

CORRIGÉ

Ces éléments de correction n'ont qu'une valeur indicative. Ils ne peuvent en aucun cas engager la responsabilité des autorités académiques, chaque jury est souverain.

CORRIGÉ

SUJET N° 1

- Rôles de l'ETC :
 - distribution 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 2004
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

- Crèche familiale – crèche parentale – halte garderie
- accueillir des enfants de 6 semaines à 3 ans au domicile d'une assistante maternelle qui peut recevoir 1 à 3 enfants
- Besoins nutritionnels, hygiéniques, éducatifs, intellectuels, affectifs
- fonction des personnels
 - direction (infirmière puéricultrice) : recrutement des A.M., placement de l'enfant, surveillance au domicile de l'A.M.
 - secrétariat : renseignements, communication
 - service médical : examen préalable, examen régulier, vaccinations si demande
 - assistante maternelle : soins matériels de l'enfant, participation à l'éducation et à l'évolution affective

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 2004
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 2004
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 3/9

SUJET N° 8

- 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...)
 - d'activités (loisirs...)

Réponse de l'ETC : S'insérer dans l'équipe de travail en respectant la personne âgée et les consignes de travail... Accepter des réponses en rapport avec les tâches effectuées : locaux – linge – cuisine – service...

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 2004
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 avec siège – barre.

SUJET N° 12

Personnel en maison de retraite

Personnel permanent :

Directeur : responsable du fonctionnement général de la maison de retraite et interlocuteur des familles.

Personnel administratif : secrétaire – économe – animatrice - hôtesse

Personnel soignant : Infirmier – Aide soignant – veilleuse de nuit

Personnel des services techniques : chef cuisinier – cuisinier – lingère – agent hôtelier – agent 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, plier, raccommoder, ranger, stocker, distribuer.

3 – le linge plat : linge de cuisine, de lit, de toilette, d'entretien,

le linge en forme : vêtements de travail, 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

bacs à linge

chevalet

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2004
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 5/9

SUJET N° 16

1 - Circuit du linge en blanchisserie hospitalière :

collecte du linge dans des sacs de différentes couleurs

caveau : triage - pesage

buanderie : lavage – essorage – séchage – fraudage - pliage - repassage

lingerie : stockage – confection – réfection - distribution

2 - Diffusion de produit désinfectant, désodorisant, désinfection régulière du local, tenue professionnelle adaptée (combinaison de travail, gants, calot, masque, bottes...), local toilette

Hygiène, économie, ergonomie, efficacité

SUJET N° 17

① 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.

② Aliments et boissons : eau – jus d'orange – thé – café – lait – sucre en morceaux – sucre fin – beurre – confiture – yaourt – fromage blanc

③ Les différents locaux d'une unité de soins :

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

④ L'office comprend : réfrigérateur – cuisinière – paillasse avec évier, table, chaise, placard, micro-ondes.

SUJET N° 18

- Zone neutre : - Vaisselle...
(zone 1) - température ambiante

- Zone réfrigérée 1 : - crudités
(zone 2) - hors d'œuvre
- charcuterie...
- température + 3°C

- Zone chaude : - plat chaud
(zone 3) - température + 63°C

- Zone réfrigérée 2 : - desserts / fromage / beurre
(zone 4) - température + 3°C

- Zone neutre : - fruits
(zone 5) - boissons
- assaisonnements
- serviettes

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2004
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

- 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 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 2004
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
- coup de poing de sécurité (électrique)
- notices techniques
- respect des protocoles
- respect des zones de circulation
- sol antidérapant

SUJET N° 23

Le poste de lavage des mains.

1. - lavabo commandé « 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... Elle protège la chevelure de l'agent.
 - 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 2004
EPREUVE : C.M.MT Corrigé	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3 Page : 9/9