

Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle (2 points)

- 1 - Indiquer l'intérêt de se laver les mains avant de commencer à préparer la collation.
Les mains sont une source de contamination.
L'objectif du lavage est d'éliminer les micro-organismes se trouvant sur les mains pour ne pas contaminer les aliments.

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

- 2 - À partir de l'étiquette du jus de fruits, repérer les mentions obligatoires et les mentions utiles pour le stockage.
Dénomination de vente - nom du fabricant - quantité - numéro de lot - conseils de stockage - date de limite de consommation

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

- 3 - Citer le type de produit utilisé pour l'entretien du salon et préciser son principe d'action.
Détergent pour sol : ses molécules de tensioactifs ont des pouvoirs mouillant, dispersant, émulsifiant, et moussant.

S4- Organisation du travail (1 point)

- 4 - Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation.

S5- Communication professionnelle (1,5 point)

- 5 - Citer au moins 3 attitudes de politesse.
Bonjour, sourire, discrétion, parler face aux personnes, stopper momentanément son activité.

S6- Qualité des services (1 point)

- 6 - Citer 2 critères de qualité pour le cake aux raisins.
Bien levé - doré à point - raisins bien répartis et moelleux.

S7 F- Connaissance des milieux de travail (2 points)

- 7 - - Définir organisme prestataire et organisme mandataire.
- **Mandataire : l'employé est payé par un mandataire (association, société privée...) auquel l'employeur a délégué la gestion administrative de l'employé**
- **Prestataire : l'employé est payé par l'employeur.**

S8 F- Qualité des services (1,5 point)

- 8 - Citer 3 avantages d'une exposition au soleil sur l'ambiance et la salubrité dans un logement.
- **Pièces plus agréables à vivre**
- **Le soleil réalise un chauffage et un éclairage naturels**
- **Les UV ont un pouvoir bactéricide qui permet d'améliorer la salubrité du logement**

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 : 07-135

Coefficient:
6

Folio
1 / 2

EP1 Services aux familles – Sujet n° 7

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

Espace repas : 1 table + 4 chaises

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
oeufs	2
sucre	80 gr
beurre	80 gr
farine	160 gr
levure chimique	½ sachet
raisins secs	50 gr
Jus d'orange frais	1 L
Fromage blanc 20 % MG	1 Kg
Abricots au sirop boîte 1/2	1

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- 1 chemisier avec un bouton ne tenant que par un fil sur cintre et filmé.
- 1 pantalon femme
- 5 tee-shirts
- Fil et aiguilles

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

- Secteur « salon » tapis, table basse, fauteuil, coussins.

Matière d'œuvre / intervenant extérieur :

- Chemisier sur cintre et filmé

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- Madame Bellefeuille
- 2 enfants pour le goûter (à 16 h 30)
- 1 livreur (teinturier livreur à 15 h.

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 : **07-135**

Coefficient:
6

Folio
2 / 2