

CAP Agent Polyvalent de Restauration - Session 2001

ORIGINAL

FICHE DE NOTATION DE EP3
ENTRETIEN DES LOCAUX, DES MATERIELS, DES EQUIPEMENTS

JURY	
Date :	Nom et signature

CANDIDAT N°

COMPETENCES SAVOIR FAIRE	Exigences	Barème	Note
C1 S'informer Analyser des documents techniques relatifs à l'entretien des locaux et des équipements		2	
C2 S'organiser Choisir matériels et produits Respecter les consignes et les contraintes données Organiser l'activité		4	
C3 Réaliser <ul style="list-style-type: none"> • Mettre en œuvre des techniques d'entretien et de remise en état des locaux, des matériels, des équipements. - Maîtriser les gestes techniques - Respecter les dosages et le temps d'action - Entretien et ranger le matériel et les équipements. • Contrôler la qualité de la prestation • Proposer des solutions correctives 	Justification orale de son travail	} 4 2 2 2	
Pénalités : (possibilité de retrancher un nombre maximum de 6 points)* <ul style="list-style-type: none"> - Tenue non adaptée, - Non respect des règles d'hygiène - Non respect des règles de sécurité, - Non respect des règles d'économie 		-2 -1 à -2 -1 à -4 -2	
Savoirs associés S3 (entretien avec le jury) en lien avec l'activité et relatifs aux questions jointes à l'épreuve		4	
LE JURY JUSTIFIERA LES PENALITES ET LES NOTES < A 10/20		TOTAL / 20	

*Tenue adaptée = Port de la tenue et de l'équipement de protection adapté : chaussure, gant, lunette enlever 1 pt par élément manquant

Règles d'hygiène : non lavage des mains (de 0,5 à -1) non désinfection du matériel utilisé (de -1 à -2)

Règles de sécurité : si non utilisation des aides techniques à la manutention (-1), non respect des techniques de lever, porter, soulever une charge (-1), non prévention des risques électriques (-2), non prévention des risques mécaniques et chimiques (-2).

Economie : si gaspillage eau ou produit (-2)