

# Connaissance des milieux et des méthodes de travail

## FICHE DE PREPARATION

Afin de présenter le stage choisi par le jury, vous pouvez utiliser le plan ci-dessous.

Durée : 0h20 de préparation  
0h20 d'interrogation

Coef.: 3

### 1. CONNAISSANCE DES MILIEUX

Collectivité : définition (fonction)

Usagers besoins  
âge

Connaissance du personnel de la collectivité étudiée (fonction – rôle)

Situation de l'E.T.C. dans cette collectivité

### 2. ORGANISATION DU TRAVAIL

Horaire

Emploi / temps

Service

Réglementation

#### METHODES DE TRAVAIL SPECIFIQUES

Organisation

Matériel – produits

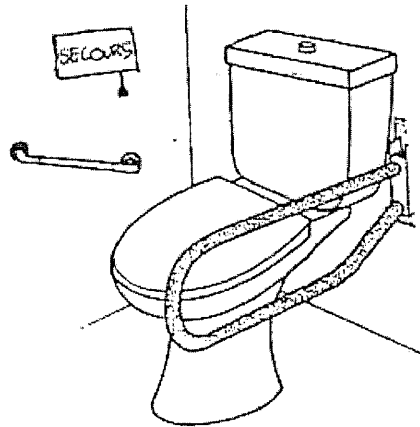
Locaux

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT. Fiche de préparation	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1

# MILIEU HOSPITALIER

## SUJET N° 1

### **TOILETTES**



1. Nommer les 2 équipements de sécurité représentés sur le schéma ci-dessus.
2. Indiquer le risque qui sera évité par ces équipements de sécurité.
3. Citer 2 autres équipements de sécurité permettant de prévenir ce risque en milieu hospitalier.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1

# MILIEU HOSPITALIER

## SUJET N° 2

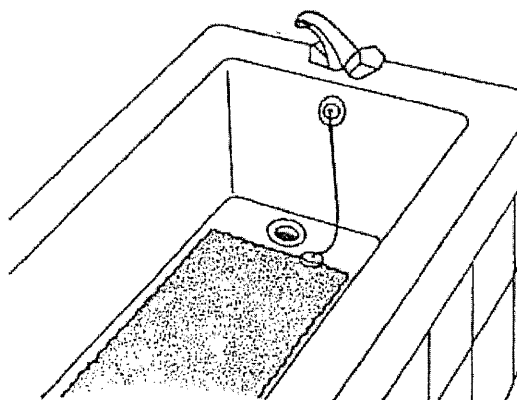
1. Identifier les différentes étapes du circuit du linge en milieu hospitalier.
2. Citer 3 mesures d'hygiène à respecter au cours du tri du linge sale.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1

**COLLECTIVITE DES PERSONNES AGEES  
(FOYER LOGEMENT)**

**SUJET N° 3**

***SCHEMA D'UNE BAIGNOIRE***



1. Nommer l'élément de sécurité ajouté à cette baignoire.
  
2. Donner le risque évité grâce à celui-ci.
  
3. Énumérer 2 éléments de sécurité pour éviter ce risque dans la vie quotidienne des personnes âgées.
  
4. Citer 3 dispositifs de sécurité présents dans la salle de bain.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>		Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 1/1

# COLLECTIVITE DES PERSONNES AGEES

## SUJET N° 4

1. Citer les collectivités d'accueil pour les personnes âgées.
2. Citer au minimum 4 prestations offertes aux usagers dans ce type d'établissement.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1

# COLLECTIVITE DES PERSONNES AGEES

## SUJET N° 5

Vous êtes chargé(e) de procéder à l'entretien du linge dans une maison de retraite.

1. Indiquer les fonctions de l'ETC
2. Indiquer les différentes catégories de linge que vous allez rencontrer.
3. Lister l'équipement éventuel de cette lingerie.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>		Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 1/1

# COLLECTIVITE DE JEUNES ENFANTS

## SUJET N° 6



1. Nommer le risque d'accident domestique représenté ci-dessus.
2. Citer 3 moyens de prévention de ce type d'accident.
3. En cas de chute grave, qui faut-il alerter ?
4. Énoncer le contenu de votre message.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>		Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 1/1

# COLLECTIVITE DE JEUNES ENFANTS

## SUJET N° 7

Vous travaillez dans une école maternelle comme ATSEM

1. Nommer les conditions d'admission des enfants en école maternelle.
2. Citer les besoins physiologique et psychologiques des enfants à l'école maternelle.
3. Énumérer les locaux présents dans une école maternelle.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1



# CUISINE DE COLLECTIVITÉ

## SUJET N° 8

Vous effectuez un stage au mois de février 2006 dans un restaurant d'entreprise. Vous travaillez avec votre tuteur Mademoiselle PINOT.

Le planning est présenté ci-dessous.

Répartition du personnel sur les postes de travail		Période : 1 <sup>er</sup> trimestre 2006		
		Janvier	Février	Mars
<b>PRODUCTION</b>				
<b>Réception - Déconditionnement</b>		M. Dubois / Mme Beno	M. Boite / Mme Beno	M. Boite / Melle Pinot
<b>Décontamination - Légumerie</b>				
<b>Entrées - Desserts</b>		M. Boite / Mlle Pinot	Melle Pinot / M. Dubois	M. Dubois / Mme Beno
<b>Cuisson</b>		←———— M. Merle / Mme Adgi —————→		
<b>Plonge</b>		←———— M. Ass —————→		
<b>SERVICE</b>				
<b>Self froid</b>		M. Dubois	M. Boite	Melle Pinot
<b>Self chaud</b>		M. Merle / Mlle Pinot	Mme Adgi / M. Dubois	M. Merle / M. Boite
<b>Caisse</b>		←———— Mme Beno —————→		
<b>Salle</b>		M. Boite	Mlle Pinot	M. Dubois
<b>Plonge</b>		←———— M. Ass —————→		
<b>Le personnel doit nettoyer sa zone de travail à la fin de la journée.</b>				
Source : Techniques professionnelles CAP agent polyvalent de restauration V. Maillet-Vérité - Editions LT J. Lanore 2004				

1. Indiquer le rôle du planning
2. Nommer les personnes concernées par ce planning
3. Citer les postes de travail occupés par Mademoiselle PINOT au mois de février
4. Nommer la personne affectée à la plonge au mois de février.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>	Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3
		Page : 1/1

# CUISINE DE COLLECTIVITÉ

## SUJET N° 9

1. Préciser les 3 caractéristiques d'un lave-mains réglementaire.
2. Citer les éléments de la tenue professionnelle en cuisine de collectivité.
3. Citer les mesures d'hygiène à adopter en cas de coupure légère, pour un employé travaillant en cuisine.
4. Énumérer le matériel pour le nettoyage des sols en cuisine.

<b>CAP EMPLOYE TECHNIQUE DE COLLECTIVITES</b>		Code 50 33 405	<b>SESSION 2006</b>
EPREUVE : C.M.MT	Durée totale : 0H20 + 0H20	Coef. : 3	Page : 1/1