

**ANNEXE : Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)****S1- Hygiène professionnelle (2 points)**

- 1 - Justifier la nécessité d'entreposer le plateau repas au froid jusqu'au moment du service.
- *Éviter la multiplication des micro-organismes*
- 2 - Indiquer le risque encouru pour le consommateur dans le cas contraire.
- *Risque d'intoxication alimentaire*

**S2- Sciences de l'alimentation (1 point)**

- 3 - La distribution du plateau repas de Monsieur DURAND est différée dans le temps et dans l'espace. Indiquer quel type de liaison a été mis en place.
- *Liaison froide*

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

- 4 - À l'aide de l'étiquette de la bouteille de 2 L d'eau de javel, identifier le type de ce produit et indiquer son mode d'action.
- *Désinfectant, éliminer les micro-organismes*

**S4- Organisation du travail (1 point)**

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

**S5- Communication professionnelle (1,5 point)**

- 6 - Le cahier de liaison, message de Madame BERTIN, aide-soignante. Nommer l'émetteur, le message et l'outil.
- *Émetteur : Madame BERTIN*
  - *Message : acheter des compresses stériles*
  - *Outil : cahier de liaison*

**S6- Qualité des services (1 point)**

- 7 - Indiquer pourquoi il n'est pas souhaitable d'assembler l'assaisonnement et la salade pour le repas du soir.
- *Pour conserver les qualités organoleptiques*

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

- 8 - Identifier l'employeur dans les 3 situations suivantes : service mandataire, service prestataire, particulier-employeur.
- *Service mandataire : employeur particulier*
  - *Association : Entreprise privée*
  - *Particulier : qui gère lui-même*

**S8- Qualité des services (2 points)**

- 9 - Citer les deux éléments à vérifier sur l'autocuiseur avant l'utilisation.
- *Vérifier le joint d'étanchéité*
  - *Vérifier l'orifice d'évacuation de la pression*

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 : **07-118**Coefficient:  
**6**Folio  
**1 / 2**

**EP1 Services aux familles – Sujet n° 4**

**Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :**

- 1 L de lait ½ écrémé UHT
- 1 baguette
- 0,200 kg de carottes
- 0,500 kg de pommes de terre
- 1 sachet de salade (4<sup>ème</sup> gamme)
- Huile de tournesol
- Vinaigre de vin
- Moutarde
- Sel, poivre, muscade
- 1 plateau repas comprenant :
  - ❖ un ravier de betteraves rouge vinaigrette
  - ❖ une barquette operculée (ou simplement filmée selon les moyens) et étiquetée contenant un plat principal
  - ❖ un yaourt
  - ❖ une banane

**Matière d'œuvre – Entretien du linge :**

- un panier de linge à repasser contenant 5 torchons
- un panier de linge lavé et humide contenant 3 chemises

**Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :**

- une salle de bain

**Matière d'œuvre / intervenant extérieur :**

- une baguette, la facture de boulangerie, chéquier (ou photocopie de chèque)

**Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :**

- une personne qui joue le rôle du livreur de pain
- une personne qui joue le rôle de Monsieur DURAND

**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 : **07-118**

Coefficient:  
**6**

Folio  
**2 / 2**