

ANNEXE
CAP SERVICES HOTELIERS

Fiche de Notation

Date :

Durée partie pratique: 3h30

ENTRETIEN DES UNITES D'HEBERGEMENT ET SERVICE DU LINGE
EPREUVE EP1

N° du Candidat :	Note sur 15
1) ORGANISATION DU POSTE DE TRAVAIL ET PREPARATION DES EQUIPEMENTS, DES MATERIELS, DES PRODUITS, DU LINGE - Choix des matériels, des produits, du linge - Interprétation et Utilisation des documents - Technique et vitesse d'exécution	/1 /1 /1 /3
2) REALISATION PRATIQUE DES TECHNIQUES D'ENTRETIEN ET REMISE EN ETAT DES UNITES D'HEBERGEMENT - Chronologie utilisée / Organisation du travail - Technique et vitesse d'exécution - Etablissement d'un bon à un autre service (conformité, quantité, choix, justification) / Auto-contrôle	/3 /3 /3 /9
3) ENTRETIEN, GESTION ET CONTROLE DU LINGE - Organisation – Technique de travail - Vitesse d'exécution - Etablissement d'un bon à un autre service (conformité, quantité, choix, justification)	/1 /1 /1 /3
TOTAL	/15

Noms des membres du Jury :Signatures :

CAP SERVICES HOTELIERS Durée partie pratique : 3h30	<i>Grille évaluation EP1</i>
EPREUVE EP1 : ENTRETIEN DES UNITES D'HEBERGEMENT ET SERVICE DU LINGE	Session juin 2006
Coeff. EP1 : 9	Document 1/1