

CAP

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie

ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 2

- 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 : Pesées et gammes opératoires des préparations n° 1 et 2

Annexe 2 : surveillance des matières premières et des températures

Annexe 3 : Fiches d'auto évaluation

Annexe 4 : Document de transmission

Annexe 5 : 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 : 07-127	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° 2**

Vous êtes agent technique dans un foyer logement

Votre chef cuisinière vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant une quiche au thon et une salade de fruits. Vous travaillez de 8 h à 12 h.

Vous devez :

1. – **Remplir le document** « Surveillance des matières premières et des températures professionnel » à partir du début de l'épreuve (annexe 2 question 1)
2. – **Peser** les denrées de la préparation n° 1 (annexe 1)
3. – **Réaliser** en suivant la gamme opératoire (annexe 1)
 - préparation n° 1 :
Quiche au thon
 - préparation n° 2 :
Une salade de fruits
4. – **Conditionner** vos préparations culinaires en portions individuelles
– **Stocker** la quiche et la salade de fruits en respectant les températures de stockage pour un service à 12 h (annexe 2 question 2)
5. – **Réaliser** l'auto-évaluation de votre travail en complétant le document (annexe 3)
6. – **Remplir** le document de transmission (annexe 4)
7. – **Répondre** aux questions de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 5)

Annexe 1

Pesées de la préparation n° 1 : Quiche au thon

INGREDIENTS	QUANTITES POUR 8 PERSONNES
Pâte brisée	1 pièce prête à dérouler
Thon appertisé	0,250 kg
Crème fraîche	0,1 L
Lait	0,2 L
Œufs	3
Gruyère râpé	0,100 kg
Sel, poivre	à disposition

Gamme opératoire des préparations n° 1 et n° 2

Préparation n° 1 QUICHE AU THON	Préparation n° 2 SALADE DE FRUITS
<p>Gamme opératoire</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Préchauffer le four à 180°C ➤ Foncer le moule graissé. ➤ Préparer l'appareil de garniture ➤ Disposer le thon et le gruyère sur le fond de la pâte ➤ Verser l'appareil par dessus ➤ Cuire 30 minutes ➤ Dresser. 	<p>Gamme opératoire</p> <ul style="list-style-type: none"> ➤ Laver, éplucher, tailler les fruits frais ➤ Préparer les fruits au sirop ➤ Mélanger le tout ➤ Portionner en ramequins

Annexe 2

SURVEILLANCE DES MATIERES PREMIERES ET DES TEMPERATURES

1. Vous complétez ce tableau en début d'épreuve :

Contrôle de la qualité des matières premières	Nom du produit *	D.L.C.	D.L.U.O.	Appréciation (1)	
				Conforme	Non conforme
				Conforme	Non conforme

- Les produits à contrôler seront choisis par le jury

2. Vous complétez ce tableau au cours de l'épreuve :

Surveillance de la température des zones de stockage	Préparations	Appellation de l'appareil	Température prévue (T°C)	Température mesurée	Appréciation (1)	
	Salade de fruits				Conforme	Non conforme
	Quiche au thon				Conforme	Non conforme

(1) à entourer

Annexe 3 fiche d'auto-évaluation

Vous venez d'effectuer deux préparations culinaires.

On vous demande d'évaluer 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.			

		Préparation n°1		Préparation n°2		SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
		oui	non	oui	non	
QUALITE DES PRODUCTIONS	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.					

SUJET N° 2

Annexe 4

DOCUMENT DE TRANSMISSION DES INFORMATIONS

Vous souhaitez demander une autorisation d'absence pour lundi prochain matin, pour vous rendre à un rendez-vous médical.

Rédigez sous forme de message cette demande à votre responsable.

M e s s a g e

N° de candidat :

SUJET N° 2

Annexe 5

Questions de savoirs associés

S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

Indiquer et justifier les différentes étapes du lavage des mains

–

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION

1 – Citer les gammes alimentaires auxquelles appartiennent les fruits utilisés pour la réalisation de la salade de fruits

–

–

2 – Énoncer le rôle du citron dans la préparation de la salade de fruits

–

S3 – PRODUITS ET MATERIAUX

Citer le produit utilisé pour l'entretien d'un plan de travail en acier inoxydable

–