

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 10 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 : 07-120 | Coefficient: 6 | Folio 1 / 5 |

EP1 Services aux familles – Sujet n° 10

Vous intervenez au domicile de Madame Ferret, personne âgée de 70 ans qui vit seule.

Aujourd'hui vous travaillez de 11 h à 13 h. Madame Ferret reçoit 2 amies pour le repas du midi à 12 h 30.

Madame Ferret vous demande de :

- ① **Préparer** des carottes râpées et du cabillaud basquaise (annexe 3), pour le repas de midi.
- ② **Dresser** la table et **servir** le repas.
- ③ **Remettre** en état la cuisine et le coin repas.
- ④ **Effectuer** le nettoyage et la désinfection de la poubelle.
- ⑤ **Repasser** le linge de la corbeille.
- ⑥ **Recoudre** un bouton à son chemisier.

Madame Ferret vous fait part que la facture d'eau qu'elle a reçue est anormalement élevée et vous demande de le signaler sur le cahier de liaison (annexe 2) afin que la famille soit informée

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

Répondre aux questions du jury.

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.

ANNEXE 2 : Extrait du cahier de liaison

5 / 06 Acheter des compresses stériles pour jeudi

Mme JULIEN (infirmière)

ANNEXE 3 : Extrait du livre de cuisine

« FILETS DE CABILLAUD BASQUAISE » pour 4 personnes

- 0,400 kg filets de cabillaud
 - 0,100 kg champignons
 - 0,300 kg tomates
 - 0,015 kg margarine
 - 0,100 L vin blanc
 - 2 échalotes
 - Persil, sel, poivre
-
- *Préchauffer le four (200°C)*
 - *Mettre dans le fond du plat à gratin, les tomates fraîches coupées en morceaux, les échalotes hachées*
 - *Disposer les filets de poisson décongelés*
 - *Recouvrir avec les champignons. Mouiller avec le vin blanc et un peu d'eau*
 - *Assaisonner*
 - *Parsemer de noisettes de margarine*
 - *Cuire au four (20 à 30 minutes)*
 - *Parsemer de persil haché avant le service*