

ANNEXE : Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle (1,5 point)

- 1 - Citer 3 facteurs favorables du développement des micro-organismes sur la vaisselle sale.
- *Humidité,*
 - *Reste de déchets alimentaires (milieu nutritif)*
 - *Température ambiante*

S2- Sciences de l'alimentation (1,5 point)

- 2 - Citer le groupe alimentaire du fromage blanc et indiquer 2 constituants alimentaires essentiels de ce groupe.
- *Produits laitiers*
 - *Constituants alimentaire s → calcium et protéines*

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs (2 points)

- 3 - À partir de l'étiquette d'entretien d'un torchon 100 % coton, justifier son entretien.
- *Supporte les hautes températures de lavage, de repassage et de séchage (4 x 0,25 pt)*
 - *Résiste au chlore (0,5 pt)*
 - *Supporte les solvants (0,5 pt)*

S4- Organisation du travail (1 point)

- 4 - Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation.
- *Cf fiche d'analyse*

S5- Communication professionnelle (1,5 point)

- 5 - Citer au moins 3 attitudes de politesse.
- *Bonjour*
 - *Sourire*
 - *Discrétion*
 - *Parler face aux personnes*
 - *Stopper momentanément son activité*

S6- Qualité des services (1 point)

- 6 - Citer 2 critères de qualité pour la tarte aux pommes.
- *Pâte sèche et croustillante*
 - *Pommes dorées à point*
 - *Portionnement régulier*

S7- Connaissance des milieux de travail (2 points)

- 7 - Définir organisme prestataire et organisme mandataire.
- *Mandataire : l'employé est payé par un mandataire (association, société privée...) auquel l'employeur a délégué la gestion administrative de l'employé*
 - *Prestataire : l'employé est payé par l'employeur*

S8- Qualité des services (1,5 point)

- 8 - Citer 3 avantages d'une exposition au soleil sur l'ambiance et la salubrité dans un logement.
- *Pièces plus agréables à vivre*
 - *Le soleil réalise un chauffage et un éclairage naturels*
 - *Les UV ont un pouvoir bactéricide qui permet d'améliorer la salubrité du logement*

C.A.P.

Spécialité : **ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL
ET COLLECTIF** Code Spécialité :

Durée :
4 h

Session
2007

Épreuve : **EP1 – Services aux familles**

CORRIGÉ
N° Sujet : **07-122**

Coefficient:
6

Folio
1 / 2

EP1 Services aux familles – Sujet n° 1

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Pommes fruits (à cuire)	1,500 kg
Sucre semoule (à disposition)	(à disposition)
Vanille liquide ou sucre vanillé	(à disposition)
Cannelle	(à disposition)
Fromage blanc nature	1 pot de 0,500 kg
Pâte brisée déroulée, prête à l'emploi	1 pièce

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- 4 torchons lavés
- 1 chemisier lavé
- 1 tablier lavé
- 1 chemise de nuit avec 2 boutons manquants
- 2 boutons
- Fils et aiguilles

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

- Vaisselle sale du repas de midi (1 personne)

Matière d'œuvre / intervenant extérieur :

- Néant

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- 3 personnes jouant le rôle des invités
- 1 autre personne jouant le rôle de Madame LEROUGE

C.A.P.

Spécialité : **ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL
ET COLLECTIF** Code Spécialité :

Durée :
4 h

Session
2007

Épreuve : **EP1 – Services aux familles**

CORRIGÉ
N° Sujet : **07-122**

Coefficient:
6

Folio
2 / 2