

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 9 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 : 07-119	Coefficient: 6	Folio 1 / 4

EP1 Services aux familles – Sujet n° 9

Vous travaillez chez madame DURAND, âgée de 75 ans, tous les matins de 8 h 30 à 12 h00. Elle est rentrée lundi d'une maison de convalescence après avoir subi une intervention chirurgicale (pose d'une prothèse de la hanche). Aujourd'hui jeudi, elle reçoit son fils et sa belle-fille pour le déjeuner.

Elle vous demande de :

- ① **Accueillir** le kinésithérapeute vers 10 h 00.
- ② **Préparer et dresser** un gratin de courgettes, et une salade de fruits pour 4 personnes.
- ③ **Vider** la poubelle.
- ④ **Nettoyer** le four micro-ondes.
- ⑤ **Dresser** harmonieusement la table tout en prévoyant un espace suffisant pour son déplacement.
- ⑥ **Repasser** la nappe, les serviettes de table.

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

Répondre aux questions du jury.

Sujet n° 9

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	Session : 2007 Folio : 3 / 4
---------------	--------------------------------------------------------------------------------------------------------------------------	-----------------------------------------------

ANNEXE 2 : Extrait du livre de cuisine

« GRATIN DE COURGETTES » pour 4 personnes

- 0,800 kg de courgettes
 - 3 œufs
 - 0,030 kg emmenthal râpé
 - 0,010 kg de beurre
 - 0,05 L crème fraîche
 - 0,05 L lait
 - Sel, poivre PM
 - 0,100 kg dés de jambon blanc
-
- *Laver les courgettes, couper les extrémités, tailler en tranches*
 - *Cuire 10 minutes les courgettes à la vapeur*
 - *Mélanger œufs, crème fraîche, le lait, la moitié de l'emmenthal, saler, poivrer.*
 - *Graisser le plat*
 - *Garnir le plat en alternant courgettes et dés de jambon*
 - *Verser l'appareil*
 - *Parsemer avec le reste de l'emmenthal*
 - *Enfourner a four chaud à 200°C pendant 20 à 25 min*

« SALADE DE FRUITS » pour 4 personnes

- 1 citron
 - 2 pommes
 - 1 banane
 - 1 kiwi
 - 0,050 kg de sucre
 - 1 sachet de sucre vanillé
 - 0,150 L d'eau
-
- *Laver, éplucher, tailler les fruits*
 - *Citronner*
 - *Confectionner le sirop*
 - *Ajouter le sirop, mélanger, couvrir*
 - *Laisser reposer au frais*
 - *Dresser.*