



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.

CAP SERVICES HÔTELIERS	ÉPREUVE PONCTUELLE	Session : 2013 Date :
SUJET 21	EP1 A ENTRETIEN DES UNITÉS D'HÉBERGEMENT ET SERVICE DU LINGE	N° d'inscription du candidat

PHASES	ÉVALUATION				Calcul de la note				
	TI	I	B	TB		TI	I	B	TB
1. L'organisation du poste de travail et la préparation des équipements, des matériels, des produits, du linge									
C 13 Sélectionner le linge propre					pts	0	1	2	3
C 11 Préparer les matériels, les produits, les supports de vente					a				
C 21 Organiser et gérer son travail					a x pts =				
						TOTAL			
a (nombre de croix par colonne)					b				
Appréciation :						Nombre de compétences évaluées			
						c			
					$\frac{b}{c} \times 8$	NOTE (non arrondie)			
						/ 24			

2. La réalisation pratique des techniques d'entretien et de remise en état des unités d'hébergement	TI	I		TB		TI	I	B	TB
	C 311 Aérer, évacuer les déchets, retirer le linge sale					pts	0	1	2
C 312 Appliquer les produits de nettoyage et de désinfection					a				
C 313 Faire le lit					a x pts =				
C 314 Nettoyer la salle de bains, les sanitaires et autres locaux						TOTAL			
C 43 Renseigner les documents internes et externes									
C 51 Vérifier les tâches effectuées					b				
a (nombre de croix par colonne)									
Appréciation :						Nombre de compétences évaluées			
						c			
					$\frac{b}{c} \times 24$	NOTE (non arrondie)			
						/ 72			