

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

EP1 Service aux familles

**- SESSION 2007 -**

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1 / 5 à 5 / 5.  
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 6 vous sera remise au moment approprié.*

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

C.A.P.	Spécialité : <b>ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF</b>	Durée : <b>4 h</b>	Session <b>2007</b>
	Code Spécialité :		
Épreuve :	<b>EP1 – Services aux familles</b>	Coefficient: <b>6</b>	Folio <b>1 / 5</b>
	N° Sujet : <b>07-138</b>		

## EP1 Services aux familles – Sujet n° 6

Vous êtes aide-ménagère dans une association d'aide à domicile. Aujourd'hui vous intervenez de 14 h 00 à 17 h 00 chez Monsieur et madame Pisan, âgés respectivement de 74 et 76 ans.

Monsieur Pisan se rend chez le kinésithérapeute en ambulance.

Vous devez :

- ① **Repasser et plier** 1 chemise d'homme et 4 torchons.
- ② **Débarasser** les poubelles du logement.
- ③ **Nettoyer** le lavabo.
- ④ **Ranger** les produits alimentaires livrés avant votre arrivée.
- ⑤ **Compléter** et faire compléter la fiche de présence.
- ⑥ **Réaliser** un potage Parmentier pour 4 personnes.
- ⑦ **Préparer et servir** un jus d'orange pour Madame Pisan.

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

**Répondre** aux questions du jury.

Compléter ce tableau :

**ANNEXE 1 : Fiche d'analyse de la situation**

**Sujet n° 6**

Document à remettre  
au jury

N° de candidat : .....

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			

**C.A.P.**

Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF  
Épreuve : EP1 – Services aux familles  
N° Sujet : 07-138

Session : 2007  
Folio : 3 / 5

**ANNEXE 2 : Fiche de présence**



**SIGNATURE AIDE A DOMICILE**

**FICHE DE PRESENCE**

**MOIS – ANNEE :**  
..... / .....

**Responsable :**  
.....  
Madame P.  
.....  
Observations :

**AIDE A DOMICILE**  
Nom -Prénom : .....  
Adresse : .....  
.....  
Matricule : ..00./ 71../ 6./ 5../

**PERSONNE BENEFICIAIRE**  
Nom -Prénom : .....  
Adresse : .....  
.....  
Matricule : ..00./ 87./ 7./ 8./ 1..

Jours	Date	Horaire matin	Horaire soir	Total heures	Signature bénéficiaire
VENDREDI	01/06				
SAMEDI	02/06				
DIMANCHE	03/06				
LUNDI	04/06				
MARDI	05/06				
MERCREDI	06/06				
JEUDI	07/06				
VENDREDI	08/06				
SAMEDI	09/06				
DIMANCHE	10/06				
LUNDI	11/06				
MARDI	12/06				
MERCREDI	13/06				
JEUDI	14/06				
VENDREDI	15/06				
SAMEDI	16/06				
DIMANCHE	17/06				
LUNDI	18/06				
MARDI	19/06				
MERCREDI	20/06				
JEUDI	21/06				
VENDREDI	22/06				
SAMEDI	23/06				
DIMANCHE	24/06				
LUNDI	25/06				
MARDI	26/06				
MERCREDI	27/06				
JEUDI	28/06				
VENDREDI	29/06				
SAMEDI	30/06				
TOTAL					

**ANNEXE 2 : Extrait du livre de cuisine**

**« POTAGE PARMENTIER » pour 6 personnes**

- 200 g de poireaux
- 400 g de pommes de terre
- 20 g de beurre
- 1 L d'eau
- 1 cuillère à café de gros sel
- 20 cl de crème fraîche

*Préparer les légumes*

*Les cuire dans l'eau salée pendant 15 minutes*

*Mixer*

*Ajouter 2 cuillères à soupe de crème fraîche*