

CAP

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie

ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 1

- SESSION 2007 -

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1 / 7 à 7 / 7.

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 maximum. Vous disposez de ce temps pour effectuer les tâches pratiques, remise en état comprise. Au cours du travail, 15 minutes seront consacrées à l'entretien avec le jury afin de répondre aux questions de savoirs associés.

Documents :

Annexe 1 : Fiches pesées et gammes opératoires des préparations n° 1 et 2

Annexe 2 : Fiche d'auto-évaluation

Annexes 3 A et 3 B : Supports pour la transmission d'informations à caractère professionnel

Annexe 4 : Savoirs associés - questions

Aucun autre 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 :
4h max.

Session
2007

Épreuve : EP2 Services en collectivités 1^{ère} partie
N° Sujet : **07-145**

Coefficient:
3

Folio
1 / 7

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie
ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 1

Vous êtes agent technique, depuis 2 mois, dans une résidence pour personnes âgées « les mémoires du temps » qui accueille 80 personnes.
Vous travaillez de 8 h 30 à 12 h 30.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant une salade de carottes râpées aux raisins et un hachis Parmentier.

Vous devez :

1. – **Peser** les ingrédients de la préparation n° 2 (annexe 1)
2. – **Réaliser** (annexe 1)
 - préparation n° 1 :
Salade de carottes râpées aux raisins
 - préparation n° 2 :
Hachis Parmentier
3. – **Portionner la salade de carottes râpées** en coupelles individuelles pour le repas de midi de ce jour et les stocker.
– **Traiter en liaison froide** le hachis Parmentier et stocker pour le repas de ce soir.
4. – **Dresser 2 tables de 4 couverts** en salle à manger pour le déjeuner.
5. – **Réaliser l'auto-évaluation** de votre prestation en complétant le document fourni en (annexe 2)
6. – **Transmettre des informations** à caractère professionnel (annexe 3)
7. – **Répondre aux questions** de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 4)

N° de candidat :

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie
ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 1

Annexe 1

Pesées de la préparation n° 2 hachis Parmentier

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES
- Purée pommes de terre	Déshydratée	0,250 kg
- Steaks hachés	Surgelés	8 unités
- Oignons émincés	Surgelés	0,200 kg
- Margarine		0,020 kg
- Beurre pour le moule		0,020 kg
- Sauce tomate	Appertisée	0,5 L
- Gruyère râpé	Frais	0,080 kg

Gamme opératoire des préparations n° 1 et n° 2

Préparation n° 1 CAROTTES RAPEES AUX RAISINS	Préparation n° 2 HACHIS PARMENTIER
<p>Gamme opératoire</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Installer le poste de travail.➤ Déconditionner les denrées➤ Faire tremper les raisins secs dans de l'eau.➤ Mélanger les carottes râpées, les raisins égouttés et la vinaigrette➤ Assaisonner➤ Dresser. Décorer	<p>Gamme opératoire</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Installer le poste de travail.➤ Déconditionner les denrées.➤ Réaliser la purée selon le mode d'emploi. Préchauffer le four à 200°C.➤ Faire revenir les oignons puis ajouter la viande. Laisser cuire dix minutes en remuant de temps en temps puis ajouter la sauce tomate.➤ Dresser dans un plat à gratin ou en gastronorme par couches successives : viande puis purée, saupoudrer le dessus de gruyère râpé.➤ Faire gratiner au four cinq à dix minutes en surveillant la cuisson.

N° de candidat :

DOCUMENT A PRESENTER AU JURY

SUJET N° 1

Annexe 2 fiche d'auto-évaluation

Evaluer le déroulement et le résultat de votre activité en complétant le tableau ci-dessous.

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE	NIVEAU DE QUALITE	OUI	NON	SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
	Je me suis lavé les mains à des moments adaptés.			
	J'ai porté une tenue complète et adaptée.			
	J'ai respecté les règles de sécurité.			
	J'ai adapté mes postures aux postes de travail.			
	J'ai effectué des pesées conformes à la recette			
	Je me suis organisé dans le temps et dans l'espace.			
	J'ai respecté les règles d'hygiène.			
	J'ai utilisé le matériel adapté.			
	J'ai réalisé la remise en état de mon poste de travail.			

QUALITE DES PRODUCTIONS		Préparation n°1		Préparation n°2		SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
		oui	non	oui	non	
		J'ai réalisé des plats consommables.				
J'ai fait une présentation esthétique du plat.						
J'ai respecté les températures de service.						
J'ai respecté les portions.						

C.A.P.

Spécialité : Assistant technique en milieux familial et collectif
Épreuve : EP2 : Services en collectivités 1^{ère} partie

N° Sujet : 07-145

Session : 2007

Folio : 4 / 7

**Document à rendre au jury
avant la fin de l'épreuve**

N° de candidat :

SUJET N° 1

Annexe 3 A

Aujourd'hui mardi, Madame Cohen, résidente de l'établissement se dirige vers vous pour vous demander le menu de ce midi

- Répondre à la demande de la résidente:**
- Informez Madame Cohen sur le menu de ce midi en effectuant une sélection parmi le menu de la semaine proposé en annexe.**
- Inscrire dans le cadre ci-dessous, le menu correspondant à sa demande**

Menu de ce midi

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie
ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE SUJET N° 1

Annexe 3 B

	Midi	Soir
Lundi	Tomates et céleri rave Civet de porc Tagliatelles Camembert Compote de pomme	Potage Crécy Flan de courgette Corbeille de fruits
Mardi	Carottes râpées aux raisins Poulet rôti Pommes vapeur Bleu d'Auvergne Poires au sirop	Velouté de tomates Hachis Parmentier Salade verte Coupe de pruneaux
Mercredi	Céleri rémoulade Paupiette de veau Ratatouille niçoise Fromage blanc Quatre-quarts	Potage cresson Coquille de poisson Riz safrané Fruit de saison
Jeudi	Salade verte Coucous Chèvre Fruit de saison	Soupe de poisson Endives au jambon Boursin Crème pralinée
Vendredi	Poireau vinaigrette Filet de dorade Lentilles Saint-paulin Fruit de saison	Potage de légumes Œufs brouillés à la tomate Far breton
Samedi	Salade d'avocats Filet de bœuf forestier Brocoli/carottes Tomme de Savoie Tarte Tatin	Soupe de légumes Feuilleté au jambon et épinards Corbeille de fruits
Dimanche	Taboulé Filet de cabillaud Gratin de blettes Brie Entremets au chocolat	Velouté de champignons Jambon Pâtes au gratin Fruit de saison

Chaque repas est accompagné de pain et d'eau.

Document à présenter au jury
avant la fin de l'épreuve

N° de candidat :

SUJET N° 1

Annexe 4

Questions de savoirs associés

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION

1- Après avoir sélectionné le repas servi ce mardi midi :

Cocher le groupe correspondant aux aliments suivants :

Groupes Aliments	Viande Poisson oeufs	Produits laitiers	Corps gras	Féculents Produits sucrés	Légumes et fruits crus	Légumes et fruits cuits
Carottes râpées						
Poulet rôti						

S8 – TECHNOLOGIE DES LOCAUX EN STRUCTURES COLLECTIVES

2- Vous êtes chargé, d'entreposer des denrées dans les différents appareils que possède votre établissement. Cocher les appareils où vous entreposerez les aliments ou plats ci-dessous.

Plats ou denrées	Appareils	Chambre froide positive	Chambre froide négative	Cellule à refroidissement rapide
Steaks hachés surgelés				
Carottes râpées à servir 2 heures après préparation				
Hachis Parmentier venant d'être fabriqué				
Hachis Parmentier ayant subi un refroidissement rapide				

S 1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

3- Justifier les mesures concernant le refroidissement rapide du hachis Parmentier (durée, température)