

ANNEXE : Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle (2 points)

- 1 - Justifier le lavage des mains entre chaque activité.
➤ *évite la contamination manuportée*

S2- Sciences de l'alimentation (2 points)

- 2 - Expliquer la nécessité de stocker rapidement les frais lors du rangement des courses.
➤ *éviter la rupture de la chaîne du froid et le développement microbien*

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs (2,5 points)

- 3 - Décoder le code entretien de l'étiquette d'une chemise.
➤ *lavage, chlorage, repassage, séchage, nettoyage à sec*

S4- Organisation du travail (1 point)

- 4 - Énoncer 2 règles de sécurité à respecter au cours du repassage pour éviter les accidents.
➤ *débrancher le fer lors du remplissage du réservoir*
➤ *fil non dénudé*
➤ *disposer le poste de repassage hors de la portée des enfants*

S5- Communication professionnelle (1 point)

- 5 - Votre travail chez Madame DUPONT représente l'image de marque de votre employeur (ADOM). Expliquer ce qu'est l'image de marque.
➤ *l'image de marque est représentée par l'employé à travers son savoir-faire et son savoir-être (politesse, discussion, ponctualité, tenue...)*

S6- Qualité des services (1 point)

- 6 - Justifier l'organisation de votre plan de travail.
➤ *ne pas mélanger le propre et le sale*
➤ *éliminer les déchets rapidement*
➤ *travailler proprement et de façon logique*

S7- Connaissance des milieux de travail (1,5 point)

- 7 - Madame DUPONT emploie une salariée de la société ADOM. Est-il possible qu'on lui demande de garder des enfants ? Justifier votre réponse.
➤ *oui*
➤ *ADOM offre des services de garde d'enfant.*

S8- Qualité des services (1 point)

- 8 - Lors du lavage au sol, vous utilisez de l'eau chaude. Citer les 2 modes de production d'eau chaude.
➤ *ballon d'eau chaude (accumulation)*
➤ *production directe par la chaudière (instantanée)*

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 : 07-133

Coefficient:
6

Folio
1 / 2

EP1 Services aux familles – Sujet n° 3

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

- 4 pommes Golden
- 1 kg de sucre semoule
- 1 sachet de flan instantané avec mode d'emploi
- 2 L de lait
- 1 pack de 4 yaourts
- 1 plaquette de beurre
- 1 sachet de 2 tranches de jambon sous vide
- 1 salade verte
- 1 kg de frites surgelées
- 2 paquets de gâteaux secs

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- 1 chemise avec étiquette
- 3 tee-shirts enfants
- 4 serviettes de table
- 2 torchons

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

Secteur « salle à manger »

Matière d'œuvre / intervenant extérieur :

Disposer la matière d'œuvre préparation et service des repas dans une caisse de courses et un sachet isotherme.

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- 1 adulte (rôle de Madame DUPONT)
- 3 enfants (présents au goûter)

C.A.P.	Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF	Durée : 4 h	Session 2007
	Code Spécialité :	Coefficient: 6	Folio 2 / 2
Épreuve : EP1 – Services aux familles		CORRIGÉ N° Sujet : 07-133	