

CORRIGÉ

SUJET N° 1

- Rôles de l'ETC :
 - distinction des plats
 - service des enfants
 - aide à la prise des repas

- 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
 - fonction de socialisation

- Tâches de l'ETC :
 - 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,...

- Besoins psychologiques : accueil, affection, sécurité, activités.

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2002
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3 Page : 1/7

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
 - éducatrice de jeunes-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.

SUJET N° 4

- Conditions d'admission en école maternelle :
 - âge : 3 ans dans l'année
 - propre
 - vaccinations à jour
 - domicilié dans la commune

- 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 l'enseignant

SUJET N° 5

- Besoins des enfants de 3 mois à 3 ans (vois 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...

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2002
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 2/7

SUJET N° 6

- 1) Les usagers sont les enfants de 2 à 6 ans lorsqu'il sont propres, en bonne santé et vaccinés.
- 2)
 - la petite section : 2 à 4 ans
 - la moyenne section : 4 à 5 ans
 - la grande section : 5 à 6 ans
- 3)
 - Fabriquer des gâteaux ;
 - Faire des costumes ;
 - Décoration des classes ;
 - Animation ;
 - Remise en état.

SUJET N° 7

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

- Besoins Physiologiques :
- hygiène (corporelle, locaux, linge)
 - sommeil
 - nutrition (équilibré, 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 N° 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 N° 9

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...)

Prestations offertes

- repas proposés
- blanchisserie
- animations
- services administratifs

Maison de retraite

- chambre
- vie en collectivité

Prestations offertes

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

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2002
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 3/7

SUJET N° 10

Équipement assurant la sécurité et le confort des personnes âgées :

- main courante : aide au déplacement
- veilleuse 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 rehaussé et siège, barre.

SUJET N° 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 – économe – animatrice - hôtesse

Personnel soignant : Infirmier – Aide soignant

Personnel des services techniques : chef cuisinier – cuisinier – lingère – agent hôtelier – agents d'entretien.

Personnel à temps partiel :

- kinésithérapeute
- médecin
- coiffeur

SUJET N° 12

1 – La lingère secouriste

2 – ramasser le linge sale, trier, laver, sécher, repasser, raccommoder, distribuer.

3 – le linge plat

4 – la laveuse essoreuse

l'essoreuse

le séchoir rotatif

la table de repassage + fer à repasser

la table de pliage

la presse

la calandre ou sècheuse repasseuse

SUJET N° 13

- dirige l'unité de soins : le médecin-chef

- l'ETC dépend des ASH ou ASI

- fonctions de l'ETC : - entretien des locaux communs

SUJET N° 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 – rejection - distribution

Précautions à prendre :

- tenue

- respect des secteurs : marche en avant. Couleurs des sacs.

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2002
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 4/7

SUJET N° 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 la pain, le beurre, la confiture – (emballage individuel) livrer le plateau garni en respectant la fiche des régimes.

SUJET N° 16

Les différents locaux d'une unité de soins :

- le couloir – bureau de la surveillance générale – sanitaires publics – l'office – salle d'attente – chambre – réserve.

L'office comprend : réfrigérateur – cuisinière – paillasse avec évier, table, chaise, placard, micro-ondes.

SUJET N° 17

- Zone neutre :
 - Vaisselle...
 - température ambiante
- Zone réfrigérée 1 :
 - crudités
 - hors d'œuvre
 - charcuterie...
 - température + 3°C
- Zone chaude :
 - plat chaud
 - température + 63°C
- Zone réfrigérée 2 :
 - desserts / fromage / beurre
 - température + 3°C
- Zone neutre :
 - fruits
 - boissons
 - assaisonnements
 - serviettes

SUJET N° 18

Dès la fin du traitement thermique

Les plats sont conditionnés :

- barquettes thermofilmées
- gastronomies
- étiquetage

refroidissement rapide de +63°C à +10°C en moins de 2h00.

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

Entreposage entre 0°C et +3°C

- 3 jours maximum, après le jour de la fabrication (J + 3)
- armoire réfrigérée (+3°C)

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2002
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 5/7

SUJET N° 19

- Activités de l'ETC :

- dressage des préparations froides
- préparation de la banque de self : décontamination des surfaces, mise en température des matériels
- mise en place des produits
- accueil des clients
- approvisionnement des différentes zones en fonction du flux
- à la fin du service :
 - gestion des restes
 - remise en état des équipements et du sol

- Matériaux qui composent la banque : acier inoxydable – verre – ou plexiglass

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

SUJET N° 20

- Zone de stockage - matériels

- denrées non périssables :
 - réserve sèche - magasin
 - température ambiante < 15°C
- B.O.F. :
 - chambre froide température < 3°C
- légumes – fruits :
 - chambre froide température < 5 à 7°C
- viandes, charcuteries :
 - chambre froide température < 3°C
- poissons :
 - chambre froide, sur glace température 0°C
- produits 4^e gamme, sous vide :
 - chambre froide température < 3°C
- produits surgelés :
 - chambre froide négative température – 18°C
- produits surgelés glaces sorbets :
 - chambre froide négative température < -20°C

SUJET N° 21

- 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 souillés.

- conséquence d'un circuit mal respecté : contaminations

SUJET N° 22

La liaison chaude :

Dès la fin du traitement thermique, les aliments sont conditionnés et maintenus à une température supérieure ou égale à +63°C à cœur – jusqu'à la remise au consommateur.

Équipements nécessaires :

- appareils à bain-marie
- étuves – armoire chaudes
- chariots thermiques
- caissons isothermes
- caissons chauffants
- plateaux isothermes...

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2002
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 6/7

SUJET N° 23

Tâches confiées à l'ETC en cuisine collective

- épluchage
- 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 en laverie (batterie, vaisselle)

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

- les coupures
- les chutes
- les brûlures
- électrisation
- électrocution

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 N° 24

Le poste de lavage des mains.

1. - lavabo commande « au pied »
 - distributeur de détergent liquide bactéricide
 - distributeur d'essuie-mains à usage unique
 - poubelle avec pédale
2. - détergent 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 N° 25

1. La tenue professionnelle de l'illustration est composée d'une coiffe (charlotte) et d'un masque bucco-nasal (masque d'hygiène)

2. L'ETC 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.

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2002
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 7/7

GRILLE D'EVALUATION

Durée : 0h20 de préparation
0h20 d'interrogation

Coef.: 3

Non présentation de dossier ou stages
non effectués : 0 / 40 pour les questions
1 et 2.

N° des candidats	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°	N°
<p>1- <u>Connaissance des milieux et des usagers</u></p> <p>collectivité : définition (fonction) 3 points</p> <p>usagers besoins 7 points âge</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- <u>Organisation du travail du stagiaire</u></p> <p>Horaire 8 points Emploi/temps 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- <u>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								

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2002
EPREUVE : C.M.MT.	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1