FICHE INDIVIDUELLE D'EVALUATION	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 1/1

N° CANI	DIDAT:	SUJET N°
	Date	Centre d'examen :

Compétences évaluées (+)	Indicateurs d'évaluation	Note
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail (plan de nettoyage, étiquette, document) Exploitation pertinente de l'information technique	
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données	Tenue professionnelle adaptée au poste Chronologie adaptée des tâches dans le temps imparti Installation rationnelle du poste de travail Gestes et postures adaptés	
C22 S'adapter à une nouvelle organisation	Identification correcte des priorités et/ou réponse adaptée à la nouvelle situation	/2
C38 Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	Choix du matériel et des produits  Montage et vérification de l'état de fonctionnement du matériel  Respect du protocole :     - utilisation des produits     - suivi de la gamme opératoire  Maîtrise des matériels  Maîtrise des techniques  Rapidité d'exécution  Respect des règles d'hygiène, de sécurité  Gestes et postures adaptés  Entretien et rangement du matériel utilisé	/8
C39 Contribuer à la qualité du service	Auto-appréciation du travail et du résultat Comportement sécuritaire adapté ( par rapport à son environnement )	/2
C 41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	Maintenir les espaces de vente, de distribution, de consommation propres et ordonnés pendant le service	/1
C 43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement	Transmettre des informations oralement et de manière adaptée (identification du destinataire, formulation fidèle du message)	/1
. <del></del>	SAVOIRS ASSOCIES :	/5
	TOTAL EPREUVE EP3 :	/ 20

(+) Les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractères gras.

	_			
F۷۵	mi	net	ALL	FC

Nom

Signature

FICHE D'AIDE À L'EVALUATION	SESSION 2008
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 3 H maximum Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 1/1

	CANDIDATS	Ž				ž				2			
Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	-	+	‡	Note		-	1	a to Z	-		$\vdash$	A Charles
G 11 Rechercher l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail (plan de nettoyage ou doc. ou étiquette)			<del> </del>			-				F	<b>‡</b>	
C 12 Décoder l'information technique	Exploitation pertinente de l'information technique			<del></del>					ξ				
C 21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données	Chronologie adaptée des tâches dans le temps de travail imparti Installation rationnelle du poste de travail Tenue professionnelle adaptée au poste Gestes et postures adaptées								-				-
C 22 S'adapter à une nouvelle organisation	Identification correcte des priorités et/ou réponse adaptée à une nouvelle situation	·	<del></del>		2				ē			<del></del>	
C 38 Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements	Choix du matériel et des produits Montage et vérification de l'état de fonctionnement du matériel Respect du protocole: - utilisation des produits - suivi de la gamme opératoire Maîtrise des matériels Maîtrise des techniques Rapidité d'exécution Respect des règles d'hygiène, de sécurité Gestes et postures adaptés Entretien et rangement du matériel utilisé				α				Ó				N C
C 39 Contribuer à la qualité du service	Auto-appréciation du travail et du résultat Comportement sécuritaire adapté (par rapport à son environnement)				2				5 6				8 9
C 41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	Maintenir les espaces de vente, de distribution, de consommation propres et ordonnés pendant le service				1 -				2/ 1/				N z
C 43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise, de l'établissement	Transmettre des information oralement et de manière adaptée				Ξ				=				-
TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE				/15 points	yints			/15 points	ints	-		/15	/15 points