnastique douce

Document auteur

ANNEXE 4 – Éléments budgétaires de la résidence Les Dauphins

Document auteur

ANNEXE 5 – État des lieux de la maison des projets

Document auteur

ANNEXE 6 – Extraits de la notice sur le classement UPEC des revêtements de sol et des locaux

Fédération Française du Bâtiment (FFB). *E-cahier 3782 v2 - Revêtements de sol* [en ligne]. FFB, publié le 21/07/2022.

Disponible à l'adresse <https://www.ffbatiment.fr/>, (consulté le 22 novembre 2024).

ANNEXE 7 – Proposition de revêtement de sol

Document auteur

ANNEXE 8 – Produits et matériels disponibles dans le meuble sous évier de l'espace cuisine

Document auteur

ANNEXE 9 – Fiche descriptive du produit nettoyant

Le vrai Professionnel - ménage surpuissant [en ligne]. Action Pin.

Disponible sur : <https://www.hygiene.action-pin.fr/>, (consulté le 22 novembre 2024).

ANNEXE 10 – Recette « rösti et sa salade »

Jow [en ligne]. Rösti de pommes de terre.

Disponible sur : <https://jow.fr>, (consulté le 22 novembre 2024).

ANNEXE 11 – Recette « tarte pommes – poires »

Marmiton [en ligne]. Tarte pommes poires.

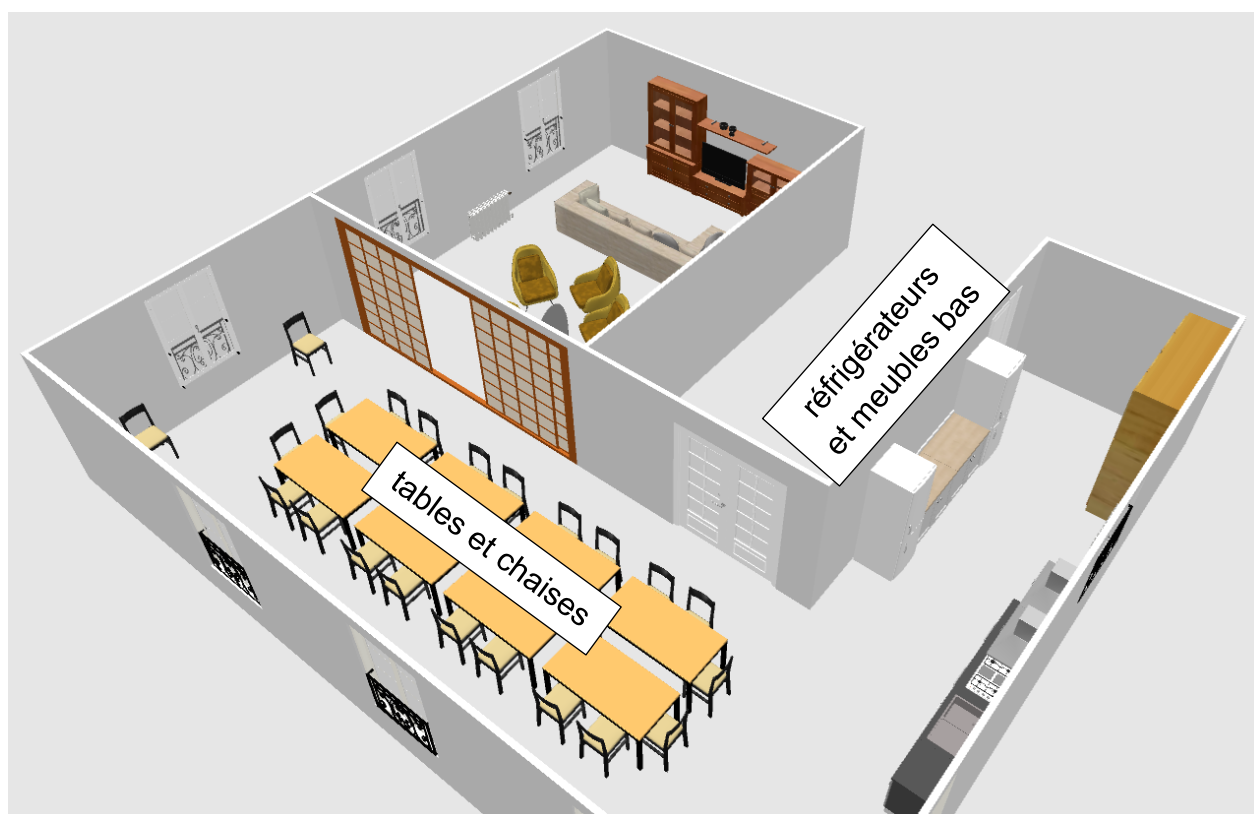
Disponible sur : <https://www.marmiton.org>, (consulté le 22 novembre 2024).

ANNEXE 12 – Grille d'observation dans l'espace cuisine

Document auteur

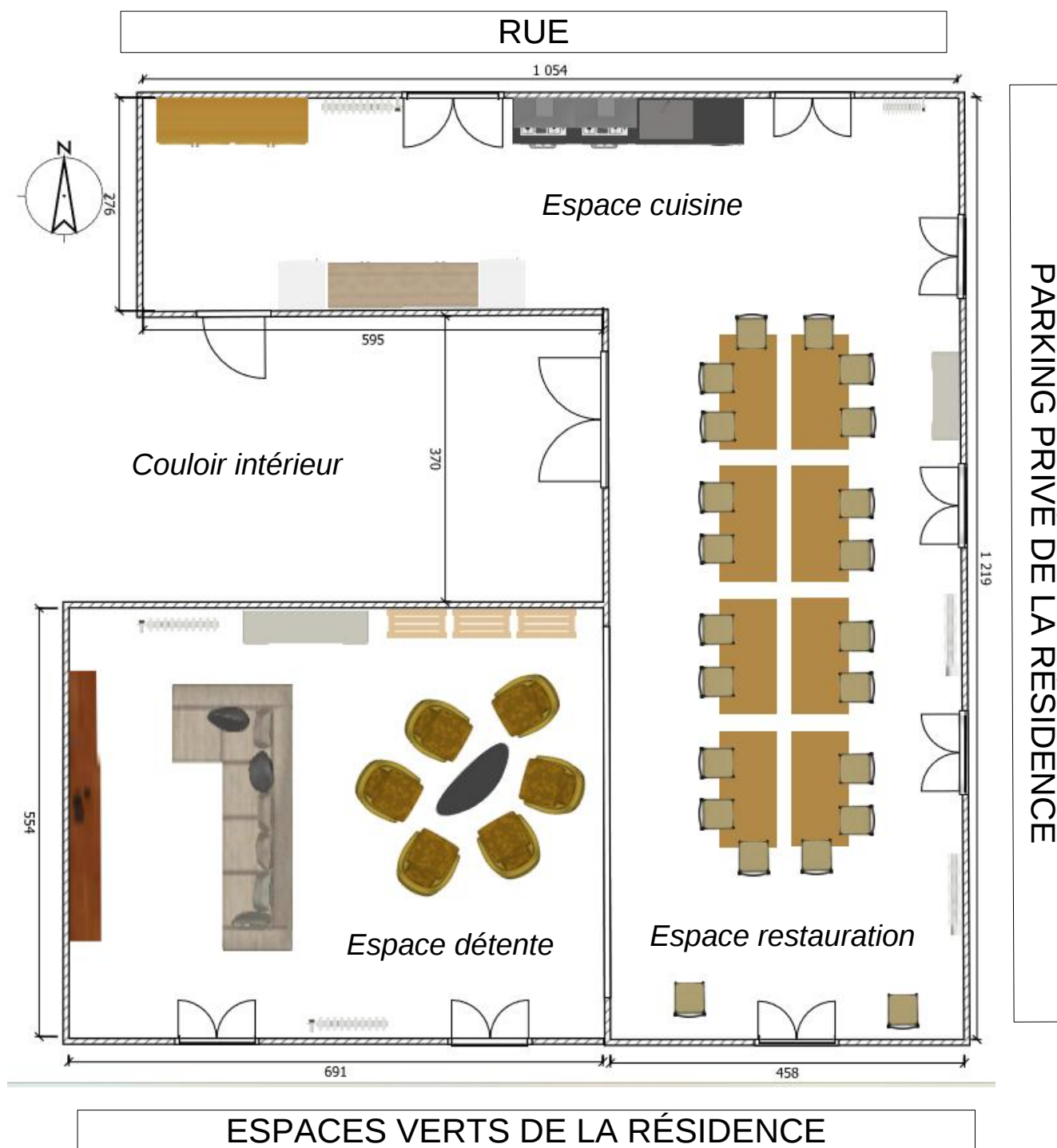
ANNEXE 1 – Plan de la maison des projets (1/2)

Projection 3D



ANNEXE 1 – Plan de la maison des projets (2/2)

Plan 2D
(Côtes internes)



Document auteur

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2025
E2 – Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement	Code : 25ESE2OTVQNC	Page : 7/17

ANNEXE 2 – Dépliant en lien avec l'activité de gymnastique douce

Dépliant du prestataire Sport & vie :



Plus besoin de vous déplacer, le sport arrive chez vous !

Rien de mieux qu'une séance de sport pour renforcer la cohésion et les liens au sein de votre équipe. La bonne humeur est à portée de main !

N'attendez plus pour transformer votre espace de vie en un véritable lieu de bien-être et d'activité physique!

Découvrez nos différentes formules !

Sans abonnement 120 €_(HT) Une heure de cours <i>(hors frais de déplacement)</i>	Avec abonnement 110 €_(HT) Une heure de cours <i>(hors frais de déplacement)</i>
---	---

Conditions générales

- Abonnement annuel d'un montant de 250 € TTC.
- Réduction de 7 % sur le coût d'une heure de cours pour les groupes de plus de 15 personnes.
- 4 € TTC de frais de déplacement par heure de cours.
- TVA : 20 %.

Sport & vie

57 Rue de l'arc en ciel - 34500 B.

devis@sportvie.fr



Document auteur

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2025
E2 – Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement	Code : 25ESE2OTVQNC	Page : 8/17

ANNEXE 3 – Devis en lien avec l'activité de gymnastique douce

Vous estimez que les besoins en matériel sont les suivants :

- 20 élastiques de musculation ;
- 20 tapis de gym ;
- 20 paires d'haltères.

Pour des raisons administratives, l'ensemble est à commander chez le même fournisseur.

Devis de matériels

ARTICLES	PRIX TTC
Tapis de sol 6,5 mm 	3 € pièce
Élastique de musculation 	5 € pièce
Paire d'haltères 2 x 1 kg 	10 € pièce

Remise de 5 % sur l'ensemble de la commande à partir de 300 € HT (hors de frais de livraison).

Frais de livraison et de préparation de la commande égale à 8 % du prix de vente HT, hors remise.

TVA 20 %

Document auteur

ANNEXE 4 – Éléments budgétaires de la Résidence Les Dauphins

La résidence Les Dauphins bénéficie d'une subvention annuelle de la part du Département d'un montant de 3 000 € et d'une dotation annuelle de 32 000 €.

Les 65 habitants versent tous les mois la somme de 10 € par personne. Ces sommes sont destinées à financer les activités menées au profit des habitants.

Pour financer le cours intergénérationnel de gymnastique, la direction indique que la participation versée par les habitants doit être utilisée en priorité dans la limite de 30 % du montant des participations versées par les habitants l'année précédente. La direction souhaite conserver les sommes restantes pour financer d'autres activités.

La direction vous indique qu'elle ne souhaite pas utiliser plus de 20 % de sa dotation et de ses subventions de fonctionnement pour financer ce projet.

Document auteur

ANNEXE 5 – État des lieux de la maison des projets

1. Observations de l'espace cuisine

- Le sol est en vinyle, de couleur beige clair.
- Une trace au sol correspond à l'emplacement d'une ancienne table console placée à gauche de l'espace. Cette table n'a pas été remplacée l'an dernier suite à sa dégradation.
- Présence de deux zones tâchées jaune sur le sol à gauche de la 1^{re} cuisinière à proximité de la fenêtre.
- Sol propre et uniforme sur l'ensemble de la surface prévue à la circulation.
- Sur les murs est posée une tapisserie au motif provençal (olive et tournesol) sur fond écru. La tapisserie est décolorée sur le mur faisant face à la fenêtre.

2. Observations de l'espace restauration

- Le sol est identique à celui de l'espace cuisine.
- Absence de tâches sur le sol.
- Des marques sur le sol, à l'emplacement des chaises.
- Le mur côté couloir présente la même tapisserie que celle de l'espace cuisine, les autres murs sont peints couleur sable.
- Présence d'un choc ancien dans le mur côté couloir, causé par le déplacement d'un fauteuil roulant.
- Peinture écaillée au-dessus des trois fenêtres côté parking.

3. Observations de l'espace détente

- Le sol est une moquette bleue ciel épaisse et ancienne, collée sur la dalle.
- Les murs sont peints en blanc.
- Des tâches au sol autour de la position de la table basse.

Document auteur

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2025
E2 – Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement	Code : 25ESE2OTVQNC	Page : 10/17

ANNEXE 6 – Extraits de la notice sur le classement UPEC des revêtements de sol et des locaux (1/2)

Tableau 1 - Bâtiments d'habitation (maisons individuelles et appartements)

Repérage	Locaux : désignation et caractéristiques Particularités de classement	Classement
I - Pièces principales (pièces sèches) et circulations		
L 1	Si aucun dispositif permanent de protection contre les apports abrasifs ne peut y être prévu, les locaux avec accès direct de l'extérieur sont au minimum classés U ₃ .	
L 2	S'il y a utilisation d'une chaise à roulette dans le local, sans protection particulière du revêtement, alors le local est au moins classé P3.	
L 3	Entrée sans accès direct sur l'extérieur	U ₂₃ P ₂ E ₁ C ₀
L 4	Entrée avec accès direct sur l'extérieur (Cf. L 1)	U ₂₃ P ₂ E ₁ C ₀
L 5	Toute pièce avec accès sur l'extérieur (Cf. L 1, L 2)	U ₂₃ P ₂ E ₁ C ₀
L 6	Séjour, pièce ouvrant sur séjour par une baie libre (Cf. L 2)	U ₂₃ P ₂ E ₁ C ₀
L 7	Pièce à usage professionnel	Cf. tableau 2
L 8	Pièce à niveau principal sans accès sur l'extérieur (Cf. L 2)	U ₂₃ P ₂ E ₁ C ₀
L 9	Chambre sans accès sur l'extérieur (Cf. L 2)	U ₂ P ₂ E ₁ C ₀
L 10	Dégagement, circulation intérieure au logement	U ₂₃ P ₂ E ₁ C ₀
L 11	Escalier	U ₂₃ P ₂ E ₁ C ₀
II - Pièces de service (pièces humides ou pièces d'eau)		
L 12	Cuisine, buanderie, coin cuisine attenant à un séjour	U ₂₃ P ₃ E ₂ C ₂ Nota 1
L 13	Salle d'eau ou de bains, douche, WC	U ₂₃ P ₂ E ₂ C ₁
L 14	Balcon, loggia, terrasse	U ₃ P ₃ E ₃ C ₂
L 15	Terrasse privative à rez-de-jardin	U ₃₃ P ₃ E ₃ C ₂
III - Parties communes		
L 16	Hall d'entrée de moins de 25 logements hors zone d'accès sur extérieur	U ₃₃ P ₃ E ₁ C ₀
L 17	Zone d'entrée, accès sur extérieur de L 16	U ₄ P ₃ E ₂ C ₁
L 18	Hall d'entrée desservant au moins 25 logements y compris zone d'accès direct sur extérieur	U ₄ P ₃ E ₂ C ₁
L 19	Coursive fermée entre immeubles	U ₄ P ₃ E ₂ C ₁
L 20	Couloirs, escaliers et paliers d'étages (ou ascenseur) de moins de 25 logements	U ₃ P ₂ E ₁ C ₀
L 21	Couloirs, escaliers et paliers d'étages (ou ascenseur) pour au moins 25 logements	U ₃₃ P ₂ E ₁ C ₀
IV - Locaux de service et annexes		
L 22	Local de réception vide ordures, poubelles. Local pour vélos, 2 roues, poussettes	U ₄ P ₄ E ₃ C ₂
V - Zones extérieures		
L 23	Seuil d'entrée	U ₄ P ₃ E ₃ C ₁
L 24	Coursive ouverte, terrasse, escalier	U ₄ P ₃ E ₃ C ₂
Nota 1 : compte tenu de l'expérience acquise, il s'avère qu'un carreau U ₃ est nécessaire		

ANNEXE 6 – Extraits de la notice sur le classement UPEC des revêtements de sol et des locaux (2/2)

Tableau 2 - Bâtiments civils et administratifs, publics et privés

Repérage	Locaux : désignation et caractéristiques Particularités de classement	Classement
B 1	S'il y a utilisation d'une chaise à roulette dans le local, sans protection particulière du revêtement, alors le local est au moins classé P ₃	
I - Locaux d'activités		
B 2	Plateau recouvert avant cloisonnement, bureau paysager non cloisonné, bureau collectif	U ₃ P ₃ E ₁ C ₀
B 3	Bureau individuel	U _{2S} P ₃ E ₁ C ₀ <i>Nota 1</i>
B 4	Salle de conférences, salle de réunion	U ₃ P ₂ E ₁ C ₀
B 5	Bibliothèque (salle de lecture)	U ₃ P ₂ E ₁ C ₀
B 6	Salle publique de réunion (exemple : salle du conseil) La tenue à la cigarette est une donnée essentielle pour ces locaux.	U _{3S} P ₃ E ₁ C ₁ <i>Nota 2</i>
B 7	Salle publique de réunion avec accès sur l'extérieur	U _{3S} P ₃ E ₂ C ₁
B 8	Foyer de jeunes - Salle polyvalente (exemple : salle des fêtes d'une mairie) La tenue à la cigarette est une donnée essentielle pour ces locaux.	U _{3S} P ₃ E ₂ C ₁
B 9	Musée, salle d'exposition ; hors hall de réception du public (Cf. B 12 ou B 13)	U _{3S} P ₃ E ₁ C ₀
B 10	Lieu de culte ; hors zone d'accès direct de l'extérieur et allée principale	U ₃ P ₂ E ₁ C ₀
II - Hall de réception du public et zones de distribution		
B 11	Zone d'accès direct de l'extérieur et allée principale de B10	U _{3S} P ₃ E ₂ C ₁
B 12	Hall de réception du public avec trafic important y compris paliers d'ascenseur au rez-de-chaussée et zone d'accès direct de l'extérieur	U ₄ P ₃ E ₂ C ₁
B 13	Hall de réception du public avec trafic modéré et paliers d'ascenseur au rez-de-chaussée	U _{3S} P ₃ E ₂ C ₁ <i>Nota 2</i>
B 14	Couloirs, dégagements, circulations (sauf circulation dans une zone de locaux techniques)	U _{3S} P ₃ E ₁ C ₀
B 15	Escaliers, y compris paliers	U _{3S} P ₃ E ₁ C ₀
III - Locaux annexes et petits locaux techniques, y compris zones de distribution		
B 16	Archives, locaux de classement sans trafic d'engins lourds tels que transpalettes	U ₃ P ₃ E ₁ C ₀
B 17	Sanitaires	U ₃ P ₂ E ₂ C ₁
B 18	Reprographie sans trafic d'engins lourds tels que transpalettes	U ₃ P ₃ E ₂ C ₃
B 19	Locaux d'informatique	U ₃ P ₃ E ₁ C ₀
IV - Restaurant d'entreprise		
B 20	Cafeteria, salle à manger, sauf la zone du comptoir de distribution	U _{3S} P ₃ E ₁ C ₁
B 21	Comptoir de distribution	U ₄ P ₃ E ₂ C ₂
B 22	Cuisine collective et annexes	U ₄ P _{4S} E ₃ C ₂
B 23	Local de réchauffage des plats sans zone de lavage	U ₄ P ₃ E ₂ C ₂
B 24	Local de réchauffage des plats avec zone de lavage	U ₄ P ₄ E ₃ C ₂ <i>Nota 3</i>
Nota 1 : compte tenu de l'expérience acquise, il s'avère qu'en céramique, un carreau U ₃ est nécessaire Nota 2 : selon l'expérience acquise, un revêtement plastique U ₃ convient Nota 3 : lorsque traités en carreaux céramiques, ces locaux nécessitent l'utilisation de carreaux P ₄		

Fédération Française du Bâtiment (FFB). *E-cahier 3782 v2 - Revêtements de sol [en ligne]*.

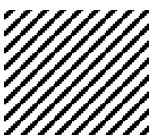
FFB, publié le 21/07/2022.

Disponible à l'adresse <https://www.ffbatiment.fr/>, (consulté le 22 novembre 2024).

ANNEXE 7 – Proposition de revêtement de sol

Les rouleaux de sol peuvent être coupés au mètre par le fournisseur, sans surcoût financier. Le commercial conseille une sur-commande de 10 % de revêtement, pour pallier les éventuelles découpes et chutes de produit.

Le produit **TAPISOL eucalyptus** est composé d'huile de lin, de résines naturelles, de farine de bois, de pigments et de charges minérales, il est ainsi naturellement antibactérien et résiste à la brûlure de cigarette. Le stock actuel restant est un rouleau de 45 m.

fabricant	TAPISOL
modèle	eucalyptus
type de revêtement	sol homogène en PVC
couleur	rayures bicolores vert-bleu
motif	
pose	libre ou avec colle, sans possibilité de souder les joints à chaud
classification UPEC	U4P3E2/3C2
conditionnement	rouleau de 4,0 m de large
épaisseur totale (en mm)	2,0
sous-couche acoustique	non
masse surfacique (en g / m ²)	2 750
compatibilité chauffage au sol	oui
résistance chimique	excellente résistante
absence de phtalate	100 % sans phtalate
émissions COVT après 28 jours	< 10 µg / m ³
label émissions	A+
fabrication	Europe
prix initial HT	29,95 € / m ²
prix fin de série HT	21,49 € / m ²

Document auteur

ANNEXE 8 – Produits et matériels disponibles dans le meuble sous évier de l'espace cuisine

1. Liste de produits

- Vinaigre d'alcool alimentaire
- Eau de javel en berlingot
- Eau de javel diluée en bouteille
- Liquide vaisselle doux
- Savon liquide
- Pastille de produit lavage lave-vaisselle
- Liquide rinçage lave-vaisselle
- Sel lave-vaisselle
- Produit nettoyeur vitre à alcool
- Nettoyeur ménager multisurfaces
- Crème à récurer parfum citron

2. Liste de matériels

- 2 éponges grattantes usagées
- Lot de 3 éponges carrées vaisselle
- 1 éponge vaisselle en acier propre
- 2 bassines plastique de 4 L et 6 L
- 2 seaux de 12 L, bleu et rouge
- 1 essoreur pour seau
- 2 lots neufs de 30 lingettes multi-usages antibactériens
- 1 balai à franges avec manche télescopique
- 1 boîte de gants jetables en latex
- 1 verre doseur

Document auteur

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2025
E2 – Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement	Code : 25ESE2OTVQNC	Page : 13/17

ANNEXE 9 – Fiche descriptive du produit nettoyant



leVrai

PROFESSIONNEL

SOLS

MÉNAGE SURPUISSANT*

Formule ultra concentrée, idéale pour nettoyer et dégraisser sans mousser.

Avantages produit

- Élimine les huiles organiques et les graisses
- Odorise durablement
- Dilution possible en eau froide, tiède et chaude

Mode d'emploi

Manuel : 1 % à 2 % soit 50 ml à 100 ml pour 5 litres d'eau. Peut s'utiliser pur sur des taches difficiles.

Machine (autolaveuse, monobrosse, groupe à pression, centrale de dosage) : 0,5 % à 1 % soit 25 ml à 50 ml pour 5 litres d'eau.

Caractéristiques techniques

Ingrédients biosourcés : 98,00 %
Aspect : liquide opalescent
Couleur : verte
Senteur : Pin des Landes
C.O.V : 2,20 %
Masse volumique : 1,010 g/cm³
pH pur : 10,2 / 10,5
pH dilution : 10 (base eau douce, TH 7,9°f)

S'INTÈGRE DANS UNE DÉMARCHE HACCP

Composition

Moins de 5 % : agents de surface non ioniques, savon ; parfum.



Technologie RS™

Flacon 1 L : 4168
Bidon 5 L : 4131
Autres conditionnements :
Jerrycan 20 L : 4132 / Fût 220 L : 4150
IBC 1000 L : 4129

Précautions d'emploi

ATTENTION. Contient : menthanol. Peut provoquer une allergie cutanée. Provoque une sévère irritation des yeux. Porter des gants de protection et un équipement de protection des yeux. **EN CAS DE CONTACT AVEC LES YEUX** : rincer avec précaution à l'eau pendant plusieurs minutes. Enlever les lentilles de contact si la victime en porte et si elles peuvent être facilement enlevées. Continuer à rincer. **SI L'IRRITATION OCULAIRE PERSISTE** : consulter un médecin. En cas d'irritation ou d'éruption cutanée : consulter un médecin. Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

Fiche de données de sécurité disponible sur www.quickfds.fr.

	1L	5L	20L	220L
Code Action Pin	4168	4131	4132	4150
Gencod	3 519220 041689	3 325740 041319	3 325740 041326	3 511920 041504
Poids net	1,01 Kg	5,09 Kg	20,2 Kg	222,2 Kg
Poids brut	1,074 Kg	5,29 Kg	21,1 Kg	231,2 Kg
Dim. Uv en mm	H.226 x L.93 x l.76	H.291 x L.186 x l.127	H.380 x L.295 x l.245	H.940 x L.581
Nb uv / carton	6	4	-	-
Palettisation	5 couches de 20 cartons soit 100 cartons (600 uv)	4 couches de 8 cartons soit 100 cartons (128 uv)	2 couches de 12 Jerrycans soit 24 uv. par palette	1 couche de 4 fûts



ACTIONPIN
L'ÉCOLOGIE PAR NATURE

Fabriqué en France

* Dangereux. Respecter les précautions d'emploi.

219/2023.10

Le vrai Professionnel - ménage surpuissant [en ligne]. Action Pin.
Disponible sur : <https://www.hygiene.action-pin.fr>, (consulté le 22 novembre 2024).

BTS ÉCONOMIE SOCIALE FAMILIALE		Session 2025
E2 – Organisation technique de la vie quotidienne dans un service, dans un établissement	Code : 25ESE2OTVQNC	Page : 14/17

ANNEXE 10 – Recette « rösti et sa salade »



 18 minutes
Préparation
  12 minutes
Cuisson
  347 kcal
Par portion

Ingrédients pour 1 rösti ÷ 2 🍴

 500 g
Pommes de terre
  1
Œuf
  2 càc
Farine de blé
  1/2
Oignon jaune

 4 poignées
Salade
(Mélange)

Ustensiles

Plaques de cuisson, économe, râpe, torchon, poêle

Recette

Étape 1
Lavez les pommes de terre et épluchez-les.

Étape 2
Épluchez l'oignon.

Étape 3
Râpez les pommes de terre et l'oignon.

Étape 4
Pressez les légumes râpés dans un torchon pour retirer l'eau.

Étape 5
Ajoutez les légumes râpés, la farine et les œufs dans un bol. Salez, poivrez et mélangez.

Étape 6
Versez un filet d'huile d'olive dans une poêle à feu vif et ajoutez 2 cuillères à soupe de la préparation. (Vous pouvez faire plusieurs galettes en même temps dans une grande poêle).

Étape 7
Aplatissez les galettes et laissez cuire 5–6 minutes à feu vif avant de les retourner.

Étape 8
Retournez les galettes et faites-les cuire 5–6 minutes de l'autre côté.

Étape 9
Les galettes doivent être bien dorées.

Étape 10
Servez avec une salade fraîche. C'est prêt !

Jow [en ligne]. Rösti de pommes de terre.
Disponible sur : <https://jow.fr>, (consulté le 22 novembre 2024)

ANNEXE 11 – Recette « tarte pommes – poires »



Ingrédients

— 4 personnes — Afficher le prix

 1 pâte brisée	 50 g de sucre	 1 cuillère à soupe de farine	 2 pommes
 2 poires	 25 g de raisins secs	 25 g d'amandes	 1 oeuf
 2 dl de lait			

Préparation

Temps total : 40 min		
Préparation : 10 min	Repos : -	Cuisson : 30 min

ÉTAPE 1

Dans une jatte, mélanger l'oeuf avec la farine et le sucre.

ÉTAPE 2

Délayer avec le lait.

ÉTAPE 3

Garnir le plat de la pâte brisée.

ÉTAPE 4

Piquer le fond à l'aide d'une fourchette.

ÉTAPE 5

Peler et couper les pommes et les poires en morceaux. Les étaler sur la pâte. Parsemer les raisins secs et les amandes.

ÉTAPE 6

Verser la crème et enfourner à 200°C.

Marmiton [en ligne]. Tarte pommes poires.
Disponible sur : <https://www.marmiton.org>, (consulté le 22 novembre 2024).

ANNEXE 12 – Grille d'observation dans l'espace cuisine

Prénom et NOM		Semaine / jour
Xxxx XXXX		semaine 25 / mardi
Lieux et personnes		Observations à 18 h - pendant la préparation des plats
Espace restauration	Tables	1 sac de courses contenant 1 paquet de sucre et 1 paquet de pâte brisée ; 2 tasses à café (vidées) posées, à gauche des sacs de courses ; des lamelles de pommes et poires posées dans une assiette creuse avec quelques lamelles oxydées ; des pommes et poires épluchées.
	Chaises	1 torchon sec ; 1 manteau ; 1 sac de courses (vide).
	Sol	Aucune.
Espace cuisine	Évier	6 œufs qui trempent dans un saladier rempli d'eau savonneuse ; des oignons et pommes de terre (non épluchés) dans une cuvette plastique avec eau chaude et vinaigre ; 1 économe sale posé sur le rebord ; 1 rape utilisée dans la cuve.
	Cuisinière	Surface propre ; 1 seau d'eau avec serpillière et balais humides, à gauche, à côté du radiateur.
	Réfrigérateurs	3 bouteilles de 1 L de lait demi-écrémé dont 1 ouverte ; plusieurs oignons et pommes de terre rapées réservés dans une assiette creuse filmée ; 1 sachet fermé de salade verte (prêt à consommer) ; 1 saladier avec mélange salade verte et assaisonnement ; 1 sachet fermé de raisins secs.
	Meubles bas	Vide.
	Armoire	1 paquet fermé de farine ; 1 poêle propre ; 1 plat à tarte propre ; 1 sachet fermé d'amandes ; 1 filet ouvert de 1 kg d'oignons jaunes ; 1 filet ouvert de 5 kg de pommes de terre.
Les volontaires	Madame H.	1 tenue de ville.
	Monsieur C.	1 tablier.
Lieux et personnes		Observations à 19 h - avant la consommation
Espace restauration	Tables	Reste d'épluchures.
	Chaises	1 manteau ; 3 sacs de courses (vides) ; 1 torchon humide.
	Sol	Traces de sucre et farine ; reste d'épluchures sous une chaise.
Espace cuisine	Évier	Nettoyage de l'évier en cours par M. C avec un mélange « Ménage Surpuissant » et détartrant ; 1 poêle et plat à tarte propres sur le côté.
	Cuisinière	Surface avec salissures diverses.
	Réfrigérateurs	1 bouteille de 1 L de lait (entamée, avec bouchon) ; restes de pommes de terre rapées (réservés dans une assiette creuse filmée) ; 1 sachet ouvert de salade verte (prêt à consommer) ; 1 saladier avec mélange salade verte et assaisonnement ; salissures dans le bac à légumes.
	Meubles bas	Vide.
	Armoire	1 paquet ouvert de farine ; 1 sachet ouvert d'amandes ; 1 filet ouvert de 1 kg d'oignons jaunes ; 1 filet ouvert de 5 kg de pommes de terre.
Les volontaires	Madame H.	1 tablier chacun.
	Monsieur C.	

Document auteur