

ANNEXE : Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle (2 points)

- 1 - Citer les principaux groupes de micro-organismes.
 - *Virus, bactéries, champignons microscopiques*
- 2 - Énumérer 3 conditions favorables au développement microbien.
 - *Présence de l'air, température, eau*

S2- Sciences de l'alimentation (2 points)

- 3 - Pour le service de collation, un flan a été réalisé avec du lait. Indiquer à quel groupe alimentaire il appartient.
 - *Groupe lait et produits laitiers*
- 4 - Citer l'intérêt nutritionnel de cet aliment.
 - *Apport de calcium, protide, vitamine A, vitamine D*

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

- 5 - Décoder l'étiquette de la chemise.
 - *Origine de la matière textile*
 - *Code d'entretien*
- 6 - Justifier la technique du lavage du linge de M. LEFEBVRE.
 - *Tri selon les couleurs, choix du programme*

S4- Organisation du travail (1 point)

- 7 - Justifier votre organisation.
 - *Cf fiche d'analyse*

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 : **07-124**

Coefficient:
6

Folio
1 / 3

ANNEXE : Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ SUITE)

S5- Communication professionnelle (1 point)

8 - Citer 4 règles de savoir être professionnel.

➤ *Politesse, discrétion, respect, courtoisie, secret professionnel, tenue correcte*

S6- Qualité des services (1 point)

9 - Énoncer les éléments qui indiquent que le repas est festif.

➤ *Nappes, fleurs, serviettes, décors de table*

S7- Connaissance des milieux de travail (1 point)

10 - Définir la notion « aide à domicile ».

➤ *Personne travaillant au domicile des usagers à titre privé ou employée par une association.*

S8- Qualité des services (2 points)

11 - Énumérer les appareils électriques utiles aux préparations.

➤ *Réfrigérateur, cafetière électrique, bouilloire*

12 - Expliquer l'entretien de l'un des appareils électriques pour le maintien en état de fonctionnement.

➤ *Tri selon les couleurs, choix du programme*

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 : **07-124**

Coefficient:
6

Folio
2 / 3

EP1 Services aux familles – Sujet n° 2

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

- 1 pâte prête à l'emploi (brisée ou feuilletée)
- 1 sachet de flan parisien avec mode d'emploi
- Café (PM)
- Sachets thé individuel instantané
- Sachets de tisane
- Lait UHT
- Sucre en morceaux (PM)
- Filtres à café

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- Panier à linge
- Machine à laver
- Table de repassage
- Fer à repasser à vapeur
- Cintre
- Une chemise (avec étiquette)
- Linge sale (draps, lainage, torchons...)
- Poudre de lavage
- Eau déminéralisée
- Bouton
- Fils de différentes couleurs et aiguilles

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

- Meubles de salle à manger

Matière d'œuvre / intervenant extérieur :

- Bouquet de fleurs

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- 2 tierces personnes jouant le rôle des invités
- L'usager (M. LEFEBVRE)
- 1 livreur de fleurs à 14h

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 : 07-124

Coefficient:
6

Folio
3 / 3