

Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle / 1 point

- 1 - Justifier la nécessité du lavage des mains avant la préparation des repas.
- **Éliminer la flore transitoire pour éviter les biocontaminations.**

S2- Sciences de l'alimentation / 2 points

- 2 - Justifier l'intérêt des produits lactés pour les personnes âgées.
- **Apport en calcium et vitamine D - prévention de l'ostéoporose.**

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs / 2 points

- 3 - Décoder l'étiquette du code d'entretien du pyjama.
- **Lavage - chlorage - séchage - repassage - nettoyage à sec.**

S4- Organisation du travail / 1 point

- 4 - Justifier votre organisation du plan de travail lors de la préparation des crudités.
- **notion de marche en avant - circuit propre et circuit sale.**

S5- Communication professionnelle / 1,5 point

- 5 - Citer 3 règles de savoir-vivre et de savoir être professionnel.
- **Politesse, discrétion, respect, courtoisie, ponctualité, assiduité.**

S6- Qualité des services / 2 points

- 6 - Énoncer 2 critères de qualité qui vous permettent d'analyser votre travail.
- **Gestion du temps - conformité des procédures - résultat attendu**

S7 F- Connaissance des milieux de travail / 1,5 point

- 7 - Proposeriez-vous la réalisation de la tartelette aux fraises en hiver ? Justifier votre réponse.
- **NON (0,5 pt) - difficultés d'approvisionnement - coût élevé (1 pt)**

S8 F- Qualité des services / 1 point

- 8 - Citer la famille de produits d'entretien à laquelle appartient le liquide vaisselle.
- **Détergents**

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 : 07-132

Coefficient:
6

Folio
1 / 2

EP1 Services aux familles – Sujet n° 8

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
Fonds de tartelette	4
Crème pâtissière avec mode d'emploi	1 sachet
1 L de lait ½ écrémé UHT	1 L
Farine	0,250 kg
Sachet de nappage	1 sachet
Concombre	1
Carottes	2
Tomate	1
Petite bouteille de vinaigrette prête à l'emploi	1
Sel, poivre	A disposition

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- 2 torchons
- 1 tablier à bavette
- 2 tee shirts
- 1 pantalon + veste de pyjama avec étiquette code d'entretien.

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

- Chambre équipée d'un lit, un chevet, d'une armoire ou commode sol sans tapis

Matière d'œuvre / intervenant extérieur :

- Un téléphone

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- Un membre du jury simule un démarchage téléphonique pour équiper une cuisine
- 2 personnes qui jouent le rôle du couple..

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 : **07-132**

Coefficient:
6

Folio
2 / 2