Ce document a été mis en ligne par l'organisme FormaV®.

Toute reproduction, représentation ou diffusion, même partielle, sans autorisation préalable, est strictement interdite.

Pour consulter tous nos sujets d'annales et corrigés du BP Carreleur, veuillez visiter :
bpcarreleur.fr/annales-sujets-et-corriges

BREVET PROFESSIONNEL
CARRELAGE –MOSAIQUE

PREPARATION ET SUIVI D'UN OUVRAGE

EPREUVE

E 1

L'ensemble des documents de l'épreuve E1 comporte 3 dossiers

- **1 – le dossier extrait du C.C.T.P. et PLANS**
- **2 – le dossier Documentation Technique**
- **3 – le dossier de travail (SUJET)**

L'ensemble des documents **E1** doit être rendu a l'issue de l'épreuve

DOSSIER

Documentation Technique

CONTENU DU DOSSIER

- Classement UPEC page : 1 / 10
- Fractionnement page : 2 , 3 et 4 / 10
- Imperméabilisation page : 5 ,6 , 7 et 8 / 10
- Prévention , Sécurité page : 9 et 10 / 10

N° de Candidat :.....

Informations techniques

CLASSEMENT UPEC DES LOCAUX SELON LES CRITÈRES D'USAGE

Tableau 3 - Bâtiments commerciaux

Repérage	Locaux : désignation et caractéristiques – Particularités de classement	Classement
	I. Locaux d'activité et de circulation	
	Selon leur nature, leur taille et leur degré de fréquentation, les magasins peuvent être assimilés aux boutiques (M 1 à M 5) ou doivent être traités comme les «magasins à rayons multiples» (M 6 à M 7), voire comme les «magasins de grande surface» (M 11 à M 12)	
M 1 à 5	Boutique, y compris les zones de circulation	
M 1	Boutique au rez-de-chaussée, sauf cas M 3 à M 5	U3s P2 E1 C0
M 2	Boutique en étage, ou situation analogue (exemple : accès par une galerie marchande abritée des intempéries), sauf M 3 à M 5	U3 P2 E1 C0
M 3	Salon de coiffure	U3s P2 E2 C3
M 4	Commerce d'alimentation, café-bar	U4 P3 E2 C2
M 5	Boulangerie, pharmacie, journaux, tabac	U4 P2 E2 C0
M 6 à 10	Magasin à rayons multiples (ou «grand magasin») autre que le magasin dit «de grande surface» et sauf : - restauration, cafeteria, etc. (cf. M 10) - rayon d'alimentation (cf. M 4) - zone de stockage, réserve - trafic de chariots lourds (> 100 kg environ)	
M 6	Zones d'accès et de circulation à rez-de-chaussée ou rez-de-terrasse	U4 P3 E2 C0
M 7	Rayons au rez-de-chaussée	U3s P3 E1 C0
M 8	Escaliers et paliers - Circulations en étage	
M 9	Rayons en étage, ou situation analogue (exemple : accès par une galerie marchande à l'abri des intempéries)	U3 P3 E1 C0
M 10	Cafétéria ou salon de thé d'un «grand magasin» (sans accès direct de l'extérieur), hors comptoir de distribution	U3s P3 E1 C1
M 11	Cafeteria d'une «grande surface», y compris comptoir de distribution. Comptoir de distribution pour M 10	U4 P3 E2 C2
M 12	Magasin dit «de grande surface» : Hypermarché, etc	U4 P4s E3 C2
M 13 à 14	Mail ou galerie marchande d'un centre commercial :	
M 13	Lorsque le trafic intense nécessite le recours fréquent à des matériels d'entretien lourds *Nota : lorsque traités en revêtement céramique ces locaux nécessitent de recourir à des carreaux P4 d'épaisseur ≥ 8 mm pour des dimensions ≤ 200 × 200 mm et d'épaisseur ≥ 10 mm pour des dimensions > 200 × 200 mm.*	U4 P4 E3 C2
M 14	Lorsque le trafic modéré ou normal ne nécessite pas le recours fréquent à des matériels d'entretien lourds	U4 P3 E3 C2
	II. Locaux techniques	
M 15	Cuisine collective et annexes, pour utilisation intense	U4 P4s E3 C2
M 16	Cuisine collective et annexes pour utilisation modérée ou normale	U4 P3 E3 C2
M 17	Office et annexes, pour rechauffage des plats seulement *Nota : les locaux M 15 à M 17 présentent une exigence de glissance limitée du sol*	
M 18	Autres locaux : se reporter à la partie III du Tableau 2 (rubriques B 18 à B 21)	

CLASSEMENT DES LOCAUX SELON LES CRITÈRES D'ADHÉRENCE

Locaux	Classement	Angles d'inclinaison minimum
Auvent/sas d'entrée	0	<12°
Hall d'entrée	0	<12°
Administration	0	<12°
Vestiaire et WC du personnel	0	<12°
Restaurant	0	<12°
Hall de la piscine	A	>12°
Sauna	A	>12°
Vestiaire et douches des handicapés	B	>18°
Douches et WC du hall de la piscine	B	>18°
Local mouillé du sauna	B	>18°
Pédiluve	B	>18°
Pataugeoire	B	>18°
Plage de la piscine couverte	B	>18°
Bassin pour non-nageurs	B	>18°

Locaux	Classement
Zone d'accès direct vers l'extérieur des locaux publics	R9
Comptoirs de vente de viandes	R10
Locaux de fabrication du fromage d'une laiterie	R11
Cuisine d'un restaurant jusqu'à 100 couverts par jour	R11V4
Atelier de production de verre isolant	R11V6
Locaux de découpage de la viande dans un abattoir	R12
Fosse de vidange dans un garage	R12V4
Locaux de préparation de la volaille	R12V6
Locaux de préparation de la viande dans une boucherie	R12V8
Locaux de travail d'une tannerie	R13
Locaux de préparation de la mayonnaise	R13V4
Conserverie de légumes	R13V6
Locaux de dépeçage dans un abattoir	R13V8
Locaux de préparation du poisson	R13V10

UTILISATION DU CARRELAGE EN ZONE MOUILLÉE PARCOURUE PIEDS NUS

Classement	Angle d'inclinaison	
A	>12°	
B	>18°	
C	>24°	

UTILISATION DU CARRELAGE EN SECTEUR PROFESSIONNEL

R 9	Angle d'inclinaison 3° - 10° Adhérence normale	
R 10	10° - 19° Adhérence moyenne	
R 11	19° - 27° Adhérence élevée	
R 12	27° - 35° Forte adhérence	
R 13	>35° Très forte adhérence	

Groupement Inter-Académique	DUREE : 4H30	SPECIALITE : CARRELAGE MOSAIQUE	
SUJET	Coefficient : 4	EPREUVE : E 1 Etude, préparation et suivi d'un ouvrage	
Brevet Professionnel	SESSION 2002	Dossier Documentation Technique	Page : 1/10

Copyright © 2026 FormaV. Tous droits réservés.

Ce document a été élaboré par FormaV© avec le plus grand soin afin d'accompagner chaque apprenant vers la réussite de ses examens. Son contenu (textes, graphiques, méthodologies, tableaux, exercices, concepts, mises en forme) constitue une œuvre protégée par le droit d'auteur.

Toute copie, partage, reproduction, diffusion ou mise à disposition, même partielle, gratuite ou payante, est strictement interdite sans accord préalable et écrit de FormaV©, conformément aux articles L.111-1 et suivants du Code de la propriété intellectuelle. Dans une logique anti-plagiat, FormaV© se réserve le droit de vérifier toute utilisation illicite, y compris sur les plateformes en ligne ou sites tiers.

En utilisant ce document, vous vous engagez à respecter ces règles et à préserver l'intégrité du travail fourni. La consultation de ce document est strictement personnelle.

Merci de respecter le travail accompli afin de permettre la création continue de ressources pédagogiques fiables et accessibles.