

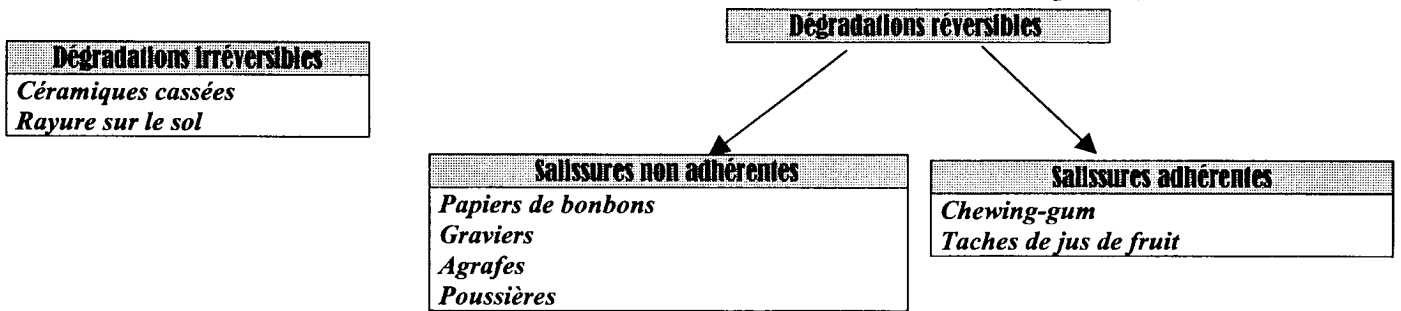
Corrigé

1. Lors de l'état des lieux, vous constatez différents types de dégradations sur le sol : papiers de bonbons, chewing-gum, graviers, poussières, taches de jus de fruit, un carreau de céramique cassé, des agrafes, une rayure sur le sol.

1.1 Indiquer l'intérêt de faire un état des lieux : (0,5 point = 2 x 0,25)

Connaître la nature des matériaux à entretenir ; voir le niveau de salissures ; repérer l'accessibilité du chantier (RDC, étage, ascenseur ...) ; faire le métré ; repérer la présence de prises électriques, branchement d'eau, bouche d'évacuation

1.2 Classer les dégradations énumérées ci-dessus dans les bonnes cases : (2 points)



2. Pour réaliser l'entretien demandé, vous utilisez un aspirateur à eau afin d'aspirer les eaux usées.

2.1 Compléter le tableau des organes de l'aspirateur : (2 points = 8 x 0,25)

N°	ORGANES	N°	ORGANES
1	Turbine	7	Tuyau souple, flexible
2	Moteur	8	Tuyau rigide, canne
3	Cuve	9	Suceur
4	Câble d'alimentation	10	Fixation du flexible
5	Contacteur	11	Flotteur
6	Roulettes	12	Poignées

2.2 Indiquer l'organe de sécurité : (0,5 point)

- le flotteur

2.3 Numéroté dans l'ordre chronologique les étapes de la gamme opératoire du lavage mécanisé : (2 points)

<input type="checkbox"/> se rendre sur le chantier, installer son poste,	3
<input type="checkbox"/> remettre en place le mobilier,	11
<input type="checkbox"/> aspirer les eaux sales,	9
<input type="checkbox"/> se mettre en tenue,	1
<input type="checkbox"/> entretenir et ranger le matériel,	12
<input type="checkbox"/> aérer,	4
<input type="checkbox"/> faire le dépoussiérage du sol,	6
<input type="checkbox"/> préparer le matériel et la solution détergente,	2
<input type="checkbox"/> effectuer le lavage à la monobrosse,	8
<input type="checkbox"/> rincer le sol,	10
<input type="checkbox"/> faire le détournage avec le frottoir,	7
<input type="checkbox"/> dégager la pièce.	5

0,25 pt en moins par erreur

Groupement interacadémique II		Session 2005	
Examen et spécialité :		CAP Maintenance et Hygiène des Locaux	
Intitulé de l'épreuve :		EP2 → Technologie	
Corrigé	Durée 2 heures	Coefficient 2	Feuille n° 1/3

2.4 Après votre travail, vous devez effectuer l'entretien de votre matériel.
Citer les étapes d'entretien courant à effectuer sur l'aspirateur à eau : (1 point)

- vider complètement la cuve
- la rincer soigneusement à l'eau claire
- nettoyer les accessoires (suceur, tuyau, flotteur)
- essayer intérieur et extérieur

3. Vous utilisez un produit anti-mousse. (Annexe 1)

3.1 Citer l'appareil dans lequel vous le mettez : (0,5 point)

- l'aspirateur à eau

3.2 Indiquer le rôle de ce produit dans cet appareil, justifier votre réponse. (1 point)

Rôle : éviter la formation de trop de mousse

Justification : ne pas faire monter trop vite le flotteur (0,25 pt) ce qui arrêterait l'aspiration (0,25 pt)

3.3 Après étude de l'étiquette de l'anti-mousse, donner deux précautions d'emploi de ce produit (0,5 point)

- Conserver hors de portée des enfants ; ne pas inhaler les vapeurs ; utiliser avec de l'eau ; en cas d'ingestion, consulter un médecin ; porter des vêtements de protection ; porter des gants

3.4 La cuve fait 10 litres.

Calculer la quantité d'anti-mousse nécessaire en précisant le détail du calcul. (1 point = 0,5 pour le calcul et 0,5 pour le résultat)

20 mL pour 4 L

10 L = X

20 → 4 L

X → 10 L

$$X = 20 \times 10 = \boxed{50 \text{ mL}}$$

4. Après avoir lu le texte ci-dessous sur les céramiques : (Source : Sciences appliquées aux équipements. Ed Fourcher)

4.1 Donner les deux caractéristiques principales des céramiques ? (0,5 point = 2 x 0,25)

- poreuses ; imperméables

4.2 Compléter le tableau suivant en vous aidant de l'exemple donné : (2 points = 8 x 0,25)

CATÉGORIE de CÉRAMIQUE	UTILISATION
TERRES CUITES COMMUNES	POTS DE FLEURS
Faïences italiennes	Vaisselle
Faïences fines	Carreaux de paroi – Vaisselle
Terres cuites poreuses	Fabrication de four
Grès fin	Lavabos

4.3 Compléter le tableau ci-dessous avec les propriétés suivantes : (1 point = 4 x 0,25)

	PROPRIÉTÉS	CONSEQUENCES
TERRES CUITES ORDINAIRES	- Poreuses	- absorbent l'eau et les taches.
TERRES CUITES RÉFRACTAIRES	- Résistent aux fortes températures	- emmagasinent et restituent la chaleur.
FAIENCES	- Résistent mal aux chocs mécaniques	- résistent bien aux projections d'eau. - ne conviennent pas comme revêtements de sol.
GRÈS PORCELAINÉ	- Résistent aux chocs, rayures, et produits chimiques	- sont inusables. - supportent les crèmes abrasives, les détergents, les solvants.

5. Les risques professionnels.

Lors de l'entretien, vous vous êtes mal positionné et vous avez mal aux lombaires. La connaissance de votre colonne vertébrale est essentielle pour mieux comprendre son fonctionnement et effectuer les bons gestes.

5.1 Indiquer par une flèche les vertèbres lombaires sur le schéma de la colonne vertébrale. **(1 point)**

5.2 Légender le schéma suivant : (Source : HPS. Édition Delagrave) **(1,5 point)**

- | | | | |
|------|-------------------------------|------------------------|------|
| 0,25 | <i>Vertèbres</i> | <i>Moelle épinière</i> | 0,25 |
| 0,5 | <i>Disque inter-vertébral</i> | | |
| 0,25 | <i>Anneau fibreux</i> | | |
| 0,25 | <i>Noyau</i> | | |

5.3 Des postures inadaptées peuvent être à l'origine d'accidents de la colonne vertébrale : En citer trois. **(1,5 point)**

- *Hernie discale*
- *lumbago*
- *sciaticque*

5.4 Citer deux exemples de règles qui permettent de lever et porter des charges sans risque **(0,5 point)**

- *se rapprocher le plus possible de l'objet à manipuler*
- *garder toujours le dos droit*
- *rechercher le point d'équilibre en écartant légèrement les pieds pour encadrer la charge*
- *plier les jambes*
- *se relever en utilisant la force des jambes*
- *garder les bras tendus*

6. Votre responsable vous a demandé de faire un travail de qualité.

6.1 Donner deux critères de qualité qui permettent d'évaluer la prestation du nettoyage **(0,5 point = 2 x 0,25)**

- *la propreté*
- *l'hygiène*
- *l'esthétique*
- *la brillance*

6.2 Donner une définition de la qualité. **(0,5 point)**

C'est l'ensemble des caractéristiques d'un produit ou d'un service qui lui donne la possibilité, l'aptitude à satisfaire les besoins du client ou du consommateur.

<i>Qualité = satisfaction des besoins du client</i>
