

EPREUVE E.P.1 TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

PARTIE A - SUJET N° 4

Commande des travaux	
Lieu d'exécution	Réfectoire
Durée estimée de l'exécution	2 heures environ
Travail à réaliser	Entretien journalier d'un réfectoire
Surface	Thermodurcissable, bois vernis, 20 m ² de sol dur (grès cérame)
Critère de qualité	Sol uniformément propre / table + sol désinfectés

Fiche d'état des lieux	
<p>Niveau* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • rez-de-chaussée • 1^{er} étage • 2^{ème} étage • autres <p>Nature des supports* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ciment • grès cérame • pierre marbrière • revêtement textile • thermoplastique • peinture • verre • bois <p>Encombrement du local* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vide • peu encombré • encombré <p>Présence des usagers* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • oui • non 	<p>Etat général du local* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en bon état • en état moyen • vétuste <p>Nature des salissures constatées** :</p> <ul style="list-style-type: none"> • non adhérentes : • adhérentes :

* rayer les mentions inutiles

** à compléter

Code examen : 500-34306	C.A.P. MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	Session 2002
EP1 TECHNIQUES PROFESSIONNELLES		
Durée : 4 h 00	Coefficient : 12	S U J E T
		S 1/3

EPREUVE E.P.1 TECHNIQUES PROFESSIONNELLES

PARTIE B - SUJET N° 4

Tâche à réaliser : Vous devez réaliser un décapage à sec et une spray directe (20 m²).

Planning				
Opérations	1 ^{ère} heure		2 ^{ème} heure	
Préparation matérielle	—			
Dépoussiérage	—			
Décapage		—		
Balayage humide			—	
Effectuer la spray			—	—
Balayage humide				—

Fiche d'état des lieux

<p>Niveau* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • rez-de-chaussée • 1^{er} étage • 2^{ème} étage • autres <p>Nature des supports* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • ciment • grès cérame • pierre marbrière • revêtement textile • thermoplastique • peinture • verre • bois <p>Encombrement du local* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • vide • peu encombré • encombré <p>Présence des usagers* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • oui • non 	<p>Etat général du local* :</p> <ul style="list-style-type: none"> • en bon état • en état moyen • vétuste <p>Nature des salissures constatées** :</p> <ul style="list-style-type: none"> • non adhérentes : • adhérentes :
--	---

* rayer les mentions inutiles

** à compléter

ANNEXE 1

SUJET N° 4



PROTOCOLES OPERATOIRES

TACHE A Entretien courant d'une partie d'un réfectoire	TACHE B Remise en état d'un sol thermoplastique (Décapage à sec)
<p><u>MATERIEL INDISPENSABLE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- chariot de maintenance- chariot de lavage- bécber	<p><u>MATERIEL INDISPENSABLE</u></p> <ul style="list-style-type: none">- matériel de balayage humide- monobrosse standard + plateau + disques- pulvérisateur
<p><u>PRODUITS</u></p> <ul style="list-style-type: none">- détergent - désinfectant alimentaire	<p><u>PRODUITS</u></p> <ul style="list-style-type: none">- agglutinant- décapant à sec- spray
<p><u>PRINCIPALES OPERATIONS</u></p> <ul style="list-style-type: none">- entretien des tables et des chaises- balayage humide- lavage	<p><u>PRINCIPALES OPERATIONS</u></p> <ul style="list-style-type: none">- balayage humide- décapage- balayage humide- spray directe- balayage humide