

## CONDUITE DE TECHNIQUES DE NETTOYAGE INDUSTRIEL, DE NETTOIEMENT

### SUJET N°3

#### SITUATION DE TRAVAIL :

Vous êtes chef d'équipe d'une entreprise de nettoyage « EXRANET ». Vous encadrez une équipe d'agents pour répondre à un appel d'offre dont le maître d'ouvrage est un lycée professionnel.

En l'absence de l'un des agents vous devez effectuer seul les travaux suivants :

**Entretien mensuel d'un restaurant scolaire ou d'une salle à manger (l'entretien des vitres sera assuré par un autre agent).**

#### TRAVAIL A REALISER :

Après avoir analysé la situation :

- 1. faire un état des lieux,
- 2. lister chronologiquement les opérations nécessaires,
- 3. mettre en œuvre les techniques (de nettoyage ou de nettoiemnt),
- 4. valider les résultats obtenus,
- 5. rendre compte par écrit :  
des résultats obtenus,  
des opérations effectuées

#### CONDITIONS DE REALISATION :

Durée : 4 heures :     1 heure environ, état des lieux et analyse du travail (travail écrit)  
                              2 heures 30 environ, réalisation des travaux.  
                              30 minutes environ, bilan des opérations effectuées et résultats (travail écrit).

Documents mis à disposition des candidats et à rendre obligatoirement à la fin de l'épreuve :

Cahier des charges	(annexes 1, 2, 3,4)
Fiche état des lieux	(document réponse 1)
Fiche organisation des travaux	(document réponse 2)
Fiche contrôle qualité	(document réponse 3)
Fiche bilan de l'intervention	(document réponse 4)
Documents techniques (éventuellement)	

Baccalauréat professionnel Hygiène et Environnement – Epreuves pratiques		
U32 : Conduite de techniques de nettoyage industriel, de nettoiemnt	Durée : 4 heures	Coefficient 2
Repère de l'épreuve : AP 1306 – HE P B	Session 2013	Page 1 sur 1