

GRILLE D'EVALUATION

Durée : 0h20 de préparation
0h20 d'interrogation

Coef.: 3

N° des candidats	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<p>1- Connaissance des milieux et des usagers</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>2- Organisation du travail du stagiaire</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>3- Question tirée au sort</p> <p style="text-align: center;"><u>Note obtenue sur 20</u></p>								
TOTAL sur 60								
NOTE en POINTS ENTIERS sur 20								

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2001
EPREUVE : C.M.MT.	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1

CORRIGÉ

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE

SESSION 2001

CORRIGÉ : C.M.M.T

13 Pages

Corrige : Collectivité de jeunes enfants

Objet 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

Objet 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 du 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
préparation et distribution des repas
↓
ETC

Sujet 4 : Conditions d'admission en école maternelle

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

(voir n° 1)
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

Collectivités personnes âgées

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.

vie 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, intimité ...)
loisirs
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.
- verrière 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

Supet 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

Milieu Hospitalier

sujet n° 12 - pas de corrigé

sujet n° 13

recueil 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 - refaçon - distribution -

Précautions à prendre :

- Tenue
- Respect des secteurs

● sujet n° 14

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 régimes.

● sujet n° 15

les différents locaux d'une unité de soins :

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

Cuisine de Collectivité = Connection

Sujet n°16

zone neutre - Vaseille
- Table ambiante

zone réfrigérée 1 : Crudités
Hors d'œuvre
charcuterie
Température : $+3^{\circ}\text{C}$

zone chaude : Plat chaud.
Température $+63^{\circ}\text{C}$

zone réfrigérée 2 : Desserts / Fromage / Œuvre.
Température $+3^{\circ}\text{C}$

zone neutre : - fruits
- boissons
- assaisonnements
- serviettes

Sujet n° 17

Dès la fin du traitement thermique

↓
les plats sont conditionnés.

- barquettes thermofilmés.
- gastronomes
- étiquetage

↓
refroidissement rapide de $+63^{\circ}\text{C}$ à $+10^{\circ}\text{C}$ au moins de 2 h.

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

↓
entreposage entre 0°C et $+3^{\circ}\text{C}$ - 3 jours maximum, après le jour de la fabrication (5+3)

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

Sujet n° 18

• 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 self.

matériaux qui composent la banque : acier inoxydable - verre - ou plexiglas 9/13

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 $t^{\circ} 0^{\circ}\text{C}$
- produits 4^e gamme, sous vide = chambre froide $t^{\circ} \leq 3^{\circ}\text{C}$
- produits surgelés = chambre froide négative $t^{\circ} \leq -18^{\circ}\text{C}$
glaces, sorbets " $t^{\circ} \leq 20^{\circ}\text{C}$

20

- 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 saillies.

- conséquence d'un circuit mal respecté : contamination

matériaux : - Acier Inoxydable
- Verre ou Plexiglass

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

La liaison 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
- caissons isothermes
- caissons chauffants
- plateaux isothermes.....

Sujet n° 22

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 la laverie (batterie, vaisselle)

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

- les coupures
- les chûtes
- les brûlures
- électrisation
- Electrocutior

Moyens de prévention

- chaussures de sécurité
- gants de protection
- équipements de sécurité sur machines
- Moyens d'intervention en cas d'incendie (couverture - extincteur)
- coup de poing de sécurité (électrique)

Sujet 23.

Le poste de lavage des mains. **Corrigé.**

- 1- * lavabo commande "au pied"
 - * distributeur de ^{détergent} liquide bactéricide
 - * distributeur d'essuie-mains à usage unique
 - * poubelle avec pédale
- 2- ^{détergent} e bactéricide
- 3- * mouiller les mains
 - * savonner : 20 secondes minimum, insister entre les doigts
 - * se brosser les ongles
 - * rincer pour enlever tout le ^{détergent liquide}
 - * sécher

Sujet 24

1. La tenue professionnelle de l'illustration est composée d'une coiffe (charlotte) et d'un masque bucco-nasal (masque d'hygiène)
2. L'E.T.C porte cette tenue :
 - lors des préparations froides
 - lors du conditionnement des produits alimentaires
 - ^{Si l'ETC est atteinte d'une maladie respiratoire bénigne et passagère (rhume, ...)}
3. * La coiffe permet d'éviter la contamination des denrées alimentaires par les cheveux, les poussières, les pellicules ...
 - * Le masque bucco-nasal permet d'éviter la contamination des aliments par les germes pathogènes produits par le nez et la bouche.

Sujet N° 15

• Nommer les différentes parties de cette poubelle.

- 1) couvercle
- 2) sac poubelle jetable
- 3) roulettes
- 4) pédale

• Expliquer la fonction des éléments N°3 et N°4

N°3 : facilite le déplacement (roulettes), mesure d'ergonomie

N°4 : permet l'ouverture de la poubelle sans manipulation manuelle
pas de contamination des mains !

Sujet N° 16

• A partir de l'observation, citer les équipements ou matériels que l'on peut y trouver

- siphon
- nettoyeur haute pression
- raclette
- balai brosse
- container (de voirie)
- poubelle

• Expliquer la fonction des éléments

N°1 : sert à l'évacuation des eaux pendant l'entretien du local (~~écoulement~~)

N°3 : sert à sécher le sol

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITE			SESSION 2001
EPREUVE : CMMT	Durée : 0H20 + 0H20	Coef : 3	

13/13