

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

- 1 – 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 (en début et en fin de travail et dès que nécessaire)  
Aucun bijoux
- 2 – Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie, d'ergonomie 3 points**
- Respect des règles d'hygiène : ex : code couleur des chiffonnettes, du plus propre au plus sale....
- Respect des règles de sécurité: ex : prises de courant débranchées en fin de travail
- Respect des règles d'économie : ex : dosage des produits, de l'eau...
- Respect des règles d'ergonomie : ex : lors d'une manutention, réglage du timon....
- 3 – Pertinence du choix 3 points**
- Du matériel  
Des produits
- 4 – Organisation du travail 5 points**
- Préparation du poste, du matériel.  
Préparation de la matière d'œuvre.  
Organisation du poste de travail.  
Déroulement des opérations
- 5 – Maîtrise des techniques professionnelles 5 points**
- Gestes précis.  
Maîtrise des techniques.
- 6 – Résultats obtenus 5 points**
- Application du travail  
Correction autonome
- 7 – Remise en état du matériel (-t) 3 points**
- entretien  
rangement
- 8 – Questionnement oral, entretien avec le jury 4 points**
- Réponses aux questions de sciences appliquées
  - Justification du choix des produits, du dosage et explication du mode d'action
- et / ou - Justification du choix du matériel, de la technique et du déroulement de la tâche
- et / ou - justification des règles de sécurité et d'hygiène
- et / ou - lecture d'un document

<b>BAREME / CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : Entretien des locaux et des équipements	Durée : 1h30	Coef. : 1,5
		Page : 1/1

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

**Noms des jurys :**

**Signatures**

<b>Critères d'évaluation</b>	<b>Points</b>	<b>N° du candidat</b>	<b>Observations</b>
1. Tenue professionnelle et hygiène personnelle <i>Si un seul élément de la tenue manque, attribuer la note 0</i>	<b>2</b>		
2. Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'économie et d'ergonomie	<b>3</b>		
3. Pertinence du choix - du matériel - des produits	<b>3</b>		
4. Organisation du travail	<b>5</b>		
5. Maîtrise des techniques professionnelles	<b>5</b>		
6. Résultats obtenus	<b>5</b>		
7. Remise en état du matériel	<b>3</b>		
8. Entretien avec le jury : Justification orale des choix. Réponses aux questions de sciences appliquées	<b>4</b>		
<b>Note globale</b>	<b>30</b>		
<b>Observations complémentaires</b>			