

EP1 Services aux familles – Sujet n° 9

Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle : (1,5 point)

- 1 - Indiquer et justifier la température à laquelle le gratin sera servi.
+ 63°C à cœur. Pour éviter le développement microbien et les TIA.

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

- 2 - Citer le groupe alimentaire auquel appartient le dessert et indiquer son intérêt nutritionnel.
Fruits et légumes - source de vitamines et de fibres.

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

- 3 - Indiquer le choix du produit utilisé pour l'entretien de l'enceinte à micro-ondes et justifier la nécessité de rincer.
Détergent - désinfectant - Eliminer les traces de produit (propreté chimique).

S4- Organisation du travail : (1,5 point)

- 4 - Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation.
Cf. fiche d'analyse de situation - Ordre logique - Repassage avant la mise en place de la table - Réaliser la salade de fruits avant le gratin de courgettes.

S5- Communication professionnelle : (1,5 point)

- 5 - Justifier votre communication et votre savoir être professionnel lors de l'accueil du kinésithérapeute.
Politesse - amabilité - formule d'accueil - réponse adaptée - savoir être adapté.

S6- Qualité des services : (1,5 point):

- 6 - Citer 2 critères de qualité de la salade de fruits.
Taillage de fruits régulier et adapté - sirop suffisant - fraîcheur - qualité organoleptique (suffisamment sucré)

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

- 7 - Indiquer si le kinésithérapeute est un prestataire, un mandataire ou un intervenant.
Intervenant

S8 F- Technologie du logement familial : (1,5 point)

- 8 - Citer un avantage et un inconvénient de l'enceinte à micro-ondes.
AVANTAGES :
Utilisation facile - rapidité - faible encombrement - pas de préchauffage
INCONVENIENTS :
Difficultés à gérer le temps de cuisson - Risque de brûlure - température non uniforme - non adapté pour un gratin.

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 : 07-119

Coefficient:
6

Folio
1 / 2

EP1 Services aux familles – Sujet n° 9

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

INGRÉDIENTS	QUANTITÉS
courgettes	0,800 kg
oeufs	3
emmental râpé	0,100 kg
beurre	0,250 kg
crème fraîche	0,05 L
lait	1 L
dés de jambon	0,100 kg
sel, poivre	PM
citron	1
pommes	2
banane	1
kiwi	1
sucre en poudre	1 kg
sucre vanillé	1 sachet

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- 1 nappe
- 4 serviettes de table

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

- Espace repas - poubelle de cuisine pleine - four à micro-ondes sale..

Matière d'œuvre / intervenant extérieur :

- Néant

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- 1 personne jouant le rôle de Mme Durand
- 1 personne jouant le rôle du kinésithérapeute.