

N° du CANDIDAT :

N° du sujet :

CAPACITES	COMPETENCES TERMINALES		Note Obtenue
SAVOIRS ASSOCIÉS (Travail oral)			/ 4 points
S'informer	C 11	Rechercher l'information technique	/ 2 points
	C 12	Décoder l'information technique.	
S'organiser	C 21	Organiser son travail : - organisation dans le temps - organisation dans l'espace.	/ 2 points
	C 22	S'adapter à une nouvelle organisation	
Réaliser	C 38	Exécuter des tâches d'entretien et de remise en état des locaux, du matériel et des équipements : - choix judicieux du matériel - choix judicieux du produit - respect des règles d'hygiène - respect des règles de sécurité - respect des consignes d'économie et d'ergonomie.	/ 12 points
	C 39	Contribuer à la qualité du service - conformité du résultat.	
NOTE OBTENUE			/ 20

SIGNATURE DES MEMBRES DU JURY

Nom

Qualité

Signature

Académie de Reims	Session 2004	GRILLE EVALUATION
C.A.P. AGENT POLYVALENT ET DE RESTAURATION		
Epreuve : EP3 – Entretien des locaux, des matériels, des équipements	Durée : 3 h 00	Coef. : 5
		page 1/1