

PILOTE NATIONAL		
C.A.P. : MAINTENANCE ET HYGIENE DES LOCAUX	SESSION 2009	
EPREUVE EP1 : Techniques professionnelles	DUREE : 5 H maximum	COEFFICIENT : 12

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1 à 6.  
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

**- SERIE 2 - SUJET 2 -**

Commande de travaux :

**Partie A :**

Réaliser : l'entretien courant de la salle de restauration (10 tables environ).  
(annexe 2)

**Partie B :**

Réaliser : le récurage d'un sol en grès cérame.  
(20 m<sup>2</sup>). (annexe 3)

**Situation de communication**

Au cours de votre activité dans la salle de restauration, vous constatez qu'il y a des morceaux de verre sur le sol. Vous prenez les précautions d'usage. Vous le notez sur la fiche de liaison à l'attention de M. Pedro responsable du stock de vaisselle. (annexe 5)

1. Remplir la fiche d'organisation (annexe 1).
2. Réaliser les travaux demandés.
3. Compléter la fiche de contrôle qualité (annexe 4)
4. Répondre aux questions du jury.
5. Compléter la fiche de liaison (annexe 5)

**CONDITIONS DE REALISATION**

- Temps imparti : 5 heures maximum.
- Matériels et produits mis à disposition dans le local technique et la réserve.
- Documents professionnels : modes opératoires en annexes.
- Surface à traiter indiquée par le jury.

**PERFORMANCES ATTENDUES**

- Analyse de la commande de travaux.
- Préparation des opérations.
- Réalisation des opérations.
- Remise en état du matériel.
- Compte rendu et justification des techniques utilisées et des résultats obtenus.

ANNEXE 1

N° CANDIDAT :

FICHE D'ORGANISATION

CHRONOLOGIE DES TÂCHES ET TECHNIQUES UTILISEES	MATÉRIELS	PRODUITS
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----
-----	-----	-----

ANNEXE 2

MODE OPERATOIRE

<b>PARTIE A :</b>	
<b>Entretien d'une salle de restauration</b>	
<b>MATERIEL</b>	<b>PRODUITS</b>
<b>Chariot équipé</b>	<b>Détergent - désinfectant</b>
<b>Matériel pour l'élimination des déchets alimentaires</b>	
<b>Matériel pour l'entretien du mobilier</b>	
<b>Matériel de dépoussiérage du sol</b>	
<b>Matériel de lavage du sol</b>	

**TECHNIQUE**

**Eliminer les déchets**

**Effectuer le bionettoyage du mobilier**

**Laver le sol**

**Remettre le mobilier en place**

**MODE OPERATOIRE**

<b>PARTIE B : RECURAGE D'UN REVETEMENT DE SOL EN GRES CERAME</b>	
<b>MATERIEL</b>	<b>PRODUITS</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>- Monobrosse équipée</li><li>- Aspirateur mixte</li><li>- Chariot de lavage équipé</li><li>- Balai frottoir</li><li>- Chiffons</li><li>- Serpillières</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>- Détergent</li></ul>

**TECHNIQUE**

- Dégager la surface à traiter
- Dépoussiérer le sol
- Récurer
- Aspirer
- Rincer
- Remettre le mobilier en place

Zone contrôlée :	Grès cérame
Date :	
Heure :	
Contrôleur	Candidat C.A.P. MHL N°

FICHE DE CONTRÔLE DE QUALITE

Points à contrôler	Qualité recherchée	Qualité obtenue (cocher la colonne)		Justifications
		Correcte	Défaillante	
<b>Propreté</b>	Absence de salissures			
	Absence de trace sur le sol			

CRDP LORRAINE

N° DE CANDIDAT :

FICHE DE LIAISON

Date	Opérateur (n° de candidat)	Dysfonctionnement	Lieu	Emargement (cocher avec une croix)
<p>CRDP LORRAINE</p>				