

**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 5 vous sera remise au moment approprié.*

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

|  |  |                          |                        |
|--|--|--------------------------|------------------------|
| <b>C.A.P.</b>                                | Spécialité : <b>ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL<br/>ET COLLECTIF</b> Code Spécialité : | Durée :<br><b>4 h</b>    | Session<br><b>2007</b> |
| Épreuve : <b>EP1 – Services aux familles</b> |  | Coefficient:<br><b>6</b> | Folio<br><b>1 / 4</b>  |
| N° Sujet : <b>07-121</b>                     |  |                          |                        |

## EP1 Services aux familles – Sujet n° 5

Madame ARTHROSE, 75 ans, souffre d'importants rhumatismes.

Elle est incapable d'écrire.

Elle souhaite recevoir chez elle, trois amies pour le déjeuner de 12 h 30.

Comme tous les jours, vous intervenez à son domicile de 9 h 30 à 13 h 00.

Elle vous demande de :

- ① **Préparer** une entrée froide assaisonnée et un dessert de tartelettes prêtes à l'emploi garnies de crème pâtissière déshydratée. Ceci en complément du plat principal livré par le traiteur. Conserver l'emballage du lait (étiquette).
- ② **Nettoyer** le sol de la salle à manger.
- ③ **Repasser** la nappe et les serviettes de table.
- ④ **Dresser** la table pour le repas.
- ⑤ **Laver et étendre** le linge sale en coton blanc.

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

**Répondre** aux questions du jury

Sujet n° 5

**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**

**« TARTELETTES DES ÎLES » pour 4 personnes**

4 fonds de tartelette  
1 sachet de crème pâtissière  
¼ L de lait  
0,020 kg de noix de coco râpées  
1 banane  
2 kiwis  
1 sachet de nappage

*Éplucher les kiwis et les bananes.  
Couper les kiwis et bananes en tranches régulières.  
Réaliser la crème pâtissière.  
Garnir les fonds de tartelettes avec la crème.  
Disposer les tranches de kiwis et bananes.  
Napper les fruits.  
Décorer avec la noix de coco.*



**« SALADE LORETTE » pour 4 personnes**

0,200 kg de mâche prête à l'emploi  
0,400 kg de betterave rouge épluchée entière  
0,200 kg de céleri rave,  
1 jus de citron  
0,010 L de vinaigrette,  
Sel, poivre

*Éplucher le céleri rave, citronner.  
Tailler la betterave rouge en macédoine.  
Râper le céleri.  
Assaisonner et dresser.*