

FICHE CONTROLE CHAMBRE ET SALLE DE BAINS

CHAMBRE N°

Effectué le

Par :

CHAMBRE**Conformité****OUI****NON****Observations****SALLE DE BAINS**

CAP SERVICES HÔTELIERS	ÉPREUVE PONCTUELLE	Session : Date :
	EP1 ENTRETIEN DES UNITÉS D'HÉBERGEMENT ET SERVICE DU LINGE	N° d'inscription du candidat

PHASES	ÉVALUATION				Calcul de la note				
1. L'organisation du poste de travail et la préparation des équipements, des matériels, des produits, du linge.	TI	I	B	TB		TI	I	B	TB
▶ Sélectionner le linge propre					pts	0	1	2	3
▶ Préparer les matériels, les produits, les supports de vente					a				
Organiser et gérer son travail					a x pts =				
						TOTAL			
a (nombre de croix par colonne)					b				
Appréciation					c	Nombre de compétences évaluées			
					$\frac{b}{c} \times 10$	NOTE (non arrondie)			
						/ 30			

2. La réalisation pratique des techniques d'entretien et de remise en état des unités d'hébergement.	TI	I	B	TB		TI	I	B	TB
▶ Entretien des lieux d'hébergement					pts	0	1	2	3
▶ Vérifier les tâches effectuées					a				
▶ Renseigner les documents internes et externes					a x pts =				
▶ Nettoyer les locaux communs						TOTAL			
Repérer les anomalies et dysfonctionnements					b				
Nettoyer et ranger les équipements, les matériels, les produits						Nombre de compétences évaluées			
a (nombre de croix par colonne)					c				
Appréciation					$\frac{b}{c} \times 30$	NOTE (non arrondie)			
							/ 90		

PHASES	ÉVALUATION				Calcul de la note				
	TI	I	B	TB		TI	I	B	TB
3. L'entretien, la gestion et le contrôle du linge.									
▶ Préparer le départ du linge sale					pts	0	1	2	3
▶ Renseigner les documents internes et externes					x				
▶ Entretien le linge					a x pts =				
▶ Vérifier les tâches effectuées						TOTAL			
Contrôler le linge					b				
Répartir le linge						Nombre de compétences évaluées			
a (nombre de croix par colonne)					c				
Appréciation									
					$\frac{b}{c} \times 10$	NOTE (non arrondie)			
						/30			

PARTIE ÉCRITE – 30mn		ÉVALUATION
4. L'environnement technologique, scientifique, économique, économique et juridique		
▶ Technologie		/20
▶ Sciences appliquées		/15
▶ Gestion, Économie, Législation		/15
NOTE (non arrondie)		/50

NOTE TOTALE (Phases 1.+ 2. + 3. + 4.)	/200
NOTE ARRONDIE (en points entiers ou au demi point supérieur)	/20
APPRÉCIATION générale	

NOM – Prénom – Fonction – Émargement des ÉVALUATEURS

GRILLE D'ANALYSE DES SUJETS

COMPÉTENCES ÉVALUÉES DANS L'EP1 PARTIE PRATIQUE

Compétences		N° Question	Points
N°	Intitulé		
C 13	Sélectionner le linge propre	1	10
C 11	Préparer les matériels, les produits, les supports de vente	2	10
C 21	Organiser et gérer son travail	2	10
C 31	Entretenir les lieux d'hébergement	3	40
C 52	Vérifier les tâches effectuées	4	10
C 43	Renseigner les documents internes et externes	4	10
C 32	Nettoyer les locaux communs	5	10
C 51	Repérer les anomalies et les dysfonctionnements	5	10
C 37	Nettoyer et ranger les équipements, les matériels, les produits	6	10
C 14	Préparer le départ du linge sale	7	5
C 43	Renseigner les documents internes et externes	7	5
C 39	Entretenir le linge	8	5
C 52	Vérifier les tâches effectuées	8	5
C 54	Contrôler le linge	9	5
C 24	Répartir le linge	10	5

	Session 2008	23GB08	
Examen et spécialité			
CAP SERVICES HÔTELIERS			
Intitulé de l'épreuve			
EP1 : Entretien des unités d'hébergement et service du linge (partie pratique)			
Type	Date et heure	Durée :	Coefficient :
GRILLE D'ANALYSE		3H30	8
		N° de page/total	
		1 / 1	