

Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle (2 points)

- 1 - Indiquer à quel moment vous vous lavez les mains.  
Expliquer comment vous vous lavez les mains.  
**En arrivant et en partant du domicile du client - avant chaque changement de tâche et lorsque cela est nécessaire - enlever les bijoux, relever les manches, se mouiller les mains, savonner**

S2- Sciences de l'alimentation (1 point)

- 2 - Préciser les températures de stockage des produits frais et surgelés.  
**Produits frais : + 3°C**  
**Produits surgelés : - 18°C**

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

- 3 - Citer 3 types de produits céramiques.  
**- terre cuite - grès (grès cérame - grès émaillé) - faïence**

S4- Organisation du travail (1 point)

- 4 - Justifier l'ordre des différentes tâches à partir de la fiche d'analyse de situation.  
**Cf fiche d'analyse**

S5- Communication professionnelle (1 point)

- 5 - Citer l'outil de communication interne mis en place par l'association.  
**Feuille de présence**

S6- Qualité des services (1,5 point)

- 6 - Énoncer 3 critères de qualité que vous devez respecter durant votre travail.  
**Organisation rationnelle - respect des consignes - travail soigné - rapidité dans l'exécution.**

S7 F- Connaissance des milieux d'activité (structures collectives) (2 points)

- 7 - Indiquer le type de prestation proposée et donner sa signification  
Justifier l'intérêt de la fiche de présence et citer qui la conserve.  
**Mandataire : l'employeur (l'association) qui paye l'employé**  
**Moyen de contrôle pour l'association qui la conserve**

S8 F- Technologie des locaux en structures collectives (2 points)

- 8 - Citer 2 appareils de production d'eau chaude  
**Ballon d'eau chaude (accumulation) - chaudière à production directe**

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 : 07-138

Coefficient:  
6

Folio  
1 / 2

EP1 Services aux familles – Sujet n° 6

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

Activités	Conservation des aliments	Potage	Goûter	Service
Ingrédients	3 L de lait UHT 2 boîtes de thon appertisé 5 pommes 1 sachet de haricots verts surgelés	0,2 kg poireaux 0,4 kg de pommes de terre 0,020 kg de beurre Du gros sel 0,030 L de crème fraîche	2 oranges	Sucre en poudre à disposition

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

- 1 chemisier d'homme.
- 4 torchons.

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

- Poubelle pleine (poubelle + sac + déchets).
- Salle de bain équipée d'un lavabo.

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

- Sac avec les courses (2 boîtes de thon, 3 L de lait, 5 pommes + un sac isotherme avec 1 sachet d'haricots verts surgelés).

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

- 1 personne : ambulancier.
- 2 personnes monsieur et madame Pisan.

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 : **07-138**

Coefficient:  
**6**

Folio  
**2 / 2**