

# **Brevet d'études professionnelles Hygiène et propreté**

## SOMMAIRE

	page	
<b>Annexe I</b>	<b>Référentiels du diplôme</b>	3
Annexe I a	Référentiel des activités professionnelles	4
Annexe I b	Référentiel de certification	8
	Compétences	9
	Savoirs associés :	18
	S1 Connaissance de l'environnement professionnel	
	S1.1 Secteurs professionnels d'intervention	
	S1.2 Communication professionnelle	
	S1.3 Contrôle de la qualité	
	S1.4 Santé et sécurité au travail	
	S1.5 Activités professionnelles et développement durable	
	S2 Technologies appliquées	23
	S2.2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène	
	S2.3 Gestion des déchets	
	S2.4 Etude des matériaux	
	S3 Savoirs scientifiques appliqués	
	S3.1 Microbiologie appliquée	26
<b>Annexe II</b>	<b>Modalités de certification</b>	28
Annexe II a	Unités constitutives du diplôme	29
Annexe II b	Règlement d'examen	31
Annexe II c	Définitions des épreuves	33
Annexe II d	Tableau de dispense des enseignements généraux	43
Annexe II e	Tableau de correspondance d'épreuves et unités	45

*Pour faciliter la lecture de ce référentiel, la numérotation des activités, des compétences et des savoirs associés est identique à celle du baccalauréat professionnel Hygiène propreté stérilisation.*

**ANNEXE I REFERENTIELS DU DIPLOME**

**ANNEXE I a - REFERENTIEL DES ACTIVITES PROFESSIONNELLES**

### Définition de l'emploi

Le titulaire du *BEP Hygiène et propreté* est un agent qualifié en charge des opérations de propreté, de bionettoyage et de décontamination des locaux.

### Secteurs professionnels

Le titulaire du *BEP Hygiène et propreté* exerce ses activités principalement dans les secteurs publics ou privés suivants :

- entreprises ou services commerciaux, administratifs, industriels, sportifs, culturels, transports collectifs...,
- collectivités : établissements scolaires, logements collectifs...,
- établissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires,
- entreprises à contraintes de contaminations particulières, biologiques ou chimiques : industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...,

### Fonctions

Dans l'exercice de sa profession, le titulaire du *BEP Hygiène et propreté* est amené à exercer des activités qui peuvent être classées en 4 fonctions :

**- Préparation de l'activité :**

Analyse, planification et organisation de l'activité  
Choix des méthodes et des moyens

**- Mise en œuvre des méthodes et des procédures :**

Maîtrise des techniques d'entretien courant, de remise en état y compris en milieux sensibles  
Maîtrise des opérations de maintenance de premier niveau des matériels et des équipements utilisés

**- Participation à la gestion de la qualité :**

Autocontrôle de l'activité  
Mise en œuvre de solutions correctives

**- Communication en situation professionnelle :**

Relation avec la hiérarchie, les clients, les usagers

Selon les situations, il exerce ses activités en responsabilité totale ou partielle.

L'exercice du métier prend en compte en permanence et de manière transverse :

- la connaissance de l'entreprise et/ou du contexte professionnel et économique,
- les réglementations et normes en vigueur,
- la santé et la sécurité au travail,
- la qualité,
- le développement durable,
- la maîtrise des outils informatiques et logiciels professionnels.

## Activités exercées

Certaines activités de ce diplôme sont communes à tous les secteurs, d'autres sont spécifiques. Toutes doivent s'exercer dans le respect de l'environnement et par conséquent, prendre en compte les politiques du développement durable dans toutes ses dimensions.

***Pour faciliter la lecture de ce référentiel, la numérotation des activités est identique à celle du baccalauréat professionnel Hygiène propreté stérilisation.***

### Activités communes

Activités communes	Tâches
A1 - Etude de la commande, des protocoles, des procédures...	Détermination des activités à réaliser
A2 - Réalisation de l'état des lieux	Identification des surfaces, des revêtements, des salissures, des dégradations et des dysfonctionnements
	Identification des contraintes d'exploitation, des contraintes liées au contexte
A3 – Analyse des besoins et des contraintes	Détermination des méthodes et des moyens nécessaires à ses activités au regard des contraintes, des risques et de la commande
A4 - Gestion des activités	Planification de ses activités
	Préparation des produits, des matériels, des équipements et/ou des véhicules
	Organisation du poste de travail
	Remise en état du poste de travail et/ou du lieu d'intervention
	Entretien, maintenance et rangement des matériels et des équipements
A5 - Conduite des techniques professionnelles	cf. activités spécifiques par domaine dans tableaux suivants
A7 - Communication en situation professionnelle	Collecte et transmission des informations écrites, orales à l'interne et à l'externe
A8 - Mise en œuvre des mesures liées à la santé et sécurité au travail	Application des mesures de prévention
	Signalement des situations dangereuses et/ou d'incidents
A9 - Participation à la gestion de la qualité	Autocontrôle de l'activité
	Mise en place des mesures correctives
	Enregistrements et traçabilité des activités

**A5 - Conduite des techniques professionnelles**

**Activités spécifiques par secteur :**

A5 - 2 Entretien des locaux commerciaux, industriels, administratifs... (hors zones à risques)	
Activités spécifiques	Tâches
Mise en œuvre des opérations d'entretien courant	Réalisation des opérations techniques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- dépoussiérage manuel et mécanisé</li> <li>- lavage manuel et mécanisé</li> <li>- spray méthode</li> <li>- lustrage</li> </ul>
	Application des mesures et des moyens permettant de préserver la qualité de l'environnement et la santé des personnels
Mise en œuvre des opérations de remise en état	Réalisation des opérations techniques : <ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage mécanisé</li> <li>- décapage</li> <li>- injection-extraction</li> <li>- protection</li> <li>- shampooing</li> <li>- nettoyage vapeur</li> </ul>
Mise en œuvre de services connexes	Aménagement des locaux en fonction de la commande
	Repérage et signalement des anomalies ou détériorations, interventions mineures

A5 - 3 Entretien des établissements à contraintes de contaminations particulaires, biologiques et chimiques (zones à risques)	
Activités spécifiques	Tâches
<i>Toutes les tâches seront exécutées conformément aux exigences de la zone d'intervention et dans le respect des flux.</i>	
Réalisation des opérations techniques de nettoyage et de décontamination, de bionettoyage ou d'élimination des particules	Préparation de l'opérateur (protocole d'habillage)
	Approvisionnement de la zone d'intervention
	Mise en œuvre de protocoles spécifiques aux différents secteurs professionnels : bionettoyage, nettoyage et décontamination par méthodes manuelles ou mécanisées
Mise en œuvre des contrôles spécifiques	Application des protocoles de contrôle

**ANNEXE I b - REFERENTIEL DE CERTIFICATION**



## COMPÉTENCES

***Pour faciliter la lecture de ce référentiel, la numérotation des compétences est identique à celle du baccalauréat professionnel Hygiène, propreté, stérilisation.***

C1 - S'informer	C11 Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles
C2 - Analyser	C21 Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte
C3 - Organiser	C31 Organiser les opérations
	C32 Planifier les opérations
C4 - Réaliser	C41 Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail
	C42 Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant
	C43 Mettre en œuvre des opérations de remise en état
	C44 Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques
	C46 Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective
C5 - Contrôler	C51 Evaluer l'efficacité de l'activité
C6 - Communiquer	C61 Communiquer avec des partenaires internes ou externes

Chacune des compétences décrites ci-dessous s'inscrit dans un contexte professionnel réel ou simulé. Il sera nécessaire de faire évoluer la liste des ressources en fonction des évolutions technologiques dans les différents secteurs.

**C1 : S'INFORMER**

**COMPÉTENCE C11 : Rechercher, sélectionner et décoder l'information à des fins professionnelles**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 111 Recueillir, sélectionner des informations	Choix pertinent des informations en fonction des situations professionnelles	Outils informatiques et logiciels adaptés
C 112 Identifier les personnes ressources	Choix pertinent de la personne ressource	Toutes ressources techniques, scientifiques, juridiques, réglementaires :
C 113 Décoder : - des documents d'organisation - des documents techniques	Exactitude du décodage	- organigramme des personnels - fichiers des fournisseurs, des clients... - plans, plannings, documents de gestion - procédures, protocoles, fiches de poste - documents techniques, notes d'information, revues professionnelles - sites Internet...

**C2 : ANALYSER**

**COMPÉTENCE C21 : Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 211 Analyser la commande, le cahier des charges	Repérage exact des attentes et des exigences Identification des priorités et des risques liés à l'activité	
C 212 Réaliser un état des lieux	Recueil pertinent de toutes les données et informations par rapport à la commande Exactitude des mesures Repérage précis des contraintes et des anomalies Identifier les risques liés à l'activité et les nuisances sur l'environnement	Commande, extraits du cahier des charges Plans d'un site Instruments de mesure Supports et outils de recueil de données Procédures ...
C 213 Repérer les circuits et/ou les circulations	Lecture correcte du plan Prise en compte des circuits déterminés ou imposés	

**C3 : ORGANISER ET GÉRER**

**COMPÉTENCE C31 : Organiser les opérations**

<b>Compétences détaillées</b>	<b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>	<b>Ressources</b>
C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail	Protection adaptée à l'activité et aux risques	Procédures d'habillement Tenue professionnelle et équipements de protection individuelle Vestiaires
C 312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles	Choix correct du matériel, des accessoires, des consommables et des produits Choix des équipements de protection collective Vérification effective de la disponibilité Vérification effective de l'état et du fonctionnement du matériel Calcul correct de la quantité de solution nécessaire et des dilutions Signalement pertinent des besoins Prise en compte des délais d'approvisionnement	Matériels, accessoires, consommables et produits (y compris écoproduits), et leur documentation technique Contraintes d'exploitation

**COMPÉTENCE C32 : Planifier les opérations**

<b>Compétences détaillées</b>	<b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>	<b>Ressources</b>
C 322 Ordonner les opérations	Relevé des informations et contraintes Prise en compte des temps de latence et des priorités Ordonnancement pertinent des opérations	Etat des lieux Procédures Fiches de postes

**C4 : RÉALISER**

**COMPÉTENCE C 41 : Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail**

**Ressources communes :**

Tous types de locaux  
 Equipements de protection collective et individuelle  
 Cahier des charges  
 Documents préparatoires à l'activité  
 Matériels et produits professionnels  
 Protocoles, procédures fournis ou non  
 Fiches techniques matériels et produits  
 Fiches de données de sécurité  
 Outils de traçabilité des opérations de maintenance

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 411 Installer et remettre en ordre le lieu d'intervention et le poste de travail	Installation rationnelle et conforme Respect des circuits, des circulations Relevé conforme de l'état initial des locaux Remise en ordre conforme à l'état initial ou à la demande Remise en état du poste de travail, des locaux techniques Respect des matériels et des locaux Respect des règles d'ergonomie et de sécurité	Matériel, matériaux souples, consommables et produits Fiches de poste, fiches de liaison, fiches de réception de chantier ... Tout type de signalisation Plan du site
C 412 Gérer les déchets du site et les déchets issus de l'activité	Application correcte des procédures et des consignes Renseignement conforme d'un bordereau de suivi des déchets Respect des circuits d'évacuation en fonction de la nature des déchets Entreposage conforme	Déchets divers Matériels de collecte et de transport Matériels de traitement des déchets : compacteur, banaliseuse de D.A.S.R.I (déchets d'activités de soins à risques infectieux)... Locaux de stockage Procédures Consignes issues du plan de prévention

**COMPÉTENCE C42 : Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant**

**Ressources communes :**

Tous types de locaux et de revêtements  
 Equipements de protection collective et individuelle  
 Cahier des charges  
 Documents préparatoires à l'activité  
 Matériels et produits professionnels  
 Protocoles, procédures fournis ou non  
 Fiches techniques matériels et produits  
 Fiches techniques des supports à entretenir  
 Fiches de données de sécurité  
 Outils de traçabilité des opérations de maintenance

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 421 Réaliser un dépoussiérage manuel (mobilier, sol...)	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie concernant les opérateurs	Matériel de dépoussiérage et d'essuyage humide
C 422 Réaliser un dépoussiérage mécanique	Prise en compte des contraintes économiques et environnementales	Aspirateurs, aspirobrosseurs, centrales d'aspiration, balayeuses industrielles...
C 423 Réaliser un lavage manuel (sol, vitrerie, parois...)	Prise en compte du développement durable (écogestes, impact des produits... )  Respect des procédures, des protocoles, des dosages, des niveaux de consommation...  Maîtrise des techniques  Prise en compte de la coactivité	Chariots multiservices, chariots de lavage, équipements associés...  Raclettes, mouilleurs, perches télescopiques...
C 424 Réaliser une méthode spray et/ou un lustrage	Respect de la circulation des personnes  Respect de la planification	Monobrosses adaptées
C 425 Réaliser un lavage mécanisé	Respect du temps alloué  Renseignement des documents de traçabilité	Monobrosses adaptées, auto laveuses, aspirateurs à eau ou mixte, nettoyeurs vapeur...
C 426 Réaliser un bionettoyage manuel ou mécanisé	Réaction efficace et adaptée à une situation non prévue dans la limite de ses compétences et de ses responsabilités	Chariots multiservices, chariots de lavage, équipements associés, monobrosses adaptées, nettoyeurs vapeur, canons à mousse...  Protocoles de mise en œuvre des méthodes combinées et séparées

**COMPÉTENCE C43 : Mettre en œuvre des opérations de remise en état**

**Ressources communes :**

Tous types de locaux et de revêtements  
 Equipements de protection collective et individuelle  
 Cahier des charges  
 Documents préparatoires à l'activité  
 Matériels et produits professionnels  
 Protocoles, procédures fournis ou non  
 Fiches techniques matériels et produits  
 Fiches techniques des supports à entretenir  
 Fiches de données de sécurité  
 Outils de traçabilité des opérations de maintenance

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 431 Réaliser un décapage de sol	Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie concernant les opérateurs	Monobrosses, autolaveuses adaptées (décapage à sec, au mouillé...) Aspirateurs à eau...
C 432 Réaliser une protection de sol	Prise en compte des contraintes économiques et environnementales (développement durable)	Matériel d'application des protections
C 433 Remettre en état un revêtement textile	Respect des procédures, des protocoles Maîtrise des techniques Prise en compte de la coactivité Respect de la circulation des personnes Respect de la planification (temps alloué...)	Autolaveuses, monobrosses, adaptées (spray moquette, shampooing au mouillé, shampooing à la mousse sèche...) Injecteurs extracteurs Rotocleaners...
C 434 Réaliser un nettoyage à la vapeur	Renseignement des documents de traçabilité	Nettoyeurs vapeur

**COMPÉTENCE C44 : Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques (zones à risques)**

**Ressources communes :**

Etablissements ou zones à contraintes de contaminations (zones à risques)  
 Equipements de protection collective et individuelle  
 Matériels et produits professionnels  
 Protocoles, procédures fournis  
 Guides de bonnes pratiques  
 Normes  
 Fiches techniques matériels et produits  
 Fiches de données de sécurité  
 Outils de traçabilité des opérations de maintenance

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources spécifiques
C 441 Revêtir la tenue spécifique	Attitude et comportement adaptés et rigoureux Respect des protocoles et des procédures Gestuelle maîtrisée	Tenue professionnelle adaptée Protocole d'habillage et de déshabillage Sas et banc d'habillage, tapis adhésif...
C 442 Approvisionner la zone d'intervention	Respect des contraintes liées aux zones à risques: procédures d'approvisionnement, de nettoyage, de contrôles...	Matériels de nettoyage, bionettoyage, décontamination (élimination des contaminants biologiques, chimiques et particuliers)
C 443 Mettre en œuvre des techniques de nettoyage, de décontamination, de bionettoyage	Respect des flux Respect des circuits Renseignement des documents de traçabilité Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie Prise en compte des contraintes économiques et environnementales Prise en compte du développement durable (éco-gestes, impact des produits....)	Consommables spécifiques au secteur Equipement de filtration absolue ...

**COMPÉTENCES C46 : Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 461 Entretien des équipements, les matériels et les accessoires	<p>Contrôle quantitatif et qualitatif du matériel</p> <p>Respect de l'intégrité des matériels</p> <p>Respect du rangement du matériel et du local de stockage</p>	<p>Local d'entretien, de stockage</p> <p>Equipements, matériels et accessoires à entretenir</p> <p>Procédures d'entretien, de maintenance fournies ou non</p>
C 462 Assurer la maintenance des matériels et accessoires	<p>Exécution conforme de la maintenance courante</p> <p>Matériel remis en état de bon fonctionnement</p> <p>Exactitude des enregistrements, des opérations de maintenance</p>	<p>Fiches de stocks, notices techniques</p> <p>Petit outillage, pièces de rechange (lames de caoutchouc, écrous...)</p> <p>Notices techniques, tableaux de bord...</p>

**C5 : CONTRÔLER**

**COMPÉTENCES C51 : Evaluer l'efficacité de l'activité**

Compétences détaillées	Critères et indicateurs d'évaluation	Ressources
C 511 Contrôler son travail	<p>Attitude d'autocontrôle</p> <p>Prise en compte des critères de qualité liés à la méthode</p> <p>Vérification des matériels, des produits, des dosages, des procédures, du planning, des délais impartis, ...</p> <p>Utilisation correcte des méthodes de contrôle</p> <p>Remédiation pertinente en cours d'activité</p> <p>Renseignement et enregistrement corrects des documents de contrôle ou de traçabilité</p>	<p>Matériels, produits...</p> <p>Procédures,</p> <p>Planning des opérations</p> <p>Procédure</p> <p>Cahier des charges</p> <p>Fiches de postes, de non-conformité, d'action corrective...</p>



<b>C6 : COMMUNIQUER</b>		
<b>COMPÉTENCE C61 : Communiquer avec les partenaires internes ou externes</b>		
<b>Compétences détaillées</b>	<b>Critères et indicateurs d'évaluation</b>	<b>Ressources</b>
C 611 Adopter une posture professionnelle	<p>Repérage exact de sa fonction dans l'entreprise, le service, la collectivité</p> <p>Posture professionnelle adaptée à la situation</p> <p>Aptitude à mettre en valeur l'image de marque de l'entreprise</p> <p>Traitement des demandes, des réclamations, des urgences en fonction de sa qualification</p>	<p>Tous moyens et outils de communication</p> <p>Organigrammes hiérarchiques et fonctionnels des entreprises, services, collectivités</p> <p>Charte qualité, plaquettes de présentation de l'entreprise</p>
C 612 Produire, transmettre et recevoir un message, des informations	<p>Identification exacte de l'interlocuteur</p> <p>Choix adapté du canal de communication</p> <p>Pertinence et clarté du message</p> <p>Utilisation d'un vocabulaire technique adapté</p> <p>Qualité de l'écoute</p> <p>Compte rendu précis des informations, activités, résultats...</p> <p>Transmission correcte et adaptée d'informations</p>	<p>Charte et plan d'action développement durable</p> <p>Tenues professionnelles</p> <p>Documents de traçabilité, de liaison...</p> <p>Sites Internet</p> <p>Liste des partenaires (clients, fournisseurs, services...)</p> <p>Destinataires : personnels de l'équipe, hiérarchie...</p>

## SAVOIRS ASSOCIÉS

### S1 – Connaissance de l'environnement professionnel

S1 – 1 Secteurs professionnels d'intervention	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>1.1 Structure des organisations (entreprises, collectivités, services...)</b> Structure, fonctions et services</p> <p>Organigrammes de la structure (hiérarchique et fonctionnel)</p>	<p>Caractériser les organisations représentatives des secteurs professionnels du diplôme Repérer leurs principales fonctions Identifier les principaux services et leurs attributions</p> <p>Repérer le rôle des principaux acteurs Situer les équipes de propreté, d'hygiène, de stérilisation dans les différentes structures Se positionner dans l'organigramme et repérer les liens avec les autres services</p>
<p><b>1.2 Secteurs professionnels</b> Entreprises de propreté</p> <p>Etablissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires</p> <p>Collectivités : établissements scolaires, logements collectifs...</p> <p>Entreprises à contraintes de contaminations particulières, biologiques ou chimiques : industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro-électroniques, spatiales...</p>	<p>Distinguer les différents secteurs professionnels</p> <p>Pour chaque secteur professionnel :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- indiquer et caractériser la fonction spécifique et le secteur d'activité</li> <li>- repérer les conventions collectives concernées</li> <li>- citer les principaux métiers en lien avec le diplôme préparé et les situer dans les conventions collectives concernées</li> </ul>
<p><b>1.3 Spécificités des secteurs professionnels</b> 1.3.1 Entreprises de propreté Intervention dans une entreprise extérieure</p> <p>1.3.2 Etablissements de soins, médico-sociaux, laboratoires, cliniques vétérinaires Zones à risques</p>	<p>Justifier l'intérêt de l'état des lieux et préciser ses composantes Indiquer les modalités d'intervention de l'entreprise prestataire</p> <p>Définir une zone à risques Mettre en relation la classification des zones à risques avec la fréquence et la nature des interventions Situer les différents services dans la classification des zones à risques en milieu hospitalier Distinguer précautions standards et complémentaires d'hygiène, isolement septique et protecteur</p>
<p>Conception des locaux et «nettoyabilité», circuits</p>	<p>Indiquer les principales mesures réglementaires destinées à faciliter le nettoyage des locaux Justifier la conception des locaux et l'organisation des circuits</p>
<p>Contraintes d'hygiène dans les locaux spécifiques (chambre d'hospitalisation, unité de soin, bloc opératoire, services de stérilisation ...)</p>	<p>Justifier les modalités d'intervention au regard des contraintes d'hygiène</p>

<p>1.3.3 Milieux de travail à contraintes de contaminations biologiques, chimiques et particulaires (bloc opératoire, industries agroalimentaires, pharmaceutiques, cosmétiques, optiques, micro électroniques, spatiales...)</p>	<p>Définir les milieux de travail à contraintes de contaminations, illustrer par quelques exemples</p>
<p>Locaux à risques de contamination, salles propres</p>	<p>Identifier les différentes activités ou productions à risques                  Caractériser les contaminants biologiques, chimiques, particulaires                  Définir le terme « salle propre »                  Identifier les classes d'empoussièrément en référence aux normes en vigueur                  Identifier les sources de contaminations</p>

<p style="text-align: center;"><b>S1 – 2 Communication professionnelle</b></p>	
<p style="text-align: center;">Connaissances</p>	<p style="text-align: center;">Limites d'exigences</p>
<p><b>2.1 Diversité et enjeux de la communication professionnelle</b>                  Situations, enjeux, formes et outils de communication</p>	<p>Identifier la diversité des formes de communication                  Identifier les outils et la diversité des canaux de la communication externe et interne</p>
<p>Facteurs influençant la communication</p>	<p>Identifier les attitudes et techniques facteurs d'une communication efficace                  Repérer les freins à la communication</p>
<p><b>2.2 Communication écrite</b>                  Situations de communications écrites, objectifs</p>	<p>Identifier les situations impliquant un écrit et les justifier</p>
<p>Supports et modes de transmission</p>	<p>Présenter les supports de transmission (courriers, courriels, consignes, comptes rendus, rapports, documents de liaison,...) et indiquer leur intérêt</p>
<p>Règles à respecter, critères d'efficacité</p>	<p>Identifier les règles à respecter pour rédiger un courriel, un compte rendu...</p>
<p><b>2.3 Communication orale</b>                  Situations de communication orale :                  - situation d'accueil, communication téléphonique, transmission orale d'informations aux clients, à sa hiérarchie,</p>	<p>Repérer les causes d'un désaccord, d'un conflit ou de l'émergence d'un problème                   Identifier les critères d'une communication orale efficace</p>
<p><b>2.4 Posture professionnelle</b></p>	<p>Repérer sa fonction dans l'entreprise, la collectivité, le service                  Justifier les attitudes valorisant l'image de marque de l'entreprise, de la collectivité, les relations professionnelles                  Justifier l'intérêt de respecter les règles de l'entreprise, de la collectivité...</p>

S1 – 3 Contrôle de la qualité	
Connaissances	Limites d'exigences
<b>3.1 Méthodes de contrôle</b> Contrôle qualité Méthodes de contrôle : visuelle ou normalisée, physique, chimique, microbiologique, biochimique Autocontrôle Traçabilité Outils de contrôle	Déterminer ou repérer les critères à contrôler et les méthodes de contrôles au regard de l'activité Justifier le choix de la méthode de contrôle appropriée Définir l'autocontrôle et justifier son intérêt Définir la traçabilité Justifier la traçabilité des résultats Enoncer le principe de fonctionnement des outils de contrôle

<b>S1 – 4 Santé et sécurité au travail</b>	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>4.1 Hygiène des personnels</b> Hygiène personnelle et microbiote (flore) cutané</p> <p>Hygiène des mains (friction hydro-alcoolique, lavages ...)</p> <p>Produits et matériels utilisés pour l'hygiène des mains</p>	<p>Définir la contamination manuportée Différencier flore résidente et flore transitoire Justifier l'importance des règles d'hygiène corporelle</p> <p>Mettre en relation le degré d'hygiène recherché et la technique appliquée Décrire et justifier les différentes étapes de l'hygiène des mains Justifier l'importance de l'hygiène des mains selon le secteur professionnel</p> <p>Justifier l'équipement du poste de lavage des mains Indiquer les différents produits d'hygiène des mains et énoncer leurs modalités d'utilisation</p>
<p><b>4.2 Tenue professionnelle</b> Rôle de la tenue professionnelle</p> <p>Caractéristiques des éléments constitutifs de la tenue professionnelle</p>	<p>Mettre en relation le degré de protection recherché et les caractéristiques de la tenue en fonction de l'activité Justifier le choix de la tenue Indiquer et expliquer les différents rôles de la tenue professionnelle (cf. microbiologie, risques professionnels...)</p> <p>Caractériser :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- les durées d'usage</li> <li>- les éléments constitutifs</li> <li>- les matériaux utilisés</li> <li>- le traitement éventuel</li> </ul>
<p>Critères de choix de la tenue professionnelle</p> <p>Procédures d'habillage et de déshabillage</p>	<p>Indiquer les critères de choix d'une tenue professionnelle (techniques, ergonomiques, économiques, réglementaires ou normatifs : pictogrammes...)</p> <p>Indiquer les secteurs concernés par ces procédures Justifier les étapes des procédures d'habillage et de déshabillage Expliquer les conséquences du non-respect des procédures</p>
<p><b>4.3. Sécurité et santé dans le milieu professionnel</b> Signalisation en matière de sécurité : balisage des chantiers, pictogrammes spécifiques (locaux, étiquetage, code couleur, plan d'évacuation...)</p>	<p>Justifier le rôle et l'importance des différentes signalisations</p>

<p><b>4.4. Risques professionnels et moyens de prévention</b></p>	
<p>4.4.2. Etude ergonomique de quelques situations de travail</p>	<p>Analyser des postes de travail, repérer les risques</p>
<p>4.4.3. Risques spécifiques au secteur professionnel</p>	<p><u>Pour chaque risque étudié :</u>          - repérer et définir les risques          - rechercher les causes et les conséquences          - proposer des solutions préventives adaptées</p>
<p>- risques liés à l'activité physique de l'opérateur</p>	<p>Présenter les facteurs entraînant des gestes et postures contraignants          Indiquer les conséquences physiologiques sur l'organisme : troubles musculo-squelettiques, lombalgies, fatigue musculaire, atteintes de l'appareil locomoteur...          Proposer et justifier des mesures de prévention intégrée, collective et individuelle : prise en compte des principes de sécurité physique et d'économie d'effort, utilisation des aides techniques à la manutention, aménagement des postes et des horaires de travail, formation à la prévention des risques liés à l'activité physique (formation P.R.A.P. conseillée) ...</p>
<p>- risque chimique</p>	<p>Citer les voies de pénétration des produits chimiques.          Indiquer les effets physiologiques liés à l'exposition aux produits chimiques          Justifier les mesures de préventions</p>
<p>- risque biologique</p>	<p>Citer les origines du risque biologique (chaîne de transmission...)          Indiquer les effets et conséquences sur l'organisme          Enoncer la procédure à suivre en cas d'accident d'exposition au sang (A.E.S)          Justifier les moyens de prévention intégrée, collective et individuelle</p>
<p>- risque électrique</p>	<p>Citer des mesures de prévention</p>

<p><b>S1 – 5 Activités professionnelles et développement durable</b></p>	
<p>Connaissances</p>	<p>Limites d'exigences</p>
<p><b>5.2. Impact de l'activité professionnelle et mesures préventives</b></p>	
<p>Conséquences sur les ressources et la qualité de l'eau</p>	<p>Pour les activités professionnelles concernées :          - lister les principaux types de polluants et indiquer leurs sources          - expliquer les conséquences sur l'environnement, l'économie et la santé          - proposer et justifier les mesures préventives</p>
<p>Conséquences sur la production de déchets</p>	
<p>Eco-gestes</p>	<p>Proposer et justifier les éco-gestes associés à l'activité professionnelle (gestion des fluides et des énergies, gestion des déchets, choix et dosage des produits, choix des matériels et des techniques...)</p>

## S2 – Technologies appliquées

S2 - 2 Technologie appliquée aux opérations de propreté et d'hygiène	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>2.1 Salissures et dégradations</b>            Différents types de salissures et origine (y compris biologique)            Salissures non adhérentes : déchets et particules...            Salissures adhérentes : taches et dépôts</p> <p>Dégradations d'origine physique ou mécanique : usures, poinçonnements, brûlures, graffitis...            Dégradations d'origine chimique</p> <p><b>2.2 Facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Cercle de Sinner</li> <li>- Ordonnancement des tâches</li> </ul> <p><b>2.3 Documents professionnels supports des activités : protocole, procédure, fiche de poste, ...</b></p>	<p>Différencier salissures et dégradations            Identifier et caractériser les salissures (origine, solubilité, adhérence, taille, composition chimique et biochimique... ) et les dégradations dans les différents secteurs professionnels</p> <p>Justifier le choix des techniques professionnelles en fonction des caractéristiques des salissures et des dégradations</p> <p>Définir le concept de propreté, concept d'hygiène            Inventorier les facteurs intervenant dans les opérations de nettoyage            Expliquer l'interdépendance de ces facteurs dans les opérations de nettoyage</p> <p>Définir protocole et procédure            Justifier l'utilité des documents professionnels</p>
<p><b>2.4 Entretien courant</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- dépoussiérage manuel et mécanique</li> <li>- lavage manuel (parois verticales et horizontales) et mécanique</li> <li>- lavage de vitres</li> <li>- méthode spray et/ou lustrage</li> <li>- bionettoyage manuel ou mécanique</li> </ul> <p><b>2.5 Remise en état</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- lavage mécanisé,</li> <li>- décapage à sec, au mouillé, décapage sans décapant chimique</li> <li>- détachage, spray moquette, injection-extraction, shampooing mousse sèche, shampooing au mouillé</li> <li>- nettoyage à la vapeur</li> <li>- nettoyage à la mousse</li> <li>- protections (pose de bouche-pores, d'émulsion, d'huile, de cire...)</li> </ul> <p>Matériel manuel</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- tissus d'essuyage (micro-fibres...), balais trapèze, à franges, ciseaux, chariots de lavage, chariots multiservices, balais faubert, rasant, frottoir, réservoir, pulvérisateurs, mouilleurs, raclettes, perches télescopiques, grattoirs...</li> </ul> <p>Matériel mécanisé</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- aspirateurs à poussières, mixte, à eau, à filtres spécifiques, centrale d'aspiration, balayeuses, monobrosses, autolaveuses, rotocleaner, injecteur-extracteur, nettoyeur vapeur, canon à mousse</li> </ul>	<p><u>Indicateurs communs aux techniques d'entretien courant et de remise en état</u></p> <p>Enoncer le principe et l'objectif de chaque technique            Préciser les critères de choix d'une technique en fonction de la situation :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- nature du support</li> <li>- type et degré de salissures</li> <li>- résultat attendu</li> <li>- ressources disponibles</li> <li>- contraintes d'exploitation...</li> </ul> <p>Déterminer et justifier le choix des matériels et des produits associés à la mise en œuvre des techniques            Enoncer et expliquer les règles d'utilisation et les limites de chaque technique            Justifier les précautions à prendre pour respecter l'intégrité du milieu de travail</p> <p>Indiquer la fonction globale de chaque matériel            Justifier le choix du matériel et des accessoires</p> <p>Indiquer la fonction globale de chaque matériel mécanisé et son principe de fonctionnement            Décrire la fonction des différents organes et justifier le rôle des éléments de sécurité            Justifier les règles d'utilisation et les opérations de maintenance            Enoncer les documents nécessaires à l'emploi rationnel des matériels (notice technique, protocole d'utilisation...)</p>

<p>Produits</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- solvants, détachants</li> <li>- détergents, dégraissants, shampooings</li> <li>- désinfectants</li> <li>- détergents désinfectants</li> <li>- décapants</li> <li>- détartrants, désincrustants</li> <li>- produits de protection (émulsions, cires, huiles, vitrificateurs...)</li> <li>- produits spécifiques (détachants, anti-mousse, antistatiques, produits métaux, ...)</li> <li>- consommables (gazes pré-imprégnées, bandeaux à usage unique, papier d'essuyage, disques de décapage sans chimie...)</li> <li>- ...</li> </ul> <p>Etiquetage et conservation des produits</p>	<p>Indiquer le rôle de chaque produit, préciser ses caractéristiques physico chimiques et son mode d'action            Classer les produits selon leurs propriétés            Énoncer les conditions optimales et les limites d'utilisation            Énoncer les documents à disposition pour l'emploi rationnel de chaque produit (étiquette, fiche technique, fiche de données de sécurité...)            Énoncer les critères de choix d'un écoproduit            Énoncer les critères de choix d'un système de dosage (dosette, centrale de dosage, conditionnement...)            Justifier le dosage, les consommations de produit</p> <p>En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer le mode d'action d'un détergent sur une salissure grasse,</li> <li>- expliquer le mode d'action des solvants sur une salissure hydrophile ou hydrophobe</li> <li>- justifier l'emploi d'un produit acide, basique ou neutre en fonction de la nature des salissures</li> </ul> <p>En lien avec le programme de microbiologie :</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- expliquer le mode d'action des désinfectants sur la structure et le métabolisme des agents de biocontamination</li> </ul> <p>Énoncer et justifier les règles de stockage, d'étiquetage, de reconditionnement</p>
--	--

S2 - 3 Gestion des déchets	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>3.1 Différents types de déchets</b>            Classification des déchets</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- Selon l'origine de production</li> <li>- Selon les caractéristiques physico-chimiques, la dangerosité</li> </ul> <p><b>3.2 Tri et devenir des déchets</b>            Tri des déchets</p> <p>Pré-collecte : circuit et suivi des déchets</p>	<p>Définir un déchet            Classer les déchets selon leur origine et la nomenclature en vigueur</p> <p>Par rapport à un secteur professionnel donné, identifier les déchets solides et liquides produits, leurs caractéristiques, les sources de production et les risques associés (physiques, chimiques, biologiques, environnementaux...)</p> <p>Définir un déchet d'activité de soins (D.A.S), un déchet d'activité de soins à risque infectieux (D.A.S.R.I) et énoncer leurs classifications</p> <p>Définir déchet inerte, dangereux et non dangereux</p> <p>Présenter et justifier les règles de tri, d'emballage des déchets            Expliquer les circuits des déchets en fonction de leur origine et de leur devenir            Présenter et justifier les règles d'entreposage des déchets</p>



S2 - 4 Etude des matériaux	
Connaissances	Limites d'exigences
<b>4.1 Identification des matériaux</b> Bois, verres, produits céramiques, métaux et alliages, ciments, asphaltes, pierres naturelles, marbres et pierres marbrières naturelles et reconstituées, crépis, papiers peints, plastiques et stratifiés, caoutchoucs, textiles...	Identifier les principaux matériaux rencontrés dans les secteurs professionnels concernés  Justifier le choix d'un matériau au regard de la prévention des contaminations biologiques, chimiques et particulières
<b>4.2 Caractéristiques</b> mécaniques, physico-chimiques des différents matériaux et revêtements rencontrés	En lien avec le programme de sciences physiques et chimiques, citer les propriétés physico-chimiques et mécaniques des matériaux
<b>4.3 Classifications des matériaux</b> Norme NF U.P.E.C Classification des revêtements textiles	Indiquer l'intérêt des différentes classifications normalisées Préciser les éventuelles conséquences sur le choix des techniques mises en œuvre Justifier le choix des techniques d'entretien en fonction des systèmes de pose des revêtements et des caractéristiques des matériaux

### S3 – Savoirs scientifiques appliqués

S3 - 1 Microbiologie appliquée	
Connaissances	Limites d'exigences
<p><b>1.1 Biocontaminations et conséquences</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- infections associées aux soins</li> <li>- infections nosocomiales</li> <li>- toxi-infections alimentaires</li> <li>- épidémies</li> <li>- biocontaminations industrielles</li> <li>- zoonoses</li> </ul> <p>Conséquences des biocontaminations</p>	<p>Définir une biocontamination</p> <p>Définir les infections associées aux soins, infections nosocomiales, toxi-infections alimentaires</p> <p>Pour chaque type de biocontamination, indiquer les principaux agents responsables, leur mode de transmission ainsi que les facteurs favorisants</p> <p>Pour chaque type de biocontamination, citer les conséquences sociales, économiques, juridiques ou environnementales</p>
<p><b>1.2 Origine des biocontaminations</b></p> <p>Microbiotes (flores) humaine, animale, tellurique</p> <p>Agents pathogènes</p> <p>Pouvoir invasif et toxique des bactéries</p>	<p>Définir un microbiote</p> <p>Caractériser les microbiotes cutané et intestinal et indiquer leurs principaux rôles</p> <p>Expliquer l'importance des microbiotes transitoires dans la transmission des biocontaminations</p> <p>Définir le saprophytisme (neutralisme), la symbiose, le commensalisme, le parasitisme</p> <p>Définir les micro-organismes pathogènes, pathogènes opportunistes</p> <p>Distinguer porteur malade et porteur asymptomatique (porteur sain)</p> <p>Définir le pouvoir invasif et le pouvoir toxique</p> <p>Distinguer les exotoxines, les endotoxines et citer des exemples</p>
<p><b>1.3 Modes de transmission des biocontaminations</b></p>	<p>Définir une transmission directe et indirecte</p> <p>Identifier les différents éléments de la chaîne de contamination : vecteurs (manuportés, aéroportés, vivants, fomites...) et réservoirs</p> <p>Distinguer la contamination endogène et exogène</p> <p>Analyser les principales causes de contamination</p>
<p><b>1.4 Agents de biocontamination</b></p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- micro-organismes : bactéries, champignons microscopiques (levures et moisissures), protozoaires</li> <li>- virus</li> <li>- agents transmissibles non conventionnels (A.T.N.C) : prion...</li> </ul> <p>1.4.1 Bactéries</p> <p>Formes et groupements des bactéries</p> <p>Structure : éléments permanents et non permanents</p>	<p>Définir un micro-organisme</p> <p>Présenter les principaux agents responsables de chaque type de biocontamination</p> <p>Classer les bactéries selon leur forme</p> <p>Différencier cellule eucaryote et cellule procaryote</p> <p>Schématiser l'ultra structure de la cellule bactérienne en faisant apparaître les éléments permanents et non permanents</p> <p>Énoncer le rôle des éléments constitutifs de la bactérie</p> <p>Identifier les éléments qui favorisent l'adhésion, la dispersion, la résistance aux agents anti-microbiens...</p> <p>Présenter l'importance des protéines dans la structure et le métabolisme d'une bactérie</p> <p>Distinguer les parois des bactéries Gram+ et Gram –</p> <p>Présenter le mode d'action d'un agent antimicrobien sur la structure ou le métabolisme des bactéries</p> <p>Définir le spectre d'activité d'un agent antimicrobien</p>

Connaissances	Limites d'exigences
<p>Prise en compte des conditions de vie des bactéries dans la lutte contre les biocontaminations</p> <ul style="list-style-type: none"> <li>- reproduction par scissiparité, temps de génération, taux de croissance horaire</li>   <li>- croissance en milieu non renouvelé et renouvelé et nutrition des bactéries</li>   <li>- influence de la température du milieu sur la croissance</li>   <li>- influence du pH</li>   <li>- influence de la pression osmotique</li>   <li>- biofilm</li>   <li>- types respiratoires des bactéries</li>   <li>- sporulation</li> </ul>	<p>Décrire la division binaire par scissiparité Définir le temps de génération et le taux de croissance horaire</p> <p>Commenter une courbe de croissance en milieu non renouvelé Indiquer la conséquence du milieu renouvelé sur la croissance bactérienne Indiquer les principales sources nutritives des bactéries Mettre en relation les besoins nutritifs et respiratoires des bactéries avec la composition des salissures et des milieux de culture</p> <p>Définir la température optimale de croissance Qualifier les bactéries en fonction de leur température optimale de croissance (mésophile, thermophile, psychrophile) et citer des exemples caractéristiques</p> <p>Définir le pH optimal de croissance Qualifier les bactéries en fonction de leur pH optimal de croissance (acidophile, basophile) et citer des exemples caractéristiques</p> <p>Expliquer le rôle favorisant de la présence d'eau sur la croissance bactérienne</p> <p>Définir le biofilm et citer ses caractéristiques Schématiser les différentes étapes de la formation du biofilm Énoncer les facteurs favorisant la formation du biofilm et en déduire les moyens de prévention des biocontaminations Indiquer l'influence du biofilm sur la résistance des bactéries aux agents antimicrobiens Expliquer les conséquences de la formation du biofilm sur les procédés de lutte contre les biocontaminations</p> <p>Expliquer les termes aérobie, aéroanaérobie et anaérobie Présenter la production d'ATP et expliquer son importance</p> <p>Définir une spore et citer ses propriétés Citer les genres bactériens capables de sporuler Indiquer les conditions favorables à la sporulation et à la germination Expliquer les conséquences de la sporulation sur la résistance des bactéries aux agents anti-microbiens et sur les procédés de lutte contre les biocontaminations</p>
<p>1.4.3 Virus</p>	<p>Définir un virus Schématiser un virus nu et un virus enveloppé Indiquer l'influence de l'enveloppe sur la résistance des virus Annoter le cycle de réplication d'un virus et justifier l'appellation de parasite obligatoire Justifier les moyens de lutte contre la transmission des virus</p>

## **ANNEXE II – MODALITES DE CERTIFICATION**

**ANNEXE II a - UNITÉS CONSTITUTIVES DU DIPLOME**

Ventilation des compétences à évaluer sur les différentes Unités EP1 – EP2

	EP1	EP2
<b>C 11 Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles</b>		
C 111 Recueillir, sélectionner des informations	X	
C 112 Identifier les personnes ressources		X
C 113 Décoder : - des documents d'organisation - des documents techniques	X	
<b>C 21 Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte</b>		
C 211 Analyser la commande, le cahier des charges	X	
C 212 Réaliser un état des lieux		X
C 213 Repérer les circuits et/ou les circulations	X	
<b>C 31 Organiser les opérations</b>		
C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail	X	
C 312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles		X
<b>C 32 Planifier les opérations</b>	X	
<b>C 41 Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail</b>		X
<b>C 42 Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant</b>		X
<b>C 43 Mettre en œuvre des opérations de remise en état</b>		X
<b>C 44 Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques</b>	X	
<b>C 46 Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective</b>		X
<b>C 51 Evaluer l'efficacité de l'activité</b>		X
<b>C 61 Communiquer avec des partenaires internes ou externes</b>		X

**ANNEXE II b - RÈGLEMENT D'EXAMEN**

## RÈGLEMENT D'EXAMEN

BREVET D'ETUDES PROFESSIONNELLES HYGIENE ET PROPLETE			Candidats de la voie scolaire dans un établissement public ou privé sous contrat, CFA ou section d'apprentissage habilité	Candidats de la voie de la formation professionnelle continue dans un établissement public	Candidats de la voie scolaire dans un établissement privé hors contact, CFA ou section d'apprentissage non habilité, formation professionnelle continue en établissement privé, enseignement à distance, candidats individuels	Durée de l'épreuve ponctuelle
Épreuves	Unités	Coef	Mode	Mode	Mode	
EP1 : Analyse d'une situation professionnelle	UP1	4	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EP2 : Techniques professionnelles	UP2	9 (1)	CCF	CCF	Ponctuel pratique et oral	3 h 30 (+1 h PSE)
EG1 : français, histoire, géographie éducation civique	UG1	6	Ponctuel écrit	CCF	Ponctuel écrit	3 h
EG2 : mathématiques et sciences physiques et chimiques	UG2	4	CCF	CCF	Ponctuel écrit	2 h
EG3 : Épreuve d'éducation physique et sportive	UG3	2	CCF	CCF	Ponctuel	

CCF. : Contrôle en cours de formation.

(1) dont coefficient 1 pour la Prévention, Santé, Environnement (PSE)



## **ANNEXE II c - DÉFINITION DES ÉPREUVES**

**EP1**

**Analyse d'une situation professionnelle**

**UP1**

**COEFFICIENT : 4**

➤ **Objectifs de l'épreuve**

L'épreuve permet de vérifier les connaissances scientifiques et technologiques ainsi que l'aptitude à les mobiliser dans l'analyse d'une situation professionnelle.

➤ **Compétences évaluées**

Tout ou partie des compétences suivantes doivent être évaluées :

C11 Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles

C111 Recueillir, sélectionner les informations

C113 Décoder des documents d'organisation, des documents techniques

C21 Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte

C 211 Analyser la commande, le cahier des charges

C 213 Repérer les circuits et/ou les circulations

C31 Organiser les opérations

C 311 Choisir la (les) tenue(s) adaptée(s) aux activités ou aux zones de travail

C32 Planifier les opérations

C44 Mettre en œuvre des opérations d'entretien dans les établissements de santé, les établissements à contraintes de contaminations particulières, biologiques et chimiques

L'épreuve s'appuie sur l'ensemble des savoirs associés S1, S2, S3 nécessaires à l'analyse de la situation professionnelle.

➤ **Critères d'évaluation**

L'épreuve permet d'évaluer :

- l'exactitude des connaissances scientifiques et technologiques ;
- l'aptitude à les mobiliser dans une situation professionnelle pour justifier des choix technologiques ou proposer des solutions ;
- l'aptitude à analyser le dossier technique remis ;
- l'aptitude à argumenter ;
- l'expression écrite et la présentation.

➤ **Mode d'évaluation**

**A - Contrôle ponctuel**

**Evaluation écrite**

**Durée : 2 heures**

Le sujet prend appui sur un dossier technique de 5 pages maximum comportant :

- la description d'une situation professionnelle dans laquelle un agent intervient pour des opérations d'entretien en zone à risques et hors zone à risques ;
- des documents d'exploitation (extrait du cahier des charges, plan...), d'organisation, des fiches techniques, des protocoles...

Ce dossier technique pourra apporter des éléments sur :

- les caractéristiques du milieu, de l'entreprise,
- la nature de la commande,
- les éléments liés à l'organisation de l'activité,
- les circuits et/ou les circulations à respecter
- ...

Les questions conduiront le candidat à expliquer, justifier des choix technologiques ou à proposer des solutions.

**B - Contrôle en cours de formation**

Le contrôle en cours de formation comporte une situation d'évaluation écrite organisée en établissement de formation sous la responsabilité des professeurs chargés des enseignements professionnels et technologiques. Les modalités de la situation d'évaluation sont identiques à celles de l'épreuve ponctuelle. Elle est organisée à la fin du troisième semestre de la formation.

<b>EP2</b>	<b>Techniques professionnelles</b>	<b>UP2</b>
<b>COEFFICIENT : 9 (DONT 1 POUR PSE)</b>		

Nota – En application de l'article D.337-34 du code de l'éducation, pour les candidats issus des établissements d'enseignement publics et privés sous contrat, la situation d'évaluation prend en compte la durée réglementaire de la formation en milieu professionnel de 6 semaines incluses dans les 22 semaines de période de formation en milieu professionnel prévues pour le baccalauréat professionnel.

➤ **Objectifs de l'épreuve**

Cette épreuve vise à évaluer l'aptitude du candidat à mettre en œuvre les techniques d'entretien courant et de remise en état ainsi que les compétences et les connaissances de prévention santé environnement.

➤ **Compétences évaluées**

C11 Rechercher, sélectionner, décoder l'information à des fins professionnelles  
C112 Identifier les personnes ressources

C21 Analyser la situation professionnelle au regard de la commande et du contexte  
C212 Réaliser un état des lieux

C31 Organiser les opérations  
C312 Choisir les matériels, les accessoires, les consommables et les produits parmi les ressources disponibles

C41 Gérer l'installation et la remise en ordre du lieu de travail

C42 Mettre en œuvre des opérations d'entretien courant

C43 Mettre en œuvre des opérations de remise en état

C46 Réaliser les opérations de maintenance préventive et corrective

C51 Evaluer l'efficacité de l'activité

C61 Communiquer avec des partenaires internes ou externes

➤ **Critères d'évaluation**

L'épreuve permet d'évaluer :

- l'exactitude de l'état des lieux ;
- le choix correct des matériels et des produits ;
- l'installation rationnelle et la remise en état du matériel et du poste de travail ;
- le respect des règles d'hygiène, de sécurité et la mise en œuvre des éco-gestes ;
- la maîtrise des techniques ;
- le respect du temps alloué ;
- l'attitude d'autocontrôle ;
- la posture professionnelle et l'aptitude à la communication.

➤ **Modes d'évaluation**

<b>A - Contrôle ponctuel</b>	<b>Evaluation pratique et orale</b>	<b>durée : 3h30</b>
------------------------------	-------------------------------------	---------------------

Le candidat réalise des opérations d'entretien courant et de remise en état. En fin d'épreuve, il rend compte oralement de son activité. Il pourra être amené à justifier ses choix et méthodes (durée maximum de l'oral : 10 min).

La commission d'évaluation est constituée de deux membres, un enseignant de la spécialité et un professionnel dans toute la mesure du possible ou deux enseignants de la spécialité le cas échéant.

<b>B - Contrôle en cours de formation</b>
---

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation d'égale valeur, l'une organisée en établissement de formation, l'autre lors d'une période de formation en milieu professionnel.

**Situation 1 en établissement de formation : évaluation des opérations de remise en état.**

Cette situation permet d'évaluer les compétences : C212, C312, C411, C43, C51.

Le candidat met en œuvre une ou plusieurs techniques de remise en état. Les opérations d'entretien courant associées seront mises en œuvre lors de la situation sans faire l'objet d'une évaluation.

Cette situation d'évaluation est organisée au cours du premier semestre de l'année de première, par le(s) professeur(s) de spécialité ; un professionnel peut être associé à l'évaluation.

Le contrôle en cours de formation s'appuie sur une situation d'évaluation organisée dans le cadre des activités habituelles, avec le même niveau d'exigence que l'épreuve ponctuelle. Elle donne lieu à une proposition de note.

**Situation 2 en milieu professionnel : évaluation des opérations d'entretien courant**

Cette situation permet d'évaluer les compétences : C112, C412, C42, C46, C61.

L'évaluation est réalisée par le tuteur sur l'ensemble de la période de formation en milieu professionnel. Le bilan de cette période est réalisé conjointement entre le tuteur et un professeur de l'enseignement professionnel.

Elle a lieu de préférence entre la fin de la seconde professionnelle et la fin du premier semestre de l'année de première.

<b>PREVENTION – SANTE – ENVIRONNEMENT : Coefficient 1</b>
---

L'évaluation de « prévention santé environnement » (PSE) est intégrée à l'épreuve EP2. Elle est notée sur 20 points. Elle porte sur les modules 1 à 7 de l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 relatif au programme d'enseignement de Prévention Santé Environnement pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

➤ **Objectifs de l'épreuve**

L'épreuve a pour objectif d'évaluer les capacités du candidat à :

- Conduire une démarche d'analyse de situations en appliquant la démarche de résolution de problème
- Mobiliser des connaissances scientifiques, juridiques et économiques
- Proposer et justifier les mesures de prévention adaptées

L'évaluation porte notamment sur :

- le respect des étapes de la démarche mise en œuvre,
- l'exactitude des connaissances,
- la pertinence et le réalisme des solutions proposées.

➤ **Mode d'évaluation**

**a) Contrôle en Cours de Formation (noté sur 20)**

Le contrôle en cours de formation est organisé à partir de deux situations d'évaluation. Chaque situation d'évaluation est notée sur 10 points.

- première situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet en fin de seconde professionnelle l'évaluation par sondage des compétences des modules 1 à 5 des référentiels pour les baccalauréats professionnels (santé et équilibre de vie, alimentation et santé, prévention des comportements à risques et des conduites addictives, sexualité et prévention et environnement économique et protection du consommateur). Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. A partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

- deuxième situation d'évaluation : écrite – 1 heure

Elle permet, au plus tard à la fin du premier semestre de la première professionnelle, l'évaluation par sondage des compétences et des connaissances des modules 6 et 7 (gestion des ressources naturelles et développement durable et prévention des risques). Elle prend appui sur des situations de la vie quotidienne ou professionnelle accompagnées d'une documentation.

**b) Epreuve ponctuelle (notée sur 20) - 1 heure**

Le sujet se compose de deux parties indépendantes, l'une correspondant à l'évaluation des modules 1 à 5, l'autre correspondant à l'évaluation des modules 6 et 7. Chaque partie, notée sur 10 points, comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants.

- Première partie :

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer des capacités et des connaissances. A partir d'une situation de la vie quotidienne, le candidat doit notamment mettre en œuvre une démarche de résolution de problème.

- Deuxième partie :

Le sujet comporte plusieurs questions indépendantes ou liées sur les modules correspondants. Il permet d'évaluer les connaissances relatives à l'environnement et aux risques. Le candidat dispose de documents ressources lui permettant de proposer une démarche de prévention.

EG1

Français, histoire – géographie et éducation civique

COEFFICIENT 6

UG1

### ➤ Objectifs de l'épreuve

La partie de l'épreuve portant sur le français permet de vérifier, à l'issue de la première professionnelle, l'acquisition des trois compétences citées dans l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement du français pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel :

- Entrer dans l'échange écrit : lire, analyser, écrire
- Devenir un lecteur compétent et critique
- Confronter des savoirs et des valeurs pour construire son identité culturelle.

La partie de l'épreuve portant sur l'histoire - géographie - éducation civique vise à apprécier le niveau des connaissances et capacités acquises par le candidat au cours de la première professionnelle dans les sujets d'étude choisis parmi ceux prévus par l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 fixant le programme d'enseignement de l'histoire - géographie - éducation civique pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel.

### ➤ Mode d'évaluation

#### a) épreuve ponctuelle écrite (notée sur 20) - 3 heures :

Les deux parties de l'épreuve (français et histoire - géographie-éducation civique) sont évaluées à part égale, sur 10 points.

##### - Première partie : français (1 heure 30)

A partir d'un texte littéraire et/ou d'un document, le candidat répond, par écrit, à des questions de vocabulaire et de compréhension. Il rédige ensuite un texte qui peut être une écriture à contraintes (suite de texte, récit, portrait, écriture à la manière de...) ou une écriture argumentative (vingt à vingt cinq lignes).

##### - Deuxième partie : histoire - géographie - éducation civique (1 heure 30)

L'épreuve consiste en un questionnaire à réponse courte (cinq à dix lignes) ou à choix multiples qui porte sur des sujets d'étude et sur des situations définies dans le programme de première professionnelle. Deux questions sont posées en histoire, deux en géographie et une en éducation civique. Les questions peuvent comporter un support documentaire (texte, image, carte...).

En histoire, une question est posée sur un des cinq sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des quatre autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

En géographie, une question est posée sur un des quatre sujets d'étude obligatoires et une autre sur une situation relevant de l'un des trois autres sujets d'étude. Cette seconde question est choisie par le candidat parmi trois questions correspondant chacune à une situation de ce sujet d'étude.

En éducation civique, une question est posée sur le thème obligatoire du programme.

Les questions d'histoire sont notées sur 4 points, les questions de géographie sur 4 points, la question d'éducation civique sur 2 points.

#### b) Contrôle en cours de formation (noté sur 20)

Les situations d'évaluation de français sont notées sur 10 et celles d'histoire – géographie – éducation civique également sur 10.

##### - Français :

Les deux situations d'évaluation, prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Elles sont référées à des sujets d'études inscrits au programme des classes de baccalauréat professionnel.

- Situation 1 : Lecture - 50 minutes

À la fin d'une séquence, pendant laquelle une œuvre ou un groupement de textes ont été étudiés, le professeur propose un support nouveau (texte ou document iconographique) qui peut être pris dans l'œuvre étudiée, qui peut être pris dans ce qui précède ou ce qui suit un extrait étudié dans le groupement de textes, qui peut être un texte ou document iconographique nouveau en lien avec la séquence dans laquelle s'insère l'évaluation.

Le candidat répond par écrit à trois consignes de travail. Il dispose de l'ensemble de ses documents (les textes lus, l'œuvre, ses notes de cours, des enrichissements de son choix, des travaux personnels ...).

- Deux consignes de travail visent à vérifier la capacité du candidat à construire le sens du texte :
  - compréhension du sens explicite d'un élément du texte : la question porte sur le lexique, un fait de langue, un effet d'écriture ... ;
  - interprétation: la question porte sur un élément du texte ou sur l'ensemble du texte en rapport avec le champ littéraire inscrit au programme de l'objet d'étude.
- Une troisième consigne de travail invite le candidat à choisir, dans l'œuvre ou dans le groupement de textes étudiés, un texte ou un document iconographique qui lui a particulièrement plu, ou qui l'a particulièrement frappé, et à expliquer son choix en une dizaine de lignes.

Le candidat dispose d'une fiche, élaborée par le professeur, précisant les critères d'évaluation : connaissances relevant du champ littéraire et du champ linguistique et capacités de lecture définies par le référentiel de certification.

- Situation 2 - Écriture - 50 minutes

À la fin d'une séquence pendant laquelle une œuvre ou un groupement de textes ont été étudiés, le professeur propose une consigne qui peut être :

- soit une contrainte d'écriture prenant appui sur un des supports étudiés pendant la séquence,
- soit une question engageant une écriture argumentative en rapport avec la séquence.

Le candidat rédige un texte de trente à quarante lignes. Il dispose de l'ensemble de ses documents (les textes lus, l'œuvre, ses notes de cours, des enrichissements de son choix, des travaux personnels ...).

### *- Histoire – géographie :*

Le contrôle est organisé en deux situations d'évaluation qui prennent place à deux moments distincts du cursus de formation. Chaque situation comporte deux parties.

- *Situation 1 – 1 heure*

*1<sup>ère</sup> partie : en histoire, trois ou quatre questions de connaissance portant sur un des sujets d'étude,  
2<sup>ème</sup> partie : en géographie, commentaire d'un ou deux documents.*

- *Situation 2 – 1 heure*

*1<sup>ère</sup> partie : en géographie, trois ou quatre questions de connaissances portant sur un sujet d'études,  
2<sup>ème</sup> partie : en histoire, commentaire d'un ou deux documents.*

EG2

Mathématiques et sciences physiques et chimiques

Coefficient 4

UG2

### ➤ Objectifs de l'épreuve

L'épreuve en mathématiques et sciences physiques et chimiques est destinée à évaluer les objectifs et capacités prévus par les référentiels de mathématiques et de sciences physiques et chimiques définis dans l'annexe à l'arrêté du 10 février 2009 relatif aux programmes d'enseignement de mathématiques et de sciences physiques et chimiques pour les classes préparatoires au baccalauréat professionnel :

- former à l'activité mathématique et scientifique par la mise en œuvre des démarches d'investigation, de résolution de problèmes et d'expérimentation ;
- apprendre à mobiliser les outils mathématiques et scientifiques dans des situations liées à la profession ou à la vie courante ;
- entraîner à la lecture active de l'information, à sa critique, à son traitement en privilégiant l'utilisation des TIC ;
- développer les capacités de communication écrite et orale.

### ➤ Mode d'évaluation

#### a) Contrôle en cours de formation (CCF)

Le contrôle en cours de formation comporte deux situations d'évaluation, l'une en mathématiques, l'autre en sciences physiques ou chimiques, chacune fractionnée dans le temps en deux séquences. Elles se déroulent quand le candidat est considéré comme prêt à être évalué à partir des capacités du référentiel de compétences. Les premières séquences doivent cependant pouvoir être organisées avant la fin du deuxième semestre de la seconde professionnelle et les deuxièmes au plus tard à la fin du premier semestre de première professionnelle.

Une proposition de note est établie. La note définitive est délivrée par le jury.

#### - La situation d'évaluation en mathématiques (notée sur 20)

Cette évaluation en mathématiques d'une durée totale d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10.

L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel.

- Chaque séquence comporte un ou deux exercices avec des questions de difficulté progressive. Les sujets portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.
- L'un des exercices comporte une ou deux questions dont la résolution nécessite l'utilisation de logiciels ou de calculatrices par les candidats. La présentation de la résolution de la (des) question(s) utilisant les TIC se fait en présence de l'examineur. Ce type de questions permet d'évaluer les capacités à expérimenter, à simuler, à émettre des conjectures ou contrôler leur vraisemblance. Le candidat porte ensuite par écrit sur une fiche à compléter, les résultats obtenus, des observations ou des commentaires.

#### - La situation d'évaluation en sciences physiques et chimiques (notée sur 20)

Cette situation d'évaluation en sciences physiques ou chimiques d'une durée d'une heure environ est fractionnée dans le temps en deux séquences, chacune notée sur 10 (7 points pour l'activité expérimentale, 3 points pour le compte rendu).

Elles ont pour support une ou deux activités expérimentales (dont certaines peuvent être assistées par ordinateur). L'évaluation est conçue comme sondage probant sur des compétences du référentiel. Les notions évaluées ont été



### *Brevet d'études professionnelles Hygiène et propreté*

étudiées précédemment. Chaque séquence d'évaluation s'appuie sur une activité expérimentale composée d'une ou plusieurs expériences. L'évaluation porte nécessairement sur les capacités expérimentales du candidat observées durant les manipulations qu'il réalise, sur les mesures obtenues et leur interprétation. Lors de cette évaluation, il est demandé au candidat :

- de mettre en œuvre un protocole expérimental ;
- d'utiliser correctement le matériel mis à sa disposition ;
- de mettre en œuvre les procédures et consignes de sécurité adaptées ;
- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'utiliser une ou plusieurs relations, ces relations étant données ;
- de rendre compte par écrit des résultats des travaux réalisés.

Le candidat porte, sur une fiche qu'il complète en cours de manipulation, les résultats de ses observations, de ses mesures et leur interprétation. L'examineur élabore une grille d'observation qui lui permet d'évaluer les connaissances et capacités du candidat lors de ses manipulations. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

#### **b) Épreuve ponctuelle (notée sur 20 points) - 2 heures**

L'épreuve comporte deux parties écrites d'égale importance concernant l'une les mathématiques, l'autre les sciences physiques et chimiques.

##### - Mathématiques (notée sur 10 points) : 1 heure

- Le sujet se compose de deux ou trois exercices avec des questions de difficulté progressive recouvrant aussi largement que possible des capacités mentionnées dans le référentiel de BEP.
- Les thèmes mathématiques concernés portent principalement sur les domaines mathématiques les plus utiles pour résoudre un problème en liaison avec la physique, la chimie, un secteur professionnel ou la vie courante. Lorsque la situation s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.
- Un exercice au moins concerne l'utilisation de TIC. Dans ce cas l'énoncé est adapté au contexte des programmes et aux modalités de l'épreuve : certains éléments qui pourraient être nécessaires (copies d'écran, résultats de calculs, etc.) sont fournis sur papier avec le sujet.

##### - Sciences physiques et chimiques (notée sur 10 points) : 1 heure

Le sujet doit porter sur des champs différents de la Physique et de la Chimie. Il se compose de deux parties :

###### • Première partie

Un ou deux exercices restituent une expérience ou un protocole opératoire, à partir d'un texte (en une dizaine de lignes au maximum) et éventuellement d'un schéma. Au sujet de cette expérience décrite, quelques questions conduisent le candidat, par exemple à :

- montrer ses connaissances ;
- relever des observations pertinentes ;
- organiser les observations fournies, en déduire une interprétation et, plus généralement, exploiter les résultats.

###### • Deuxième partie

Un exercice met en œuvre, dans un contexte donné, une ou plusieurs grandeurs et relations entre elles. Les questions posées doivent permettre de vérifier que le candidat est capable :

- de montrer qu'il connaît le vocabulaire, les symboles, les grandeurs et les unités mises en œuvre ;
- d'indiquer l'ordre de grandeur d'une valeur compte tenu des mesures fournies et du contexte envisagé ;
- d'utiliser des définitions, des lois et des modèles pour résoudre le problème posé.

### *Brevet d'études professionnelles Hygiène et propreté*

Dans un même exercice, les capacités décrites pour ces deux parties peuvent être mises en œuvre. Lorsque l'épreuve s'appuie sur d'autres disciplines, aucune connaissance relative à ces disciplines n'est exigible des candidats et toutes les indications utiles doivent être fournies dans l'énoncé.

### **3 - Instructions complémentaires pour l'ensemble des modes d'évaluation (contrôle en cours de formation ou épreuve ponctuelle)**

- Le nombre de points affectés à chaque exercice est indiqué sur le sujet. La longueur et l'ampleur du sujet doivent permettre à tout candidat de le traiter et de le rédiger posément dans le temps imparti.
- Si des questionnaires à choix multiple (QCM) sont proposés, les modalités de notation doivent en être précisées. En particulier, il ne sera pas enlevé de point pour les réponses fausses.
- La clarté des raisonnements et la qualité de la rédaction interviendront dans l'appréciation des copies

#### **Calculatrices et formulaires**

- L'emploi des calculatrices est autorisé, dans les conditions prévues par la réglementation en vigueur. Il est ainsi précisé qu'il appartient aux responsables de l'élaboration des sujets de décider si l'usage des calculatrices est autorisé ou non. Ce point doit être précisé en tête des sujets.
- Il n'est pas prévu de formulaire officiel. En revanche, les concepteurs de sujets peuvent inclure certaines formules dans le corps du sujet ou en annexe, en fonction de la nature des questions.

#### **4 - Remarques sur la correction et la notation**

- Les concepteurs de sujets veilleront, dans leurs propositions, à mettre en évidence les objectifs et les capacités ou compétences visées.
- Les consignes de correction devront permettre aux correcteurs de prendre réellement et largement en compte, dans l'appréciation des copies la démarche critique, la cohérence globale des réponses.
- Les examinateurs et les correcteurs ne manifesteront pas d'exigences de formulation démesurées, et prêteront une attention particulière aux démarches engagées, aux tentatives pertinentes, aux résultats partiels.

**EG3**

**Education physique et sportive**

**Coefficient : 2**

**UG3**

Les modalités de l'épreuve d'éducation physique et sportive sont définies par l'arrêté du 15 juillet 2009 relatif aux modalités d'organisation du contrôle en cours de formation et de l'examen terminal prévus pour l'éducation physique et sportive aux examens du baccalauréat professionnel, du certificat d'aptitude professionnelle et du brevet d'études professionnelles.

**ANNEXE II d - TABLEAU DE DISPENSE DES ENSEIGNEMENTS GENERAUX**

**TABLEAU DE DISPENSE DES ENSEIGNEMENTS GENERAUX**  
(conformément à l'article 5 du présent arrêté)

EG1 : Français	U3	EG1 : Français – Histoire – Géographie – Education civique	UG1
EG3 : Histoire - géographie	U5		
EG2 : Mathématiques – sciences physiques	U4	EG2 : Mathématiques – Sciences physiques et chimiques	UG2
EG5 : Education physique et sportive	U7	EG3 : Education physique et sportive	UG 3

**ANNEXE II e - TABLEAU DE CORRESPONDANCE D'ÉPREUVES ET UNITÉS**

**TABLEAU DE CORRESPONDANCE DES ÉPREUVES ET UNITÉS**

<p><b>BEP</b> métiers de l'hygiène, de la propreté et de l'environnement                  Défini par arrêté du 27 juillet 2009                  Dernière session : 2014</p>	<p><b>BEP</b> Hygiène propreté                  Défini par le présent arrêté                  Première session : 2015</p>	
<b>ÉPREUVES</b>	<b>ÉPREUVES</b>	<b>Unité</b>
EP1 – Analyse d'une situation professionnelle	EP1 – Analyse d'une situation professionnelle	
EP2 – Techniques professionnelles	EP2 – Techniques professionnelles	

<p><b>CAP</b> Maintenance et hygiène des locaux                  Défini par arrêté du 17 décembre 1996, modifié par l'arrêté du 1<sup>er</sup> octobre 2009</p>	<p><b>BEP</b> Hygiène propreté                  Défini par le présent arrêté                  Première session : 2015</p>	
<b>ÉPREUVES</b>	<b>ÉPREUVES</b>	<b>Unité</b>
EP1 : techniques professionnelles d'entretien courant et de maintenance et EP2 – Techniques professionnelles de remises en état et de rénovation	EP2 – Techniques professionnelles	