

GRILLE D'ÉVALUATION

Durée : 0h20 de préparation
0h20 d'interrogation
Coef.: 3

| N° des candidats | N° | N° | N° | N° | N° | N° | N° | N° |
|-----------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------|----|----|----|----|----|----|----|----|
| <p><u>1- Connaissance des milieux et des usagers</u></p> <p>collectivité : définition (fonction) 3 points</p> <p>usagers besoins âge 7 points</p> <p>- Connaissance du personnel de la collectivité étudié (fonction rôle) 5 points</p> <p>- La situation de l'E.T.C. dans cette collectivité 5 points</p> <p style="text-align: center;"><u>Note obtenue sur 20</u></p> | | | | | | | | |
| <p><u>2- Organisation du travail du stagiaire</u></p> <p>Horaire Emploi/temps 8 points Service Hygiène</p> <p>- Méthodes de travail spécifiques à la collectivité 12 points</p> <p>Organisation Matériels, produits Locaux</p> <p style="text-align: center;"><u>Note obtenue sur 20</u></p> | | | | | | | | |
| <p><u>3- Question tirée au sort</u></p> <p style="text-align: center;"><u>Note obtenue sur 20</u></p> | | | | | | | | |
| TOTAL sur 60 | | | | | | | | |
| NOTE en POINTS ENTIERS sur 20 | | | | | | | | |

Corrigé : Collectivité de jeunes enfants

Sujet 1 : Mobilier et équipement spécifiques
* adaptés à la taille de l'enfant et à son développement psychomoteur - Répondre aux exigences de sécurité et d'hygiène.

Règles d'hygiène à respecter au moment de la distribution des repas :

- * tenue du personnel
- * mains propres

Règles de sécurité à respecter

- * chaussures
- * respect des circuits
- * position ergonomique adaptée

Sujet n° 2

Fonction d'une école maternelle
* fonction d'éducation préscolaire
" de socialisation

- Tâches de l'E.T.C

- * entretien des locaux
- * entretien du linge
- * distribution des repas
- * aide matérielle auprès des enseignants

- Besoins de l'enfant :

- * physiologiques : Nutrition, élimination, sommeil, mouvement, hygiène, sécurité.
- * psychologiques : accueil, affection, sécurité, activités.

Sujet n° 3

Modes de garde :

- * crèche collective, familiale, parentale
- * halte-garderie
- * pouponnière

Conditions d'admission

- * l'un des parents doit travailler
- * vaccinations obligatoires
- * âge.
- * visite du médecin de la crèche

Rôle de chacun

* directrice : organisation - gestion
relation avec les familles
formation des agents

* éducatrice de j.-enfants
organisation des activités (sections des grands)

* auxiliaire : exécution des tâches de soin auprès des enfants

* agents de service : entretien des locaux, du linge
↓
ETC
préparation et distribution des repas

Sujet 4 : Conditions d'admission en école maternelle

- * âge : 3 ans dans l'année
- * propre
- * vaccinations à jour
- * domicilié dans la commune.

| | | |
|--------------------------------------|-----------------|-----------------|
| CAP EMPLOYÉ TECHNIQUE DE COLECTIVITÉ | | CODE : 50 33405 |
| SESSION 2000 | CORRIGÉ : CMMT | |
| Durée totale : 20 Mn | Coefficient : 3 | Page 1/7 |

Personnel employé

- directeur :
 - rôle administratif et pédagogique
 - emploi du temps du personnel de service
 - rapports avec la municipalité
- Enseignants :
 - organisation pédagogique de la classe
 - encadrement et surveillance des enfants.
- Personnel de service :
 - entretien locaux - matériel
 - accueil des enfants.
 - soins corporels aux enfants
 - aide à l'enseignant.

Sujet 5 :

- Besoins des enfants de 3 mois à 3 ans voir sujet 2.
- Fonction de l'ETC en crèche collective.
 - en linge
 - en locaux
 - en cuisine.
- Compétences requises.
 - respect règles hygiène - sécurité - ergonomie - économie.
 - organisation.
 - aspect relationnel.

Corrigé

Collectivités pour personnes âgées.

CMMT

Sujet 6 :

- Différentes collectivités accueillant des personnes âgées
- foyer - logement - résidence.
 - maison de retraite.
 - hôpital : long - séjour.
 - maison de repos Post-cure.

Résidence

- appartement individuel
- indépendance
- mais possibilité d'utiliser des services collectifs (repas ...)

Maison de retraite chambre.

ne en collectivité.

Services proposés

- repas proposés
- blanchisserie
- animations.
- services administratifs.

Services proposés

- repas - entretien linge - locaux - loisirs - activités
- service médical - aide aux soins - ...

Sujet 7 :

1. Définition / critères : âge, revenus, retraite, santé, validité

Besoins Physiologiques → Hygiène (corporelle, locaux, linge)

- sommeil
- nutrition (équilibrée, adaptée)
- santé (problème du vieillissement)
- activités physiques et intellectuelles
- sécurité (installation des locaux et équipements spécifiques)

Besoins Psychologiques → affectifs (tendresse, communication, loisirs, intimité ...)

Activités - communication

Sujet 8 :

Logement foyer résidence : Studio ou 2 pièces : cuisine, salle d'eau chambre - (séjour)

Mobilier personnel.

- Services proposés :
- Restauration
 - blanchisserie
 - Animation
 - Entretien des locaux
 - Sécurité (télé-alarme) une permanence du personnel.

Sujet 9 : Collectivités susceptibles d'accueillir des pers. âgées (sujets)

Conditions d'accueil : Être âgé de 65 ans - Être valide ou semi-valide.
Conditions de ressources.

- Fonctions de la maison de retraite :
- Hôtelière
 - Sociale
 - Médicale

Sujet 10 : Equipement assurant la sécurité et le confort des pers. âgées :

- main-courante : aide au déplacement.
- rampe dans les couloirs : sécurité du déplacement
- portes larges : pour le déplacement en fauteuil roulant.
- poignée dans les WC : aide pour s'asseoir - se lever.
- barrière de lit
- Sonnette d'appel
- Revêtement anti-dérapant
- Douche sans bac relevé et siège, barre

Sujet 11 : Personnel en maison de retraite.

Personnel permanent

Directeur : Responsable du fonctionnement général de la maison de retraite et assure les relations avec les familles.

Personnel administratif : Secrétaire - Econome - Animatrice - Hôtesse

Personnel soignant : Infirmier - Aide soignant

Personnel des services techniques : Chef cuisinier - cuisinière
lingère - Agent hôtelier
Agents d'entretien.

Personnel à temps partiel

- Kinésithérapeute.
- Médecin
- Coiffeur

Bonjour

Collectivité pour personnes âgées

CMMT

Sujet 12:

Différents locaux d'une maison de retraite.

- secteur d'accueil et de vie collective:
hall - poste d'accueil - bureaux
- secteur d'hébergement:
salle à manger
chambre
salle de bains.
- secteur médical:
cabinet médical
salle de soins
chambre de garde.
- services généraux:
cuisine
blanchisserie
magasin.
- locaux annexes:
garage
atelier d'entretien.
chaufferie.

Equipement de la chambre et du cabinet de toilette:

- lit - table - chaises - table de chevet - siège de repos
- meuble de rangement - dispositif d'appel.
- lavabo - miroir - WC - (toilet) - douche - porte
- serviette - meuble de rangement - barre d'appui.
- dispositif d'appel.

Éléments de sécurité et de confort:
voir sujet 5.

Corrigé

Milieu Hospitalier

Sujet 13:

- Unités de soins: Maternité - ORL - Chirurgie.....
- le médecin chef responsable de l'unité de soins.
- L'E.T.C: agent de service hospitalier.
- Fonctions de l'E.T.C dans une unité de soins: A.S.H
distribution petit déjeuner, plateau repas
Travail à l'office....
Entretien des chambres.

Sujet 14:

Circuit du linge en milieu hospitalier.

1. Collecte du linge dans des sacs de différentes couleurs.
2. Caveau: triage - pesage
3. Buanderie: lavage - essorage - séchage - pliage - repassage
- 4 - lingerie: stockage - confection - refection - distribution.

Précautions à prendre:

- Tenue
- Respect des secteurs

Sujet 15:

Matériels nécessaires à la distribution du petit déjeuner dans une collectivité de soins:

- chariot équipé
- Plateau
- bol

les pichets ne vont pas de chambre en chambre, le service s'effectue au niveau du couloir

Sur le dessus du chariot mettre le bol sur le plateau
servir la boisson, mettre le pain, le beurre, la confiture -
(emballage individuel) livrer le plateau garni en respectant
la fiche des réaimes.

Sujet 16 :

les fonctions de l'hôpital :

- Fonction sanitaire
- Fonction hôtelière
- Fonction sociale.

les besoins des usagers :

besoins physiologiques : Nutrition - sommeil - mouvement - Hygiène
sécuritébesoins psychologiques : Accueil - Appui psychologique - Respect
Information.

Sujet 17 :

les différents locaux d'une unité de soins :

- le couloir - bureau de la surveillance générale - sanitaire
public - l'office - Salle d'attente - chambre - réservel'office comprend : Réfrigérateur - cuisinière - pailasse avec
évier, table, chaise, placard, micro-ondes.

Cuisine de Collectivité = Correction

Sujet 18.zone neutre - Vaseille
- Tptre ambiantezone réfrigérée 1 : Goudilles
Hors d'œuvre
charcuterie
Tptre : +3°C.zone chaude : Pat chaud.
Tptre +63°C.zone réfrigérée 2 : Desserts / fromage / beurre.
Tptre +3°C.zone neutre : - fruits
- boissons
- assaisonnements
- serviettes

Corrigé. cuisine de collectivité

Sujet n° 19

Dès la fin du traitement thermique

↓
des plats sont conditionnés.

- barquettes thermofilmées.
- gastronomes
- étiquetage

↓
refroidissement rapide de $+53^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$ au moins de 2 h.

- cellule de refroidissement rapide.
- équipée d'une sonde.

↓
entreposage entre 0°C et $+3^{\circ}\text{C}$ - 3 jours maximum, après le jour de la fabrication (J+3)

- armoire réfrigérée (froid) ($+3^{\circ}\text{C}$)

Sujet n° 20

Activités de l'ETC.

- dressage des préparations froides
- préparation de la banque de self : décontamination des surfaces, mise en t° des matériels.
- mise en place des produits
- Accueil des clients.
- Approvisionnement des différentes zones en fonction du flux.
- A la fin du service :
Gestion des restes
Remise en état des équipements et du sol.

Cuisine de collectivité

Corrigé.

Sujet n° 21

Zone de stockage - matériels

- Denrées non périssables : réserve sèche - magasin
température ambiante $\leq 15^{\circ}\text{C}$
 - B.O.F : chambre froide $t^{\circ} \leq 3^{\circ}\text{C}$
 - légumes fruits : chambre froide $t^{\circ} \leq 5 \text{ à } 7^{\circ}\text{C}$
 - viandes, charcuteries : " $t^{\circ} \leq 3^{\circ}\text{C}$
 - poissons : chambre froide, sur glace $+0^{\circ}\text{C}$
 - produits 4^e gamme, sous vide : chambre froide $t^{\circ} \leq 3^{\circ}\text{C}$
 - produits surgelés : chambre froide négative $t^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$
 $t^{\circ} \leq 20^{\circ}\text{C}$
- glaces
herbets

Sujet n° 22

- la marche en avant correspond à une succession logique et rationnelle des différentes opérations, depuis la livraison des marchandises jusqu'à la consommation.
Cette progression doit être conçue de telle sorte qu'il ne puisse y avoir aucune possibilité de croisement entre le secteur des produits propres et le secteur des produits saisis.
- conséquence d'un circuit mal respecté : contamination

Suite du sujet n° 22

matériaux : - Acier Inoxydable
- Verre ou flexiglass

choix : - matériaux lisses, non poreux, résistants aux produits chimiques.
- transparents pour la visualisation des plats. (verre, flexiglass)

Sujet n° 23

La cuisson chaude :

Dès la fin du traitement thermique, les aliments sont conditionnés et maintenus à une température supérieure ou égale à $+63^{\circ}\text{C}$ à cœur - jusqu'à la remise au consommateur.

équipements nécessaires :

appareils à bain-marie
étuves, armoires chaudes
chauds thermiques
cuissons isothermes
cuissons chauffants
plateaux isothermes...

Sujet n° 24

Tâches confiées à l'E.T.C en cuisine collective

- Epluchage
- Taillage
- Dressage des entrées, des desserts
- Mise en place du self, de la salle de restaurant
- Distribution des repas
- Remise en état des matériels et des locaux
- Participation aux travaux de laverie (batterie, vaisselle)

Risques d'accidents encourus par l'agent en restauration collective

- les coupures
- les chûtes

Corrige

Suite n° 24

- brûlures
- Electrisation
- Electrocution

Moyens de prévention

- chaussures de sécurité
- utilisation de gants de protection
- Equipement de sécurité sur les machines
- Présence de moyens d'intervention en cas d'incendie (couverture, extincteur)
- Présence de coup de poing électrique
- Système de raccordement électrique homologué