

**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 8 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 ET COLLECTIF</b> Code Spécialité :	Durée : <b>4 h</b>	Session <b>2007</b>
Épreuve :	<b>EP1 – Services aux familles</b> N° Sujet : <b>07-132</b>	Coefficient: <b>6</b>	Folio <b>1 / 4</b>

## EP1 Services aux familles – Sujet n° 8

Vous êtes employé(e) par Monsieur et Madame CHABROL , couple de personnes âgées. Vous intervenez de 8 h 30 à 12 h 00 du lundi au vendredi.

Madame CHABROL vous demande de :

- ① **Repasser, plier, ranger** le linge du sèche-linge.
- ② **Préparer** un plat de crudités pour 2 personnes et 4 tartelettes aux fraises.
- ③ **Dresser** la table du repas du midi et servir les crudités.
- ④ **Dé poussiérer** le sol de la chambre.
- ⑤ **Entretenir** la vaisselle.
- ⑥ **Répondre** si besoin au téléphone

A l'issue de votre intervention de 3 h 30, vous devez :

**Répondre** aux questions du jury.

Sujet n° 8

**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			

**C.A.P.**

Spécialité : **ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**  
Épreuve : **EP1 – Services aux familles** N° Sujet : **07-132**

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

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

**« TARTELETTES AUX FRAISES » pour 4 personnes**

- 4 fonds de tartelette
- 1 sachet de crème pâtissière
- ¼ L de lait
- 125 gr de fraises
- 1 sachet de nappage

*Réaliser la crème pâtissière  
Garnir les fonds de tartelette avec la crème  
Laver et équeuter les fraises  
Tailler et garnir les tartelettes  
Napper les fruits*

**« CRUDITES » pour 2 personnes**

- ½ concombre
- 2 carottes
- 1 tomate
- 0,010 L de vinaigrette
- Sel, poivre

*Eplucher concombre et carottes  
Laver les légumes et tailler la tomate et le concombre  
Râper les carottes  
Assaisonner et dresser*