

# COLLECTIVITE DE JEUNES ENFANTS

## SUJET N° 1

Vous êtes agent de service dans une école maternelle :

- Préciser le rôle de l'ETC pendant la distribution des repas.
- Citer les règles d'hygiène et de sécurité à respecter au moment de la distribution des repas.

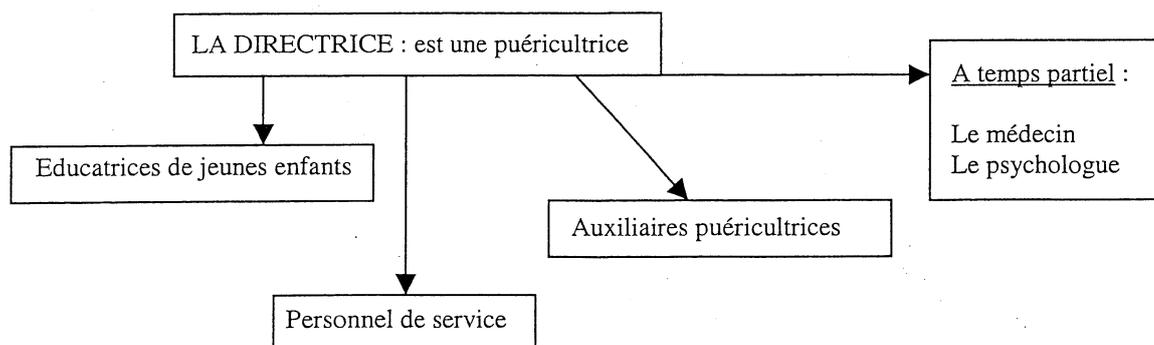
## SUJET N° 2

- Indiquer la fonction d'une école maternelle.
- Préciser les tâches de l'employé technique de collectivité dans cette structure.
- A quels besoins de l'enfant ces tâches répondent-elles ?

## SUJET N° 3

- Citer les modes de garde collectifs pour les enfants de 3 mois à 3 ans.
- Préciser les conditions d'admission dans une crèche collective.
- A l'aide de l'organigramme ci-dessous, préciser le rôle de chacun et situer l'E.T.C.

organigramme du personnel d'une crèche collective



#### **SUJET N° 4**

- Citer les différents modes d'accueil collectif du petit enfant
- Indiquer la fonction d'une crèche familiale
- Citer les besoins des usagers
- Indiquer les principales fonctions des personnels

#### **SUJET N° 5**

- Citer les besoins des enfants de 3 mois à 3 ans.
- Préciser les fonctions de l'E.T.C en crèche collective.
- Indiquer les compétences requises pour occuper cet emploi.

#### **SUJET N° 6**

**Vous travaillez dans une école maternelle.**

- Donner l'âge des usagers et les conditions d'admission.
- Nommer les différentes sections.
- A l'occasion de la fête de fin d'année, les institutrices vous demandent de les aider.  
Citer les tâches de l'Employé Technique de Collectivité dans la préparation de cette fête.

#### **SUJET N° 7**

**Vous travaillez dans une école maternelle comme A.T.S.E.M.**

- Quelles sont les conditions d'admission des enfants en école maternelle ?
- Quels sont les besoins des enfants à l'école maternelle ?
- Quels sont les locaux nécessaires pour satisfaire ces besoins ?

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>		Code 50 33 405	<b>SESSION 2004</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 2/8

# COLLECTIVITE POUR PERSONNES AGEES

## SUJET N° 8

- Citer les besoins d'une personne âgée en maison de retraite.
- Préciser comment l'ETC, dans une maison de retraite, peut répondre à ses besoins.

## SUJET N°9

- Citer les services qui peuvent être proposés à une personne âgée dans un foyer résidence.
- Identifier les attributions de l'ETC (= rôles) dans ce type d'établissement.

## SUJET N° 10

- Citer les collectivités d'accueil pour personnes âgées (3 minimum)
- Pour l'une d'entre elles, préciser les conditions d'accueil et les prestations offertes.

## SUJET N° 11

- Citer des équipements (minimum 5) assurant la sécurité et le confort des personnes âgées en maison de retraite.
- Justifier.

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2004
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 3/8

## SUJET N° 12

- Citer les personnels employés dans une maison de retraite.
- Indiquer le rôle de chacun.

## SUJET N° 13

**Vous êtes chargée de procéder à l'entretien du linge dans une maison de retraite en remplacement de la responsable qui est malade.**

- Nommer la personne qui s'occupe de l'entretien du linge.
- Indiquer les fonctions possibles de l'ETC.
- Indiquer les différentes catégories de linge que vous allez rencontrer.
- Lister l'équipement minimum d'une buanderie.

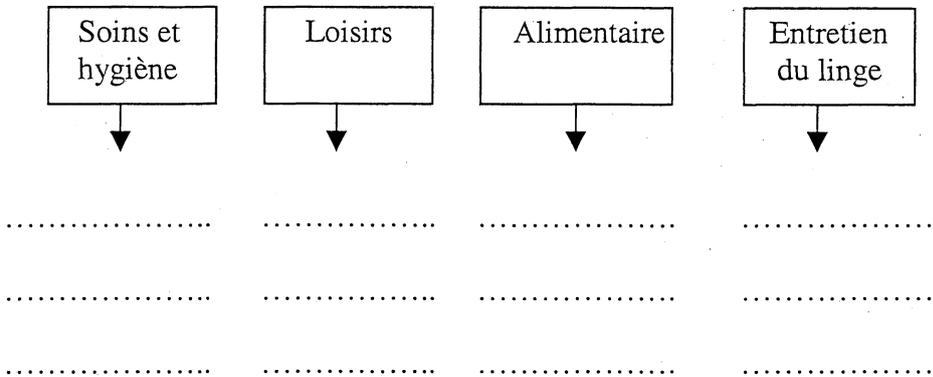
<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2004</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 4/8

**SUJET N° 14**

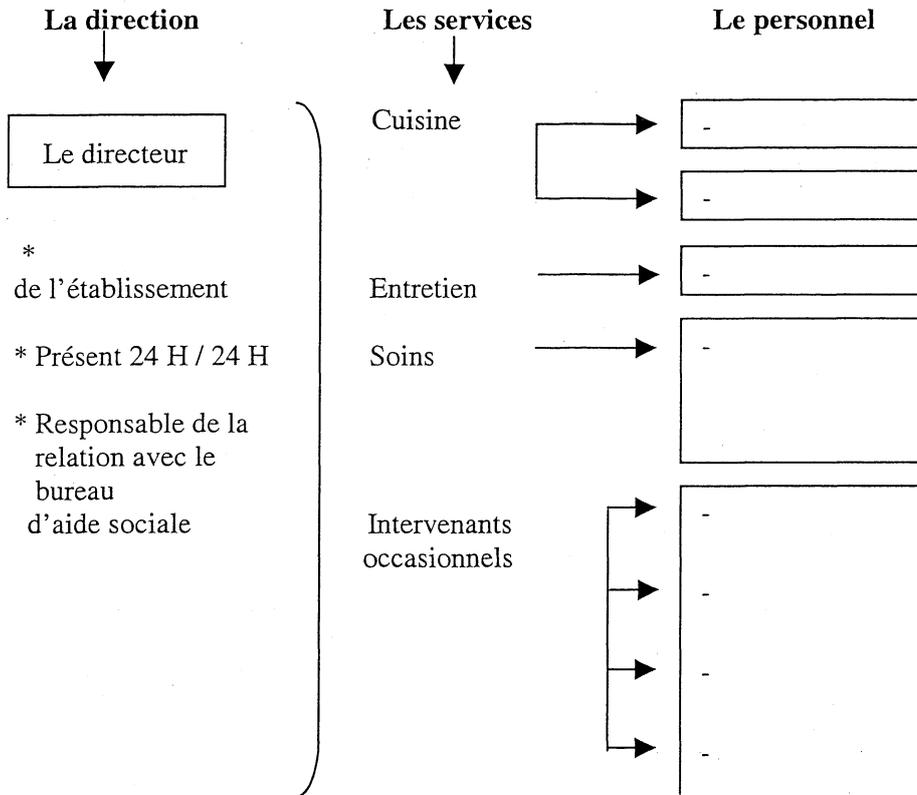
**Vous effectuer un stage en maison de retraite, vous devez prendre connaissance des lieux.**

1 - Nommer les personnes qui y résident.

2 - Compléter le schéma : citer les locaux collectifs correspondant à chaque secteur.



3 - Placer sur le schéma du personnels, les intervenants suivants : pédicure, ETC, aide soignante, infirmière, ETC, coiffeur, cuisinier, médecin.

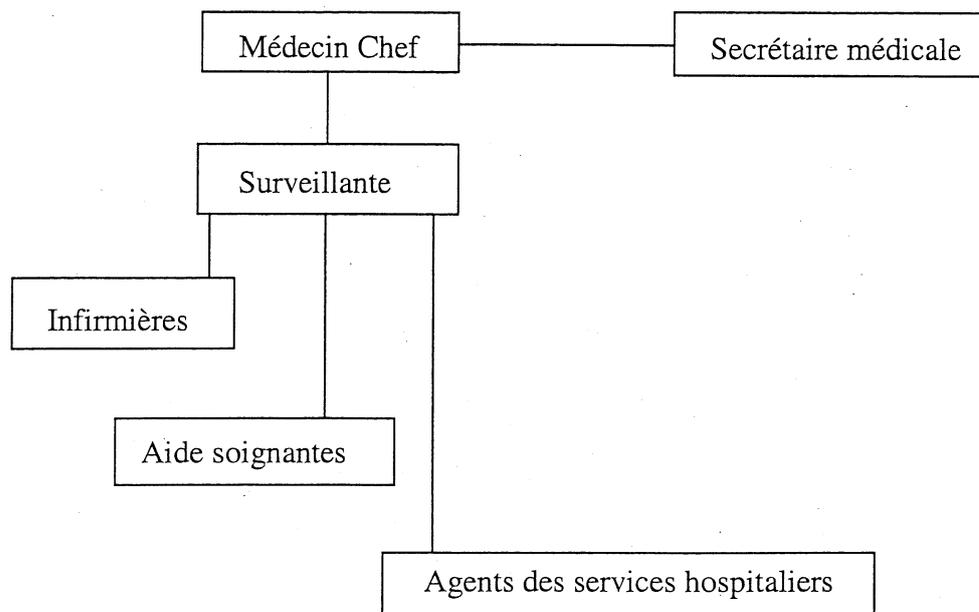


4 - Indiquer les fonctions de l'ETC.

# MILIEU HOSPITALIER

## SUJET N° 15

- A partir de l'organigramme d'une unité de soins :



- Nommer la personne qui dirige une unité de soins.
- Situer l'E.T.C. sur cet organigramme.
- Indiquer les fonctions de l'E.T.C. dans une unité de soins.

## SUJET N° 16

- 1 - Citer les différentes étapes du circuit du linge dans la blanchisserie d'un centre hospitalier
- 2 - Citer les moyens utilisés pour éviter la contamination des agents lors du triage du linge sale (environnement, tenue professionnelle...)
- 3 - Décrire l'aménagement d'un poste de travail au choix
- 4 - Le justifier

## SUJET N° 17

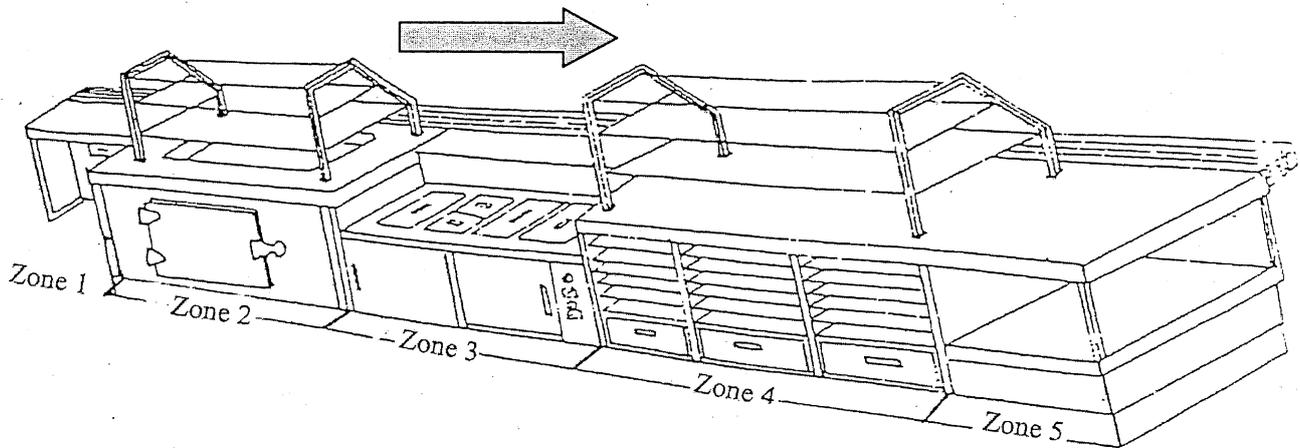
**Vous êtes employé technique de collectivité dans une unité de soins hospitaliers. Vous êtes chargé de la distribution du petit déjeuner.**

- 1 - Citer le matériel nécessaire à cette distribution en précisant les aliments proposés.
- 2 - Citer les aliments et boissons qui peuvent être proposés
- 3 - Citer les différents locaux d'une unité de soins.
- 4 - Décrire les équipements rencontrés dans l'office d'une unité de soins.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2004</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 6/8

# CUISINE DE COLLECTIVITE

## SUJET N° 18



1. Situer sur le plan les 2 zones réfrigérées, la zone chaude, et les 2 zones neutres – Indiquer les températures réglementaires des zones chaudes et froides.
2. Indiquez la disposition des éléments suivants : (voir document correction de sujet)

## SUJET N° 19

- Préciser les activités de l'E.T.C. dans une banque libre service (self service).
- Citer les matériaux qui composent la banque de distribution. Justifier ce choix.

## SUJET N° 20

- 1 - Citer les différentes zones de stockage des denrées alimentaires en cuisine de collectivité.
- 2 – Pour chaque zone citer un exemple d'aliment
- 3 - Préciser les températures réglementaires permettant d'assurer la conservation de ces produits.

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2004
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 7/8

### SUJET N° 21

- Expliquer le principe de la liaison chaude.
- Préciser les températures à respecter.
- Citer les équipements nécessaires à la distribution des repas en liaison chaude.

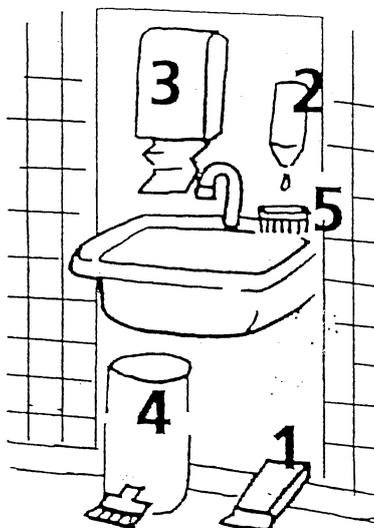
### SUJET N° 22

- Enoncer les tâches qui sont confiées à l'employé technique de collectivité dans une cuisine collective.
- Citer les risques d'accidents encourus par l'agent en restauration collective.
- Indiquer quelques moyens de prévention.

### SUJET N° 23

Le poste de lavage des mains.

- Observer le schéma ci-contre.  
Nommer les différents éléments qui composent un poste de lavage des mains réglementaire.
- Nommer le produit placé dans l'élément n°2.
- Citer et décrire les opérations successives à respecter lors d'un lavage des mains ?



### SUJET N° 24

- Citer les différents éléments de la tenue professionnelle visible sur l'illustration.



- Citer 2 situations de travail où l'ETC porte cette tenue.
- Expliquer le rôle de l'un des éléments de cette tenue.

CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES		Code 50 33 405	SESSION 2004
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 8/8