

ACADEMIE PILOTE NATIONAL

C.A.P. : MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX

SESSION 2010

EPREUVE EP1 : Techniques professionnelles d'entretien courant et de maintenance	DUREE : 2 H 30 maximum	COEFFICIENT : 8
---	------------------------	-----------------

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1 à 4
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

SERIE 1- SUJET 5 -

Situation professionnelle :

Vous êtes agent de service, on vous demande de :

Réaliser l'entretien courant de la cantine après le repas.

A l'issue de votre activité vous entretenez et contrôlez votre matériel.

1. Remplir la fiche d'organisation (annexe 1).
2. Réaliser les travaux demandés.
3. Répondre aux questions du jury.

CONDITIONS DE REALISATION

- Temps imparti : 2 heures maximum pour la partie pratique.
- Matériels, produits et fiches techniques mis à disposition dans le local technique et la réserve.
- Documents professionnels : modes opératoires en annexes.
- Surface à traiter indiquée par le jury.
- Temps imparti pour l'interrogation orale à l'issue de la pratique : 10 minutes de préparation, 20 minutes d'interrogation

PERFORMANCES ATTENDUES

- Analyse de la commande de travaux.
- Préparation des opérations.
- Réalisation des opérations.
- Entretien et maintenance de premier niveau des équipements et du matériel.
- Validation et justification des techniques utilisées et des résultats obtenus en prenant appui sur les connaissances de sciences appliquées et de technologie.

Base

N° CANDIDAT :

FICHE D'ORGANISATION

Réseau SCEREN

CHRONOLOGIE DES TÂCHES ET TECHNIQUES UTILISEES	MATERIELS	PRODUITS
<p>Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel</p>		

MODE OPERATOIRE

ENTRETIEN COURANT D'UNE CANTINE SCOLAIRE	
MATÉRIEL	PRODUITS
Chariot équipé	Détergent désinfectant alimentaire
Mouilleur	
Raclette	
Seaux	
Vaporisateur	
Lavettes	
Matériel de dépoussiérage	
Matériel de lavage du sol	

TECHNIQUE

Elimination des déchets

Bio-nettoyage des tables et des chaises

Dépoussiérage du sol

Lavage à plat du sol

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN

QUESTIONNAIRE ORAL

1. Présenter le revêtement que vous venez d'entretenir : nature, caractéristiques et incidences sur l'entretien.
2. Analyser l'étiquette du produit utilisé : catégorie de produit, support d'utilisation, dosage, précautions d'emploi, précautions de stockage, pictogramme.
3. Présenter le matériel utilisé : fonction, organes.
Justifier son choix par rapport à l'activité réalisée.
4. Indiquer les règles de sécurité, d'hygiène et d'ergonomie à respecter lors de l'activité.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'enseignement professionnel Réseau SCEREN