

CAP MAINTENANCE ET HYGIÈNE DES LOCAUX

EP1 – TECHNIQUES PROFESSIONNELLES - PARTIE A

GRILLE D'ÉVALUATION

Durée : 2 heures maximum

SUJET N°

DATE :

NOMS ET SIGNATURES DES
MEMBRES DU JURY

	Compé- tences évaluées (cocher)	ÉVALUATION				OBSERVATIONS
		+	+	+	- - -	
<u>S'INFORMER</u>						
C11	Collecter l'information					
C12	Décoder l'information technique					
<u>ANALYSER</u>						
C21	Identifier et inventorier les salissures et dégradations					
C22	Identifier des produits dangereux					
C23	Analyser une commande ou un service					/ 3
<u>ORGANISER ET RÉALISER</u>						
C31	Contrôler les matériels et équipements avant la mise en service					
C32	Préparer et effectuer les opérations d'entretien courant					
C34	Assurer l'entretien et la maintenance de 1 ^{er} et 2 ^{ème} niveau					
<u>COMMUNIQUER</u>						
C43	Assurer les relations avec la clientèle, les usagers et l'entreprise					
						/ 7
SOUS TOTAL SUR 10 POINTS						/ 10