

Nom Prénom :

CONCOURS D'OUVRIER PRINCIPAL 2^E CL.

Spécialité Blanchisserie

GRILLE D'EVALUATION

Durée totale de l'épreuve : 1h20

EPREUVE PRATIQUE (durée 1h) :					
CONTENU					NOTATION
		LINGE EN FORME	GRAND PLAT	PETIT PLAT	
Etape de traitement en finition	Etape de traitement en finition	X	X	X	/4,6
Fonctionnement général des postes d'engagement	Quelles sont les tâches à réaliser sur le poste d'engagement ?	X	X	X	/2,6
Cadences attendues	Quelles sont les cadences attendues ?	X	X	X	/0,60
Reconnaitre un article non conforme	Qu'est-ce qu'un article non conforme ?		X		/0,30
Gestion d'un article non conforme	Que faites-vous d'un article non conforme ?		X		/0,60
Connaissance des standards d'engagement	Citez un standard	X	X	X	/0,60
	A quoi sert un standard ?		X		/0,10
Savoir identifier et utiliser les organes de sécurité	Où est localisé l'arrêt d'urgence ?	X	X	X	/0,90
	Dans quel cas utilise-t-on l'arrêt d'urgence ?		X		/0,30
Alerter et informer	Que faites-vous en cas de problème technique ?		X		/0,30
	Que faites-vous en cas de risque pour vous-même ou un collègue ?		X		/0,30
Port des Equipements de protection individuels	Listez les EPI		X		/0,80
SOUS-TOTAL EPREUVE PRATIQUE					/12
ENTRETIEN ORAL AVEC LE JURY (durée 20 mn) :					
•	<ul style="list-style-type: none"> • Présentation générale <ul style="list-style-type: none"> ○ Tenue et présentation ○ Comportement vis-à-vis du jury ○ Attitude face aux questions ○ Clarté des réponses 				/8
•	<ul style="list-style-type: none"> • Motivation 				
•	<ul style="list-style-type: none"> • Connaissances en termes d'hygiène et sécurité 				
<u>NOTE</u>	<u>TOTAL EPREUVE PRATIQUE + ORAL</u>				/20