

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 7 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 : 07-135	Coefficient: 6	Folio 1 / 4

EP1 Services aux familles – Sujet n° 7

Vous travaillez de 13 h 30 à 17 h 00 au domicile de la famille Bellefeuille, composée des parents et de deux petits enfants.

Madame Bellefeuille vous demande de :

- ① **Préparer** un cake aux raisins secs accompagné de jus d'orange frais pour le goûter.
Conserver l'emballage du jus d'orange.
- ② **Servir** le goûter aux enfants dans l'espace repas.
- ③ **Préparer** 4 coupelles de fromage blanc aux abricots (réalisées avec du fromage blanc et des abricots au sirop) pour le dessert du dîner de ce soir.
- ④ **Entretenir le salon** : dépoussiérer les meubles et laver le sol.
- ⑤ **Repasser** son pantalon et les tee-shirts des enfants.
De plus durant l'après-midi, le teinturier livre le chemisier de Madame Bellefeuille. Un bouton est légèrement décousu. Madame Bellefeuille vous demande de le **recoudre**.

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° 7

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**

Session : **2007**
Folio : **3 / 4**

ANNEXE 2 : Extrait du livre de cuisine

« CAKE AUX RAISINS SECS » pour 6 personnes

- 2 œufs
- 80 g de sucre
- 80 g de beurre
- 160 g de farine
- ½ sachet de levure chimique
- 50 g de raisins secs

Faire macérer les raisins dans un peu d'eau tiède.

Beurrer, fariner le moule à cake

Dans un saladier travailler énergiquement le beurre ramolli avec le sucre

Ajouter la farine tamisée et la levure

Incorporer les raisins secs, mélanger et verser dans le moule

Cuire à four moyen (150°C) durant 40 à 45 minutes.