

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 3 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 : 07-133	Coefficient: 6	Folio 1 / 4

EP1 Services aux familles – Sujet n° 3

Vous travaillez au domicile de Madame DUPONT âgée de 30 ans, enceinte de 8 mois et déjà maman de jumeaux âgés de 2 ans et d'une petite fille de 4 ans.

De 14 h 00 à 15 h 00, la maman et les enfants font la sieste.

Aujourd'hui, de 13 h 00 à 16 h 30, vous devez :

- ① **Ranger** les courses de Madame DUPONT.
- ② **Préparer** une compote de pommes pour le dessert du soir des jumeaux et un flan que vous servirez aux enfants au goûter.
Vous disposez d'un extrait du livre de recettes (annexe 2).
- ③ **Effectuer** le dépoussiérage et le lavage du sol de la salle à manger.
- ④ **Repasser** le linge dans la corbeille préparée par Madame DUPONT et le ranger.

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

Répondre aux questions du jury

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 recettes

« COMPOTE DE POMMES » pour 4 personnes

Ingrédients :

4 pommes Golden
2 cuillères à soupe rases de sucre
½ verre à moutarde d'eau

*Laver, éplucher et tailler les pommes ;
Les mettre dans une casserole avec de l'eau, couvrir ;
Faire cuire ;
Écraser et ajouter le sucre.*