

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 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 1/9

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 à l'enseignant

SUJET N° 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...

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 2/9

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 ;
 - Décorer des classes ;
 - Animer ;
 - Remettre en état.

SUJET N° 7

1) Conditions d'admission en école maternelle

- l'enfant doit être propre
- l'enfant doit avoir 2 ans
- avoir fait ses vaccinations nécessaires
- présenter son certificat médical attestant son bon état de santé
- les parents doivent présenter le livret de famille, ainsi qu'une attestation de domicile.

2) Les besoins de l'enfant à l'école

Besoins physiologiques

- hygiène
- nutrition
- élimination
- sommeil
- sécurité
- activité physique

Besoins psychologiques

- éducation
- éveil
- sociabilisation
- accueil
- affection
- sécurité

3) Locaux

- classe
- salle de repos
- salle de jeux
- sanitaires
- bureau
- hall d'accueil
- salles d'exercices
- cour de récréation
- salle à manger
- local de rangement

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 3/9

SUJET N° 8

- 1) 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.

Réponse de l'ETC : S'insérer dans l'équipe de travail en respectant la personne âgée et les consignes de travail...

SUJET N° 9

- Services proposés :
- Restauration
 - blanchisserie
 - animation
 - entretien des locaux
 - sécurité (télé-alarme) une permanence du personnel.

Attributions de l'ETC : entretien des locaux, du linge. Aide en cuisine. Aide à la personne.

SUJET N° 10

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

Conditions d'accueil

- + de 60 ans
- valide
- avec ses meubles

Maison de retraite

- chambre
- vie en collectivité

Prestations offertes

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

Conditions d'accueil

- + de 60 ans
- valide
- sans meuble

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 4/9

SUJET N° 11

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° 12

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° 13

1 – La lingère secouriste

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

3 – le linge plat – le linge en forme ou linge de cuisine, de lit, de toilette, de travail, d'entretien, vêtements des résidents.

4 – la laveuse essoreuse

l'essoreuse

le séchoir rotatif

la table de repassage + fer à repasser

la table de pliage

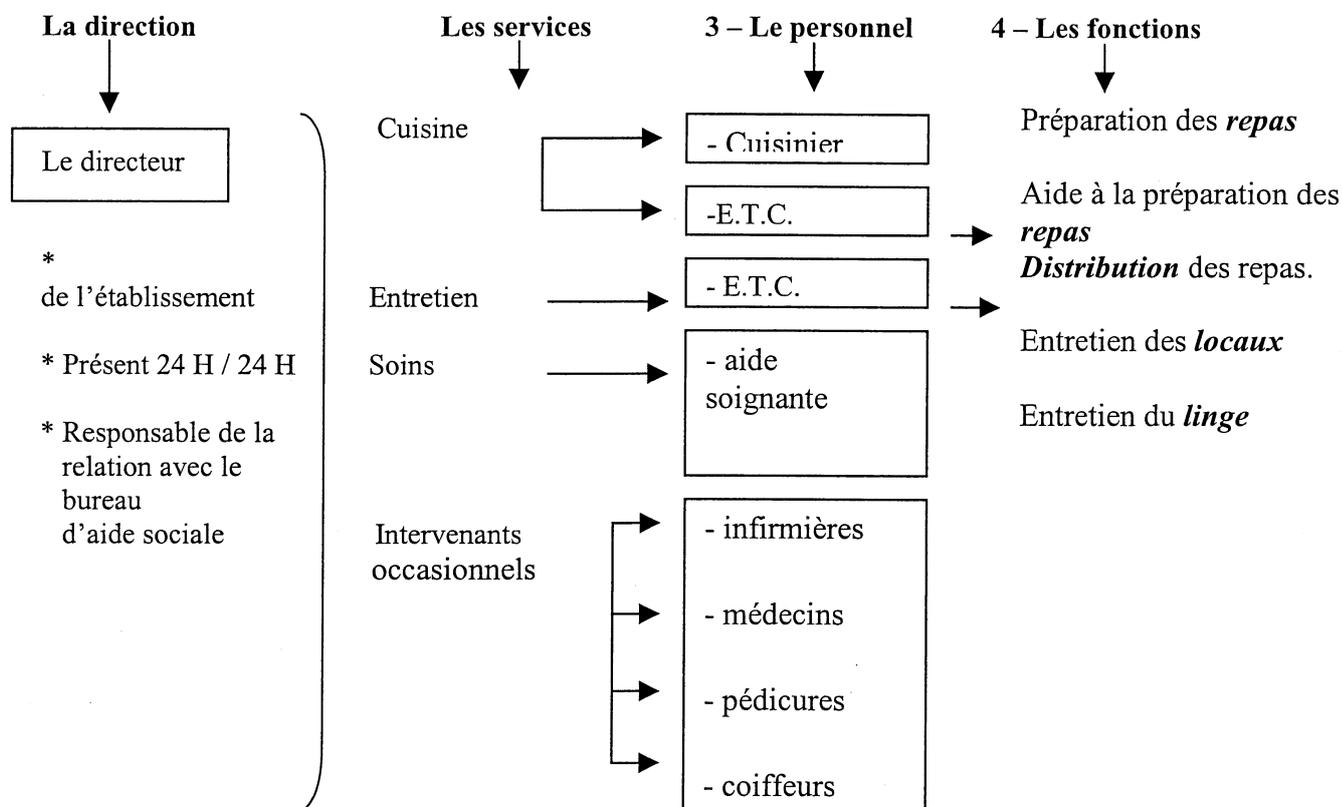
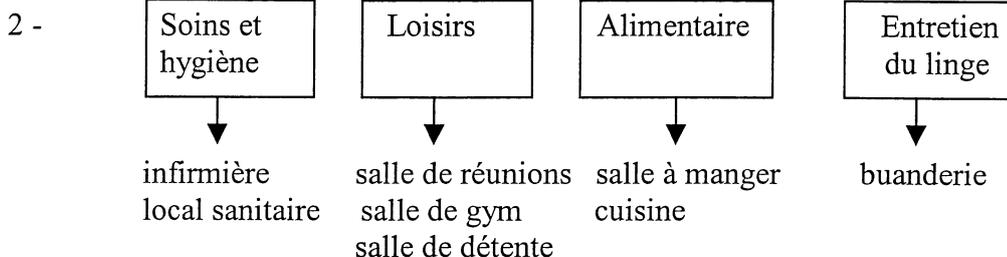
la presse

la calandre ou sècheuse repasseuse

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 5/9

SUJET N° 14

1 – Les personnes qui y résident sont : *les personnes âgées à la retraite* ;



SUJET N° 15

- 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° 16

Circuit du linge en blanchisserie hospitalière :

- collecte du linge dans des sacs de différentes couleurs
- caveau : triage - pesage
- buanderie : lavage – essorage – séchage – pliage - repassage
- lingerie : stockage – confection – réfection - distribution

Tenue professionnelle

Blouse ou combinaison, tablier plastifié, gants, masque, chaussures de sécurité.

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 6/9

SUJET N° 17

Chariot équipé : plateaux, assiettes, couverts, bols, serviettes de table, pichet d'eau, pichet de jus d'orange, thermo de thé, de café, de lait, sucre morceaux, sucre fin, beurre, confiture, yaourts, fromage blanc, fiches régimes, sacs poubelle.

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° 18

- 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

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 7/9

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° 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 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 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3 Page : 8/9

SUJET N° 22

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° 23

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° 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'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 2003
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 9/9

INSTRUCTIONS AU JURY

Connaissance des milieux et des méthodes de travail

Préparation : 20 min

Épreuve orale : 20 min

Chaque candidat présente au jury son carnet de stage (le jour de l'épreuve).

Le sujet sera lu à voix haute par un membre du jury.

En cas de non présentation du carnet de stage ou de stages non effectués, l'élève ne sera évalué que sur la question 3 (20 maximum sur 60).

Interrogation du candidat :

1. Le jury choisit dans le carnet de stage une collectivité, pour conduire l'interrogation. Il sera remis au candidat une fiche de préparation, qui servira de support (en fonction des directives académiques).

2. Le jury interroge également le candidat sur une question (tirée au sort) concernant une collectivité différente.

3. Identification des sujets tirés au sort par le candidat :

Collectivité de jeunes enfants sujets n°1 à 7

Collectivité pour personnes âgées sujets n°8 à 14

Collectivité hospitalière sujets n°15 à 17

Cuisine de collectivité sujets n°18 à 24.

4. Les corrigés sont fournis avec le sujet à titre d'information. Le jury peut procéder à des ajustements.

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES	Code 50 33 405	SESSION 2003
EPREUVE : C.M.MT.	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1