

Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle : (2 points)

- 1 - Indiquer la température de stockage des carottes râpées et justifier.
Température de stockage des carottes râpées : + 3°C à + 6°C
- Limiter le développement microbien.

S2- Sciences de l'alimentation : (2 points)

- 2 - Citer les principaux groupes d'aliment présents dans les deux préparations
Carottes râpées : fruits et légumes
Cabillaud basquaise : VOP
Au moins 5 fruits et légumes par jour

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs : (2 points)

- 3 - Citer le type de produit d'entretien utilisé pour le nettoyage de la poubelle et indiquer son mode d'action.
Détergent désinfectant
Éliminer les salissures et les micro-organismes.

S4- Organisation du travail : (1 point)

- 4 - Justifier l'intérêt d'un cahier de liaison au domicile de Mme Ferret.
Transmettre les informations aux autres intervenants et à la famille de Madame Ferret.

S5- Communication professionnelle : (1 point)

- 5 - Citer 2 outils de communication que l'on peut trouver chez Madame Ferret..
Téléphone, cahier de liaison.

S6- Qualité des services : (1 point)

- 6 - Citer 2 critères de qualité lors du service du cabillaud basquaise.
Cuit à point - dressé correctement - chaud.

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

- 7 - Citer 2 besoins fondamentaux de Madame Ferret.
Se nourrir - éliminer - dormir - avoir une hygiène.

S8 F- technologie du logement familial : (2 points)

- 8 - Citer 2 équipements spécifiques pour répondre aux besoins de sécurité de madame Ferret.
Téléalarme - main courante - déambulateur - chaise percée - lit médicalisé.

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 : **07-120**

Coefficient:
6

Folio
1 / 2

EP1 Services aux familles – Sujet n° 10

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

INGRÉDIENTS	TYPES	QUANTITÉS
Filets cabillaud	Surgelés	0,500 kg
Champignons	Appertisés	0,250 kg
Tomates	Légumes	0,300 kg
Margarine	Frais	0,850 kg
Vin blanc	Epicerie	0,75 L
Echalotes	Légumes	2 pièces
Persil	Déshydraté	PM
Huile	Epicerie	1 L
Vinaigre	Epicerie	1 L
Carottes	Légumes	0,400 kg
Sel, poivre	Epicerie	PM
Baguette de pain		1 pièce

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- Corbeille de linge à repasser contenant 4 torchons et 2 taies d'oreiller.
- 1 chemisier avec un bouton manquant
- Fil et aiguilles

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

- Une poubelle contenant des déchets.

Matière d'œuvre / intervenant extérieur :

- Néant

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- 1 personne qui joue le rôle de Madame Ferret.
(consigne orale)
- 2 personnes (invités).

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 : **07-120**

Coefficient:
6

Folio
2 / 2