

**ENTRETIEN DES LOCAUX ET DES EQUIPEMENTS
GRILLE D'EVALUATION**

Noms des jurys :

Signatures

	POINTS	N° DES CANDIDATS				
		N°	N°	N°	N°	N°
I – Respect des règles d'hygiène, tenue professionnelle <i>Si un seul élément de la tenue manque attribuer la note 0</i>	2					
II – Respect des règles - de sécurité - d'économie - d'ergonomie	3					
III – Choix du matériel et des produits	3					
IV – Organisation du travail	5					
V – Maîtrise des techniques professionnelles	5					
VI – Résultats obtenus	5					
VII – Remise en état du matériel - entretien - rangement	3					
VIII – Entretien avec le jury (question orale – justification des choix)	4					
Note globale sur l'ensemble du travail	30					
Observations complémentaires						

**CRITERE DE NOTATION
BAREME – NOTE SUR 30**

I – Respect des règles d'hygiène – tenue professionnelle **2 points**

- Tenue : Blouse et/ou tablier **si un seul élément de la tenue manque,*
 Cheveux attachés *attribuer la note 0.*
 Chaussures stables
 Gants (selon l'activité demandée)
- Lavage des mains (dès que nécessaire)

II – Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie **3 points**

- Prises de courant débranchées en fin de travail.
- Respect des règles d'économie : utilisation des produits, etc.
- Respect des règles d'ergonomie : position, transport des charges...

III – Choix **3 points**

- Du matériel
- Des produits

IV – Organisation du travail **5 points**

1. Préparation du poste, du matériel.
2. Préparation de la matière d'œuvre.
3. Organisation du poste de travail.
4. Organisation du travail.

V – Maîtrise des techniques professionnelles **5 points**

- Gestes précis.
- Maîtrise des techniques.

VI – Résultats obtenus **5 points**

VII – Remise en état du matériel (entretien – rangement) **3 points**

VIII – Justification orale des connaissances **4 points**

- Justification du choix des produits.
- Justification du choix du matériel, de la technique et du déroulement de la tâche

BAREME / CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2004
EPREUVE : Entretien des locaux et des équipements	Durée : 1h30	Coef. : 1,5
		Page : 1/1