



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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.

GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE EP3

SESSION 2012

Examen et spécialité : **CAP Agent Polyvalent de Restauration**

Durée : 2 H 30
Coefficient : 5

Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements

Page : 1/1

DATE :	CANDIDATS			N°		
	Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Remarques	Note	Remarques	Note
C 11 Rechercher l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à l'exercice du travail (plan de nettoyage ou doc. ou étiquette...)			/1		/1
C 12 Décoder l'information technique	Exploitation pertinente de l'information technique			/1		/1
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			/1		/1
C 22 S'adapter à une nouvelle organisation	Identification correcte des priorités et/ou réponse adaptée à une nouvelle situation			/2		/2
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			/8		/8
C 39 Contribuer à la qualité du service	Auto-appréciation du travail et du résultat Comportement sécuritaire adapté (par rapport à son environnement)			/2		/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 après le service			/1		/1
C 43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise, de l'établissement	Transmettre des informations oralement et de manière adaptée			/1		/1
Examineurs Nom	Signature			/15 points		/15 points
TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE EP3 :				/15 points		/15 points

GRILLE D'ÉVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES EP3		SESSION 2012	
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration		Durée : 2 H 30	Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements			
Page : 1/1			

Date	Candidat n°		Candidat n°		Candidat n°	
	N°	N°	N°	N°	N°	N°
2 questions posées S1 Microbiologie appliquée	REMARQUES		REMARQUES		REMARQUES	
	Total S1 /2		Total S1 /2		Total S1 /2	
2 questions posées S3 Connaissance des Milieux Professionnels	REMARQUES		REMARQUES		REMARQUES	
	Total S3 CMP /1,5		Total S3 CMP /1,5		Total S3 CMP /1,5	
1 question posée S3 Prévention Sécurité	REMARQUES		REMARQUES		REMARQUES	
	Total S3 PS /1,5		Total S3 PS /1,5		Total S3 PS /1,5	
Total SAVOIRS ASSOCIES EP3 /5		Total SAVOIRS ASSOCIES EP3 /5		Total SAVOIRS ASSOCIES EP3 /5		

NOM, Prénom et signature des membres du jury :

FICHE INDIVIDUELLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP3	SESSION 2012
Examen et spécialité : CAP Agent Polyvalent de Restauration	Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Page : 1/1

CANDIDAT N°:

SUJET N°

Date	Centre d'examen :

Compétences évaluées (+)	Observations	Note
C11 Rechercher l'information technique C12 Décoder l'information technique		/1
C21 Organiser son travail dans le respect de l'hygiène, de l'ergonomie, de la sécurité et des consignes données C22 S'adapter à une nouvelle organisation		/2
C38 Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements		/8
C39 Contribuer à la qualité du service		/2
C 41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement		/ 1
C 43 Se situer dans l'organisation de l'entreprise ou de l'établissement		/ 1
	Sous-total EPREUVE PRATIQUE EP3 :	/ 15 points
	Sous-total SAVOIRS ASSOCIES EP3 :	/ 5 points
	TOTAL EPREUVE EP3 :	/ 20 points

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

Examineurs :

Nom

Signature