

ANNEXE : Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle (1,5 point)

- 1 - La crème pâtissière doit se conserver au frais :
- 1.1 - À quelle température sera-t-elle stockée ? *La température sera de 3 à 4°C*
- 1.2 - Si cette température n'est pas respectée, il y a un risque de T.I.A.
Que signifie ce sigle ? *Toxi-Infection Alimentaire*
- 1.3 - Citer 2 symptômes de T.I.A. *nausées, vomissements, fièvre*

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

- 2 - Pour la fabrication de la crème pâtissière, vous avez utilisé du lait ½ écrémé UHT.
- 2.1 - En lisant l'étiquette, relever les principaux constituants alimentaires contenus dans le lait.
➤ *Protides, glucides, lipides, calcium*
- 2.2 - Indiquer le rôle des protides dans l'organisme.
➤ *Construction,*
➤ *Renouvellement des cellules, des tissus*

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs (1,5 point)

- 3 - Vous avez entretenu le sol de la salle à manger. Justifier le dosage du produit utilisé.
➤ *Cohérence avec le mode d'emploi du produit*

S4- Organisation du travail (1,5 point)

- 4 - Décrire l'équipement minimum indispensable dans une cuisine pour qu'elle soit opérationnelle.
➤ *Plan de préparation (table, plan de travail etc...)*
➤ *Plan de cuisson*
➤ *Réfrigérateur – congélateur*
➤ *Armoire de rangement*
➤ *Ustensiles de cuisine*

S5- Communication professionnelle (1,5 point)

- 5 - Citer 3 règles de savoirs-vivre et de savoirs-être professionnels.
➤ *Politesse, discrétion, respect, courtoisie, ponctualité, assiduité*

S6- Qualité des services (1,5 point)

- 6 - Citer 3 critères de qualité pour les tartelettes des îles.
➤ *Présentation, qualités organoleptiques, prix de revient correct*

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

- 7 - Identifier 3 besoins de Madame ARTHROSE.
➤ *Aide, nourriture, soins, hygiène, sécurité, loisirs, communication*

S8- Qualité des services (1,5 point)

- 8.1 - Citer la source d'énergie utilisée pour réaliser la crème pâtissière.
➤ *Électricité ou selon le modèle utilisé gaz*
- 8.2 - Citer une autre source d'énergie utilisable.
➤ *Gaz ou selon le modèle utilisé électricité*

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 : **07-121**

Coefficient:
6

Folio
1 / 2

EP1 Services aux familles – Sujet n° 5

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

- 4 fonds de tartelette
- 1 sachet de crème pâtissière avec mode d'emploi
- 1 L de lait ½ écrémé UHT (conserver l'emballage du lait)
- 0,020 kg de noix de coco râpée
- 1 banane
- 2 kiwis
- 1 sachet de nappage
- 1 plat de 4 parts de rôti de porc cuit et de taboulé
- 0,200 kg de mâche prête à l'emploi (4^{ème} gamme)
- 0,500 kg de betterave rouge épluchée entière (5^{ème} gamme)
- 1 petite boule de céleri rave
- 1 citron ou 1 bouteille de jus de citron de 0,120 L
- 1 petite bouteille de vinaigrette prête à l'emploi
- Sel, poivre

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- 1 nappe
- 4 serviettes de table
- 1 sous nappe
- Linge sale en coton blanc : 1 drap housse, 1 drap plat, 1 taie d'oreiller, 4 torchons

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

- Secteur « salle à manger »

Matière d'œuvre / intervenant extérieur :

- Le plat de 4 parts de rôti de porc cuit et de taboulé conditionné sous feuille aluminium

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- 1 adulte (Madame ARTHROSE)
- 3 adultes (invités arrivant à 12 h 30)
- 1 adulte (traiteur livrant à 12 h 00)

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 : **07-121**

Coefficient:
6

Folio
2 / 2