

# CAP AGENT POLYVALENT de RESTAURATION

Document d'accompagnement

Evaluation par contrôle en cours de formation des épreuves du domaine  
professionnel

EP1 : production de préparations froides et de préparations chaudes,

EP2 : mise en place de la distribution et service au client,

EP3 : entretien des locaux, des matériels et des équipements.

## ORGANISATION DE LA FORMATION

La formation professionnelle s'attache à développer des compétences et savoirs des trois unités :

1. Production des préparations froides et de préparations chaudes.
2. Mise en place de la distribution et service au client.
3. Entretien des locaux, des matériels, des équipements.

Les compétences et savoirs seront développés au cours d'activités relevant d'un contexte professionnel soit du secteur commercial soit du secteur collectif.

Afin d'assurer la cohérence de la formation professionnelle :

- Le nombre d'enseignants sera de 2 (ou 3 maximum).
- L'enseignement des techniques et des savoirs associés à chacune d'elles sera assuré par le même professeur.

**Exemple** : pour la production des préparations, les savoirs S1-2-22, S2-2-3 et S3-II-1-2 sont associés à la sous compétence C331 et traité par le même enseignant.

- Le plan de formation sur le cycle des 2 ans est à construire en équipe pédagogique : répartition des techniques professionnelles et des savoirs qui leur sont associés, progression avec les enseignements généraux (PSE, Math-Sciences...)
- Le PPCP et la formation en entreprise s'intègrent au plan de formation.

## PERIODES DE FORMATION EN ENTREPRISE

Les PFE contribuent à la formation sur les spécificités des différents secteurs : techniques mises en œuvre, matériels et produits utilisés, environnement, polyvalence, usagers, en complémentarité avec les apprentissages en centre de formation. Elles concourent à l'évaluation certificative.

Organisation

- 15 semaines seront organisées sur le cycle de formation dont 8 semaines l'année de certification.
- Une progression et une complémentarité dans les activités confiées et les compétences développées seront mises en place sur les différentes périodes.
- Les 8 dernières semaines s'articulent autour de 2 périodes de 4 semaines sur 2 secteurs professionnels différents dans leur organisation ou leur mode de fonctionnement. Elles donnent lieu à une évaluation en CCF.
- Quelle que soit la structure d'accueil, l'équipe s'assure que les activités confiées sont celles attendues par le référentiel. Le CAP APR ne répond pas à l'ensemble des exigences de la restauration gastronomique ou traditionnelle.

## CONTROLE EN COURS DE FORMATION DES EPREUVES EP1 EP2 EP3

### 1. Organisation de l'évaluation par CCF :

L'évaluation s'effectue sur la base d'un contrôle en cours de formation à l'occasion de deux situations d'évaluation au cours de l'année terminale de formation :

- *une situation d'évaluation a lieu dans l'établissement de formation,*
- *une situation d'évaluation a lieu dans l'entreprise au cours de la formation en milieu professionnel.*

#### 1.1. Evaluation en établissement de formation :

- Les évaluations ont lieu dans le cadre des activités habituelles de formation.
- L'évaluation se décompose en 2 séquences pour EP1, EP2 et EP3. Elle a lieu au 2<sup>ème</sup> et au 3<sup>ème</sup> trimestre de l'année terminale de formation.
- Les savoirs associés de microbiologie appliquée, sciences de l'alimentation, connaissances des milieux professionnels sont par **questionnement oral** sur une durée de 15 minutes maximum.
- en relation avec les techniques mises en œuvre.
- Une de question peut servir de base à l'évaluation. Les questions posées doivent être **obligatoirement** en lien avec le travail pratique demandé à l'élève.

#### 1.2. Evaluation en entreprise

- en terminale CAP les PFE doivent se dérouler dans deux types d'entreprises différents (restauration collective, restauration commerciale)
- les évaluations ne sont pas programmées à une date et une heure précises dans l'entreprise. Il s'agit, pour chaque PFE, de procéder à une évaluation globale des compétences de l'élève à travers des activités réalisées en entreprise.
- l'évaluation prend la forme d'un échange entre le formateur et le professionnel tuteur éventuellement en présence de l'élève évalué. L'élève ne participe pas à **la phase de notation qui est confidentielle**.

#### 1.3. Participation des professionnels

##### 1.3.1. En établissement de formation :

- Les professionnels sont soit présents lors de l'évaluation soit associés à la préparation de l'évaluation (élaboration du sujet : activité professionnelle proposée, questionnaire portant sur les savoirs associés) si leur présence est difficile à planifier.

##### 1.3.2. En entreprise :

- ils sont obligatoirement présents

### 2. Absence d'élève :

En cas d'absence justifiée une nouvelle évaluation doit être organisée.

En cas d'absence injustifiée à une évaluation, l'élève est noté "absent" par conséquent il ne pourra pas valider l'unité correspondante (dans ce cas il faut pouvoir faire la preuve que l'élève était informé du déroulement de l'évaluation).

## CCF EP1 DANS LES ETABLISSEMENTS DE FORMATION

1/ Les critères communs aux deux évaluations :

	CCF n°1	CCF n°2
<b>Où ?</b>	Centre de formation sous la responsabilité du chef d'établissement	
<b>Qui ?</b>	Un professeur chargé des enseignements professionnels et si possible un professionnel	
<b>Quand ?</b>	deuxième trimestre de la deuxième année	fin mai début juin (ou avant si l'élève est « prêt »)
<b>Comment ?</b>	<p>Dans le cadre des activités habituelles de formation, un ou plusieurs élèves sont évalués, les autres poursuivent leurs apprentissages. 3h de pratique : réalisation de deux préparations différentes et remise en état de son poste de travail.</p> <p>dont 15 mn maximum de questions orales : le candidat devra répondre aux questions orales de savoirs associés.</p> <p>Le questionnement portera sur les savoirs S1 et S2.</p>	
<b>Quoi ?</b>	<p><b>séquence d'évaluation n°1</b></p> <p>Pour l'une des préparations, utiliser un des types de cuisson suivants : au four, à l'eau ou à la vapeur</p> <p>Obligation d'utiliser des produits de première gamme</p>	<p><b>séquence d'évaluation n°2</b></p> <p>Obligation d'utiliser différentes gammes de produits</p> <p>Obligation de faire appel à une technique de cuisson différente de celle de la première situation d'évaluation. réaliser une des trois techniques de cuisson suivante : cuisson friteuse, cuisson au grill ou plaque à snack, cuisson sur plaque ou appareil spécifique (crêpes, gaufres, croque monsieur)</p>
<b>Exigences :</b>	<p>Chaque candidat a une fiche technique, sur laquelle il peut compléter la colonne matériel. Les étapes de préparation et la liste d'ingrédients lui sont données.</p> <p>Les pesées sont préparées à l'avance, cependant le candidat réalise une pesée liquide et une pesée solide.</p> <p>Le candidat doit compléter deux fiches de contrôle.</p> <p>Le sujet peut être différent pour chaque candidat</p>	

<p>« Préparation 1 » : On demandera au candidat de préparer à partir de 2 ou 3 composants principaux et d'éléments de décoration :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• une assiette de hors-d'œuvre ou</li> <li>• une salade de fruits ou</li> <li>• une pâtisserie par assemblage</li> </ul>	<p>Les préparations à réaliser doivent mettre en œuvre :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>○ au moins un lavage,</li> <li>○ au moins un épluchage,</li> <li>○ au moins un taillage main,</li> <li>○ au moins un taillage machine</li> <li>○ au moins un déconditionnement de produit appertisé, préparé ou de 4<sup>ème</sup> gamme</li> <li>○ au moins un mélange d'ingrédients et/ou un dressage séparé de différents composants,</li> <li>○ des éléments de décoration,</li> <li>○ des cuissons préliminaires et/ou de finition,</li> <li>○ l'assemblage de mets.</li> </ul>
<p>« Préparation 2 » : On demandera au candidat de réaliser une préparation avec cuisson.</p>	

**Quelques exemples :**

<p><b>Assiettes de hors d'œuvre</b></p>	<p><b>Salade alsacienne</b> (pommes de terre cuites sous vide à tailler + cervelas à tailler + fromage à râper gros + cornichons à tailler + mayonnaise + persil)</p> <p><b>Assiette de crudités :</b> <i>3 éléments au choix parmi :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- carottes</li> <li>- <u>concombre</u></li> <li>- <u>betteraves rouges</u></li> <li>- céleri</li> <li>- choux</li> <li>- salade verte</li> <li>- macédoine appertisée</li> </ul> <p><i>On peut prévoir :</i></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- un produit de 1ère gamme</li> <li>- un produit de 2ème gamme</li> <li>- un produit de 4ème gamme</li> </ul> <p><i>+ 2 éléments de décoration parmi :</i> persil haché, œuf dur, quartiers de tomate ou tomates-cerises, olives/cornichons...</p> <p><b>Tomate à la russe sur salade :</b> (tomate creusée et égouttée, remplie de macédoine + mayonnaise, dressée sur salade verte (chiffonnade ?) + olive)</p> <p><b>Salade niçoise :</b> (assemblage total de produits à déconditionner, ou, salade et tomates de 1<sup>ère</sup> gamme, ou autre variante)</p> <p><b>Œufs à la russe :</b> (feuille de salade + macédoine mayonnaise + deux ½ œufs durs + décor mayonnaise à la poche + persil haché ou quartiers de tomate)</p> <p><b>Salade comtoise :</b> (salade verte + lardons + croûtons + comté en dés)</p> <p><b>Salade d'hiver :</b> (endives + pomme fruit [ou kiwi ou avocat] + emmenthal ou comté + noix ou noisettes)</p>
<p><b>Salades de fruits</b></p>	<p><b>Salade de fruits</b> (pomme, poire, orange, banane : 1ère gamme - pêches, ananas : appertisés - kiwi et/ou cerise et/ou feuille de menthe : décor - sirop à confectionner à froid ou à chaud)</p> <p><b>Salade d'agrumes</b> (pamplemousse : segments - oranges : rondelles coupées en 4 - clémentines : quartiers - décor : kiwi, cerise, piques - sirop)</p>

<p><b>Pâtisseries par assemblage</b></p>	<p><b>Tartelettes aux fruits</b> : fond de pâte sablée, crème pâtissière (à froid), fruits taillés ou non, amandes effilées</p> <p><b>Choux « Paris-brest »</b> : choux à garnir, crème pâtissière (à froid), décor</p> <p><b>Baba au rhum</b> : baba + trempage, crème pâtissière (à froid), fruits</p> <p><b>Génoise aux fruits</b> : plaque de génoise, crème pâtissière(à froid), fruits, décor</p> <p><b>Tiramisu</b> : boudoirs, mascarpone, amande amère, cacao</p>
<p><b>Préparations « n°2 »</b></p>	<p><b>Lasagnes bolognaise</b> : plaques de lasagne, béchamel, prête à l'emploi, viande hachée, sauce bolognaise, fromage râpé</p> <p><b>Spaghetti bolognaise</b> : spaghetti, viande hachée, sauce bolognaise, fromage râpé</p> <p><b>Tartiflette</b> : pommes de terre 5<sup>ième</sup> gamme, lardons, oignons, reblochon, crème</p> <p><b>Escalopes à la crème</b> : escalope, crème, champignons</p> <p><b>Côtes de porc grillées</b> : côtes de porc</p> <p><b>Carottes et pois « paysanne »</b> : petits pois appertisés, carottes 3<sup>ième</sup> gamme, lardons, oignons</p> <p><b>Tarte salée</b> : fond de pâte étalée, lardons, jambon, fromage râpé ou non ...</p> <p><b>Tarte sucrée</b> : fond de pâte étalée, appareil ou non, fruits, nappage</p> <p><b>Clafoutis</b> : appareil, fruits</p> <p><b>Gâteau de semoule</b> : semoule, lait, sucre, œufs, caramel liquide</p> <p><b>Crème caramel</b> : appareil, parfum, caramel liquide</p> <p><b>Flan</b> : entremets instantané, lait</p>

## CCF EP2 DANS LES ETABLISSEMENTS DE FORMATION

1/ Les critères communs aux deux évaluations :

	CCF n°1	CCF n°2
<b>Où ?</b>	Centre de formation sous la responsabilité du chef d'établissement	
<b>Qui ?</b>	Un professeur chargé des enseignements professionnels et si possible un professionnel	
<b>Quand ?</b>	deuxième trimestre de la deuxième année	fin mai début juin (ou avant si l'élève est « prêt »)
<b>Comment ?</b>	<p>Dans le cadre des activités habituelles de formation, un ou plusieurs élèves sont évalués, les autres poursuivent leurs apprentissages. Epreuve d'une durée de 1h45 :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- 30mn de préparation avant l'arrivée des clients,</li> <li>- 60mn d'accueil, de service des clients et d'encaissement</li> <li>- 15mn au maximum de justifications orales. Le candidat répond aux questions orales de savoirs associés.</li> </ul>	
	<b>séquence d'évaluation n°1</b>	<b>séquence d'évaluation n°2</b>
	<p>Evaluer lorsque c'est possible le service en collectivité. Deux possibilités d'organisation de l'évaluation service en collectivité :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Utilisation d'un mini self : un à deux candidats occupent le poste chaud et un à deux autres le poste froid</li> <li>- Mise en place d'un buffet pour les entrées et les desserts et service à l'assiette pour les plats chauds</li> </ul>	<p>Evaluer le service en restauration commerciale. Chaque candidat assure le service pour une table de 4 convives. (Accueil, prise de commande, service, encaissement)</p>
<b>Quoi ?</b>	<p>Le questionnement portera sur les savoirs S2 et S3. <u>Choisir dans la banque de questions</u> les savoirs associés à évaluer en respectant un barème de <b>3 points</b>. Les savoirs associés sont évalués de manière équivalente.</p>	

► **Activités proposées pour la distribution des repas en self-service**

On demandera au candidat, en 1h 30 :

- de participer, au sein d'une équipe ou individuellement, à la distribution des repas en self service,

1 <sup>ère</sup> équipe	2 <sup>ème</sup> équipe
1 - Assurer la mise en place et des différentes zones de la banque de self : - zone froide ou - zone chaude + zone neutre  2 - Alimenter et servir - zone froide - zone chaude par roulement tous les 10 clients	1 - Approvisionner et servir : - zone froide - zone chaude par roulement de 10 clients  2 - Réaliser les plats témoins  3 - Débarrasser la chaîne de distribution après le service et gérer les restes - zone froide ou - zone chaude + zone neutre

Remarque : il est également possible de ne faire qu'une équipe qui assure alors la totalité du service.

- de dresser un des plats conformément à la commande du client,

Propositions :

En zone froide		En zone chaude
<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>dressage d'une assiette de crudités</u> : choix pour le client d'une variété de crudités (3 ou 4 possibilités)</li> <li>• <u>dressage d'une assiette de tartes chaudes</u> : choix pour le client d'une variété de tartes chaudes ou feuilletés ou pizza (3 ou 4 possibilités)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>dressage d'une pâtisserie</u> : choix pour le client d'une variété de pâtisseries</li> <li>• <u>confection d'une assiette de 3 fromages au choix</u> : choix pour le client d'une variété de fromages</li> <li>• <u>dressage d'une coupe de glace</u> : choix pour le client entre 3 coupes (Banana split, Pêche Melba, Poire Belle Hélène...)</li> <li>• <u>dressage de crêpes garnies</u> : choix pour le client de différentes garnitures (sucre, confiture, nutella...)</li> </ul>	<ul style="list-style-type: none"> <li>• <u>dressage d'une assiette "plat principal" avec choix</u> : choix « légumes/féculents » ou choix « plat protidique »</li> </ul>

Remarque : le dressage en zone froide pourra faire l'objet d'un portionnement.

- de maintenir ou remettre en température l'une des préparations,
- de compléter un document professionnel en rapport avec les règles HACCP d'autocontrôle des températures : relevé de températures des appareils de maintien au froid ou au chaud durant le service **et** relevé des températures à cœur des aliments en zone froide ou en zone chaude
- de compléter un document d'auto-évaluation

Remarques :

Le classeur HACCP est à la disposition du candidat,

Veiller à assurer une complémentarité entre les évaluations EP1 et EP2 quant aux documents "HACCP"



FICHE DE RELEVÉ DES CONTRÔLES DE TEMPÉRATURES							DISTRIBUTION EN SELF SERVICE / CAP APR			
POSTE DE TRAVAIL : Banque de distribution du self : armoires réfrigérées, bain - marie, étuve et <b>aliments</b>										
Date et heure	zones froides						zone chaude : bain-marie zone chaude : étuve			Observations/mesures correctives mises en oeuvre
	Températures réglementaires : aliments : entre 0 et +10°C à cœur armoire réfrigérée : ≤ +10°C						Températures réglementaires : aliments : ≥ +63°C à cœur eau du bain marie : > +80°C			
	Préparations ou appareils vérifiés	T°C relevée à cœur	Nom de l'agent et signature	Préparations ou appareils vérifiés	T°C relevée à cœur	Nom de l'agent et signature	Préparations ou appareils vérifiés	T°C relevée à cœur	Nom de l'agent et signature	
.../.../200... ..... H .....	Armoire réfrigérée			Armoire réfrigérée		Eau du bain marie (ou étuve)				
	Entrées ou desserts			Entrées ou desserts		Plats chauds				

FICHE DE RELEVÉ DES CONTRÔLES DE TEMPÉRATURES					DISTRIBUTION - SERVICE / CAP APR		
POSTE DE TRAVAIL : Remise en température des PCEA							
Date et heure	Produits vérifiés, quantité et conditionnement	Appareil utilisé pour remettre en t°C	T°C de stockage (avant remise en t°C)	Durée de la remise en t°C	T°C au moment du contrôle	Nom de l'agent et signature	Observations/mesures correctives mises en oeuvre
.../...../200... ..... H .....				..... H .....			

CAP Agent polyvalent de restauration		Évaluation de EP2 en centre de formation	
<b>DISTRIBUTION EN PETITE RESTAURATION - SERVICE A L'ASSIETTE OU PLAT SUR TABLE FICHE D'AUTO-EVALUATION</b>			
Identification du candidat : .....			
<p>Vous venez d'effectuer le service d'un repas.  <u>On vous demande</u> :</p> <p>a) d'évaluer le niveau de qualité de votre prestation (cocher la case correspondante dans le tableau ci-dessous)</p> <p>b) de proposer, s'il y a lieu, des moyens pour améliorer vos résultats</p>			
DATE :...../ ...../20.....	OUI	NON	Moyens pour améliorer ces résultats
<p><b>AVANT :</b></p> <p><b>MISE EN PLACE DE LA SALLE DE RESTAURATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Placer les tables et les chaises permettant la circulation des serveurs, des clients</li> <li>Choisir la vaisselle en fonction du menu                             <ul style="list-style-type: none"> <li>Disposer correctement le set de table, les différents éléments de la vaisselle, les serviettes.</li> </ul> </li> </ul>			..... ..... ..... ..... ..... .....
<p><b>ASSURER LE DRESSAGE AVANT L'ARRIVEE DU CLIENT</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Dresser soigneusement les assiettes, ramequins, coups...</li> </ul>			..... ..... .....
<p><b>PENDANT :</b></p> <p><b>ACCUEILLIR LES CLIENTS</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Présenter l'ensemble du menu aux clients</li> <li>Avoir une attitude courtoise, polie ; un langage correct, une tenue adaptée</li> <li>Répondre aux demandes d'informations ou aux réclamations des clients</li> </ul>			..... ..... ..... ..... .....
<p><b>ASSURER LE SERVICE</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Prendre la commande</li> <li>Servir les assiettes garnies sans gêner le client</li> <li>Servir les aliments à la bonne température</li> <li>Respecter les règles d'usage (femmes servies en 1<sup>ères</sup> ...)</li> <li>Débarrasser rationnellement (propreté, rapidité, sans gêne du client)</li> <li>Préparer l'addition sur fiche à l'aide des tarifs</li> <li>Encaisser le paiement</li> </ul>			..... ..... ..... ..... .....
<p><b>APRES :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>Gérer les excédents</li> <li>Remettre en ordre les zones de travail correctement</li> </ul>			..... ..... .....

<b>CAP Agent polyvalent de restauration</b>		<b>Évaluation de EP2 en centre de formation</b>	
<b>DISTRIBUTION EN SELF SERVICE OU VENTE A EMPORTER FICHE D'AUTO-EVALUATION</b>			
Identification du candidat : .....			
<p>Vous venez d'effectuer le service d'un repas.  <u>On vous demande</u> :</p> <p>c) d'évaluer le niveau de qualité de votre prestation (cocher la case correspondante dans le tableau ci-dessous)  d) de proposer, s'il y a lieu, des moyens pour améliorer vos résultats</p>			
<b>DATE :...../ ...../20.....</b>	<b>OUI</b>	<b>NON</b>	<b>Moyens pour améliorer ces résultats</b>
<p><b><u>AVANT</u> :</b></p> <p><b>MISE EN PLACE DU SELF</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Mettre en service la zone concernée</li> <li>• Disposer l'ensemble des éléments du menu ou à vendre</li> </ul>			<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b><u>PENDANT</u> :</b></p> <p><b>ASSURER LA DISTRIBUTION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Assurer le réapprovisionnement la zone concernée</li> <li>• Avoir une attitude courtoise, polie, un langage correct, une tenue adaptée</li> <li>• Répondre aux demandes d'informations des clients ou aux réclamations</li> <li>• Dresser soigneusement les assiettes en réponse à l'attente du client</li> </ul>			<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b>REGLEMENTATION</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Servir les aliments à la bonne température</li> <li>• Prélever les plats témoins</li> <li>• Effectuer les relevés de température des aliments maintenus ou remis en température</li> </ul>			<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>
<p><b><u>APRES</u> :</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>• Gérer les excédents et les invendus</li> <li>• Remettre en ordre correctement les zones de travail</li> </ul>			<p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p> <p>.....</p>

# CCF EP3 DANS LES ETABLISSEMENTS DE FORMATION

## 1/ Les critères communs aux deux évaluations :

	CCF n°1	CCF n°2
<b>Où ?</b>	Centre de formation sous la responsabilité du chef d'établissement	
<b>Qui ?</b>	Un professeur chargé des enseignements professionnels et si possible un professionnel	
<b>Quand ?</b>	deuxième trimestre de la deuxième année	fin mai début juin (ou avant si l'élève est « prêt » )
<b>Comment ?</b>	Dans le cadre des activités habituelles de formation, un ou plusieurs élèves sont évalués, les autres poursuivent leurs apprentissages.  <ul style="list-style-type: none"><li>• 1h30 de pratique</li><li>• 15mn de justifications orales : le candidat répond aux questions orales de savoirs associés pendant 15mn maximum.</li></ul>	
<b>Quoi ?</b>	Le questionnement portera sur les savoirs S1 et S3.  <u>Choisir dans la banque de questions</u> les savoirs associés à évaluer en respectant un barème de 3 points.  Les savoirs associés sont évalués de manière équivalente.	

Bionettoyage d'une surface et/ou d'un (ou plusieurs) appareil(s)			
Surfaces		Appareils (intérieur/extérieur)	
sols lisses	*	appareils de tranchage ou de coupe	**
sols antidérapants (+ bouches d'évacuation)	**(*)	batteur- mélangeur	*
murs lisses	*	appareils de cuisson (marmites, sauteuses, piano)	**
faïences	**	micro-ondes	*
plan de travail	*	plaque à crêpes	*
meublier lisse	*	appareil à paninis, salamandre	**
banque de self	**	cafetière, bouilloire, appareil à hot dog	*
bacs (évier)	**	machine à café	**
étagères	*	éplucheuse, essoreuse	**
lave-mains	**	machine à sous-vide, thermoscelleuse	*
douches, lavabos des vestiaires	**	appareils producteurs de froid	***
toilettes	**	supports de sacs poubelle	*
portes	*	chariots	*
vitres	**	échelles	*
surfaces en mélaminé (meublier)	*	balances	*
		ouvre – boites	*
		machine à laver la vaisselle	***
		four (travail long)	***
<b>Nettoyage mécanisé</b>			
dépoussiérage à l'aspirateur	*	lavage du sol à la monobrosse + récupération de l'eau à l'aspirateur (2 élèves)	**
lavage de la vaisselle avec machine à laver la vaisselle	**	nettoyage du sol à l'autolaveuse	**
Nettoyeur haute pression	**		

**Le concepteur des sujets veillera à répartir les difficultés équitablement pour chacun des candidats avec un minimum de 3 étoiles.**