

FICHE INDIVIDUELLE
D'ÉVALUATION

N° CANDIDAT:

ÉPREUVE EP3
Entretien des locaux, des matériels, des équipements

SESSION :

SUJET N°.....

Date	Centre d'examen :

Compétences évaluées (+)	Indicateurs d'évaluation	Niveau atteint(*)				Note
		1	2	3	4	
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique					/5
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation Gestes et postures adaptés					/20
C38 Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	Choix du matériel Montage et vérification de l'état de fonctionnement du matériel Respect du protocole : - utilisation des produits - suivi de la gamme opératoire Maîtrise des matériels Maîtrise des techniques Rapidité d'exécution Respect des règles d'hygiène, de sécurité Gestes et postures adaptés Entretien et rangement du matériel utilisé					/40
C39 Contribuer à la qualité du service	Auto-appréciation du travail et du résultat Renseignement de la fiche qualité (annexe1) Comportement sécuritaire adapté					/15 <small>(dont 5 points attribués pour la fiche qualité)</small>
TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE :						/ 80 points
SAVOIRS ASSOCIÉS :						/ 20 points
TOTAL ÉPREUVE EP2 :						/100 points
NOTE EN POINTS ENTIERS :						/ 20 points

Membres du jury

(*) 1 : non maîtrisé	Nom		Signature
2 : insuffisamment maîtrisé	-	-	
3 : assez bien maîtrisé	-	-	
4 : maîtrisé	-	-	

(+) Les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractères gras.

Compétences évaluées (+)	CANDIDATS →	N°		N°		N°	
	Indicateurs d'évaluation	Remarques	Note	Remarques	Note	Remarques	Note
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail Exploitation pertinente de l'information technique		/5		/5		/5
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Réponse adaptée à la nouvelle situation Gestes et postures adaptés		/20		/20		/20
C38 Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	Choix du matériel Montage et vérification de l'état de fonctionnement du matériel Respect du protocole : - utilisation des produits - suivi de la gamme opératoire Maîtrise des matériels Maîtrise des techniques Rapidité d'exécution Respect des règles d'hygiène, de sécurité Gestes et postures adaptés Entretien et rangement du matériel utilisé		/40		/40		/40
C39 Contribuer à la qualité du service	Auto-appréciation du travail et du résultat Renseignement de la fiche qualité (annexe1) Comportement sécuritaire adapté		/15		/15		/15
TOTAL EPREUVE PRATIQUE /80points							

TACHES D'ENTRETIEN

Consignes aux membres du jury

◆ Sélectionner dans la colonne de gauche un ou plusieurs éléments à entretenir

◆ Indiquer dans la colonne de droite :

→ le type d'entretien attendu :

Dépoussiérage manuel

Dépoussiérage mécanique

Lavage manuel

Lavage mécanique

Bionettoyage combiné manuel ou mécanique

Bionettoyage séparé manuel ou mécanique

→ la surface à entretenir:

Murs, parois, sol, plans de travail, surfaces vitrées...

La durée du travail pratique est de 1h50 maximum.

LOCAUX, MATERIELS, OU EQUIPEMENTS A ENTREtenir	TYPE D'ENTRETIEN
CUISINE et ANNEXES <input type="checkbox"/> Zone de cuisson <input type="checkbox"/> Légumerie <input type="checkbox"/> Salle de préparations froides <input type="checkbox"/> Salle de conditionnement <input type="checkbox"/> Plonge vaisselle <input type="checkbox"/> Plonge batterie	
LIBRE-SERVICE <input type="checkbox"/> Banque de distribution <input type="checkbox"/> Salle de restauration	
BAR <input type="checkbox"/> Comptoir <input type="checkbox"/> Evier <input type="checkbox"/> Salon	
<input type="checkbox"/> SANITAIRES	
<input type="checkbox"/> VESTIAIRES	
<input type="checkbox"/> COULOIRS ATTENANTS	
APPAREILS ET EQUIPEMENTS <input type="checkbox"/> Four <input type="checkbox"/> Rôtissoire <input type="checkbox"/> Salamandre <input type="checkbox"/> Friteuse <input type="checkbox"/> Micro-ondes <input type="checkbox"/> Meuble de maintien en température <input type="checkbox"/> Coupe-légumes <input type="checkbox"/> Cellule de refroidissement <input type="checkbox"/> Batteur mélangeur <input type="checkbox"/> Echelles, chariots <input type="checkbox"/> Armoire froid positif <input type="checkbox"/> Machine sous-vide <input type="checkbox"/> Thermoscelleuse <input type="checkbox"/> Lave-mains <input type="checkbox"/>	
<input type="checkbox"/> Local poubelle	
<input type="checkbox"/> Magasin	