

**BAREME DE NOTATION**

Durée : 3 heures max.

Coefficient : 5

Sujet n°

COMPETENCES EVALUEES	BAREME	NOTATION
<b>C11 – Rechercher l'information</b> Sélectionner les informations utiles au travail demandé	/1	/1
<b>C12 – Décoder l'information technique</b> Lire les documents d'organisation Lire les documents techniques	/1	/1
<b>C21 – Organiser son travail</b> Ordonnancer son travail Gérer son poste de travail	/2	/2
<b>C38 – Exécuter les tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements</b> Préparer les matériels, les produits et maintenir les matériels en état de propreté et de fonctionnement	/4	/4
Mettre en œuvre des techniques de nettoyage des sols, des murs, des plafonds, des surfaces vitrées : - dépoussiérage (manuel, mécanique) - lavage séchage (lavage manuel, lavage mécanique, haute pression)	/3	/3
Nettoyer les appareils utilisés pour le stockage, la production et la distribution alimentaire. Décontaminer par un procédé manuel et mécanique Assurer le tri et le lavage manuel et mécanisé de la vaisselle et des ustensiles de cuisine.	/2	/2
Assurer l'évacuation des déchets et maintenir en état les locaux à déchets, leurs matériels et les zones d'enlèvements	/3	/3
<b>C39 – Contribuer à la qualité du service</b> Effectuer des contrôles qualitatifs ou quantitatifs au cours des différentes opérations Repérer les dysfonctionnements dans l'organisation de son travail	/3	/3
Vérifier la qualité de sa prestation par rapport au travail demandé Renseigner les documents d'enregistrement de la qualité Proposer des solutions d'amélioration ou des solutions correctives de la qualité	/4	/4
Etre acteur de la prévention des risques professionnels	/4	/4
<b>C41 – Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement</b> Maintenir un environnement accueillant convivial	/2	/2
<b>C43 – Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement</b> Situer sa fonction dans le service et dans l'équipe Etablir des relations professionnelles Transmettre des informations	/3	/3
<b>TOTAL COMPETENCES :</b>	<b>/32</b>	<b>/32</b>
<b>SAVOIRS ASSOCIES :</b> Microbiologie appliquée	/2	/2
Connaissance des milieux professionnels :	/2	/2
- connaissance de l'entreprise	/2	/2
- ou rationalisation de la production et des services	/2	/2
- prévention et sécurité	/2	/2
<b>TOTAL SAVOIRS ASSOCIES</b>	<b>/8</b>	<b>/8</b>
<b>TOTAL GENERAL</b>	<b>/40</b>	<b>/40</b>
<b>TOTAL SUR 20 EN POINTS ENTIERS</b>	<b>/20</b>	<b>/20</b>

Observations du jury :