

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 6 -

Situation professionnelle :

Vous êtes agent de service, on vous demande de :

Réaliser le bionnetoyage d'une annexe de la cuisine (légumerie, pange ...) après le service.

A l'issue de votre activité vous entretiendrez et contrôlerez 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 Nationale

Les Sujets d'Examen de l'enseignement professionnel Réseau SCEREN

N° CANDIDAT :

FICHE D'ORGANISATION

Réseau SCEREN

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

MODE OPERATOIRE

BIONETTOYAGE QUOTIDIEN D'UNE ANNEXE DE LA CUISINE (LÉGUMERIE, PLONGE...)	
MATERIEL	PRODDO
Chariot équipé	Détergent désinfectant
Poste mural de lavage et de désinfection	
Tampon abrasif	
Matériel d'entretien des parois et des équipements	
Monobrosse équipée	
Raclette à sol	

TECHNIQUE

Eliminer les déchets.

Effectuer le bionettoyage des surfaces verticales, des surfaces horizontales et des bacs.

Effectuer le bionettoyage des sols.

Base Nationale des Sujets d'Examens d'Enseignement professionnel Réseau INSCEREN

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