



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Lille pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

C.A.P. : MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX		SESSION 2011
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 salle de restauration scolaire après le repas.

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.

N° CANDIDAT :

FICHE D'ORGANISATION

CHRONOLOGIE DES TÂCHES ET TECHNIQUES UTILISEES	MATERIELS	PRODUITS
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----

Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN

MODE OPERATOIRE

Entretien courant de la salle de restauration scolaire	
MATÉRIEL	PRODUIT
Chariot Mouilleur Raclette Seaux Vaporisateur Lavettes Matériel de dépoussiérage Matériel de lavage du sol	Détergent désinfectant alimentaire

TECHNIQUE

- Eliminer les déchets
- Bio-nettoyer les tables et les chaises
- Dépoussiérer le sol
- Laver le sol

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 de l'enseignement professionnel
Réseau SCÉRÉN