

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	Note
<p>C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique</p>	<p>Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail (plan de nettoyage) Exploitation pertinente de l'information technique</p>	/5
<p>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</p>	<p>Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Gestes et postures adaptés Réponse adaptée à la nouvelle situation</p>	/20
<p>C38 Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements</p>	<p>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</p>	/40
<p>C39 Contribuer à la qualité du service</p>	<p>Auto-appréciation du travail et du résultat Renseignement de la fiche qualité (annexe1) Comportement sécuritaire adapté (par rapport à son environnement)</p>	/15 <small>(dont 5 points intégrés pour la fiche qualité)</small>
TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE :		/ 80 points
SAVOIRS ASSOCIÉS :		/ 20 points
TOTAL ÉPREUVE EP2 :		/100 points
NOTE ARRONDIE AU ½ POINT SUPÉRIEUR:		/ 20 points

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

Examineurs :

Nom

Signature