

CAP**ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL
ET COLLECTIF**

EP1 Service aux familles

- SESSION 2007 -

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1/ 4 à 4 / 4.
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au chef de salle.

La durée totale de l'épreuve est de 4 heures.

Vous disposez de 3 h 30 pour effectuer les tâches pratiques et remettre en état votre poste de travail.

Une fiche d'analyse de situation est à compléter (document annexe 1).

Vous êtes libre de vous organiser à votre convenance.

30 minutes seront consacrées à l'entretien avec le jury afin de répondre aux questions de savoirs associés.

- *La page de questions de savoirs associés du sujet 1 vous sera remise au moment approprié.*

Aucun document n'est autorisé.
L'usage de la calculatrice est autorisé.

| | | | |
|--|--|--------------------------|------------------------|
| C.A.P. | Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF Code Spécialité : | Durée : 4 h | Session 2007 |
| Épreuve : EP1 – Services aux familles | N° Sujet : 07-122 | Coefficient: 6 | Folio 1 / 4 |

EP1 Services aux familles – Sujet n° 1

Vous travaillez tous les jours de 13 h 00 à 16 h 30 chez Madame LEROUGE âgée de 78 ans.

Elle vit seule.

Chaque jour, des amis lui rendent visite.

Cet après-midi, elle reçoit 3 amies qui arriveront à 15h30.

Elle vous demande de :

- ① **Remettre** en état la cuisine.
- ② **Préparer** une tarte aux pommes pour le goûter que vous servirez à l'arrivée des amies.
- ③ **Dresser** la table pour recevoir les amies.
- ④ **Préparer** une coupelle de fromage blanc sucré pour le repas du soir.
- ⑤ **Repasser** et ranger 4 torchons, 1 chemisier et un tablier.
- ⑥ **Recoudre** 2 boutons sur sa chemise de nuit.

À l'issue de votre intervention de 3h30, vous devez :

Répondre aux questions du jury

Sujet n° 1

ANNEXE 1 : Fiche d'analyse de la situation

Compléter ce tableau :

| Organisation chronologique des tâches à effectuer | Heure | Sites (zones) | Équipements et matériels | Produits et denrées |
|---|-------|---------------|--------------------------|---------------------|
| | | | | |

Cocher les risques professionnels concernant les activités à réaliser :

| | Activités liées à l'alimentation | Activités d'entretien du cadre de vie | Activités d'entretien du linge et des vêtements |
|-------------------|----------------------------------|---------------------------------------|---|
| Risque mécanique | | | |
| Risque chimique | | | |
| Risque électrique | | | |

ANNEXE 2 : Extrait du livre de cuisine

« TARTE AUX POMMES »

1 pâte brisée prête à l'emploi
1 kg de pommes
+ 2 pommes pour la décoration
Sucre en poudre
Cannelle ou vanille

Réaliser la compote sucrée parfumée.

Garnir le moule avec la pâte.

Verser la compote.

Décorer.

Cuire pendant 25 minutes à 180°C.