



**LE RÉSEAU DE CRÉATION  
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été numérisé par le Canopé de l'académie 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.

<b>FICHE INDIVIDUELLE RECAPITULATIVE D'EVALUATION DE L'EPREUVE EP3</b>	<b>SESSION 2015</b>
Examen et spécialité : <b>CAP Agent Polyvalent de Restauration</b>	Durée : 2 H 30 Coefficient : 5
Epreuve EP3 : <b>Entretien des locaux, des matériels, des équipements</b>	Page : 1/1

CANDIDAT N°: .....

SUJET N° .....

<b>Date</b>	<b>Centre d'examen :</b>

! les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractères gras !

COMPETENCES EVALUEES	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
<b>Sous-total EPREUVE PRATIQUE EP3 :</b>		<b>/ 15 points</b>
<b>Sous-total SAVOIRS ASSOCIES EP3 :</b>		<b>/ 5 points</b>
<b>TOTAL EPREUVE EP3 :</b>		<b>/ 20 points</b>

Examineurs :

Nom

Signature

<b>GRILLE D'ÉVALUATION DE L'ÉPREUVE PRATIQUE EP3</b>		SESSION 2015
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		

! les compétences à évaluer obligatoirement sont en caractères gras !

DATE :	CANDIDATS		N°		N°	
	Compétences évaluées	Indicateurs d'évaluation	Remarques	Note	Remarques	Note
	C 11 Rechercher l'information technique	Choix pertinent des informations utiles à la réalisation de la tâche demandée (plan de nettoyage, protocole, fiche produit...)		/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		/2		/2
	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 adaptés 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 Respect des règles d'hygiène, de sécurité Gestes et postures adaptés Entretien et rangement du matériel utilisé Conformité du résultat		/8		/8
	C 39 Contribuer à la qualité du service	Auto-appréciation du travail et du résultat Comportement sécuritaire adapté (prévention des risques professionnels)		/2		/2
	C 41 Participer à la mise en valeur de l'image de l'entreprise, de l'établissement	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	Transmission correcte des informations		/1		/1
Examinateurs Nom	Signature	TOTAL ÉPREUVE PRATIQUE EP3 :	/15 points	/15 points	/15 points	/15 points

## GRILLE D'EVALUATION DES SAVOIRS ASSOCIES EP3

SESSION 2015

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

NOM, Prénom et signature des membres du jury :