

CAP

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie

ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 3

- SESSION 2007 -

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1 / 8 à 8 / 8.

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/ou des températures

Annexe 3 : Fiche d'auto-évaluation

Annexe 4 – Annexe 4 bis : (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 : 07-129

Coefficient:
3

Folio
1 / 8

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

SUJET N° 3

Jennifer est employée depuis 6 mois dans l'EHPAD Louise Weiss de Noeux les Mines de 15 h 30 à 18 h 30.

Cet établissement accueille des personnes âgées dépendantes de 70 à 95 ans et plus.

Son responsable lui demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant une quiche lorraine et des coupes de fromage blanc aux framboises.

Elle doit :

1. – **Remplir le document** « Surveillance des matières premières et des températures»
(annexe 2, question 1)
2. – **Peser les denrées** de la préparation n° 2 annexe 1
3. – **Réaliser** en suivant la gamme opératoire annexe 1
– préparation n° 1 :
 Une quiche Lorraine
– préparation n° 2 :
 Des coupes de fromage blanc aux framboises
4. – **Portionner** le fromage blanc en coupelles.
– **Stocker** les préparations culinaires en vue d'un service à 18 h 30
5. – **Remplir** le document de l'annexe 2, question 2.
6. – **Réaliser** l'auto-évaluation de votre travail en complétant le document fourni en annexe 3.
7. – **Remplir** le document de transmission d'information (annexe 4).
8. – **Répondre** aux questions de savoirs associés au cours de l'épreuve annexe 5.

N° de candidat :

SUJET N° 3

Annexe 1

**Pesée de la préparation n° 2
FROMAGE BLANC AUX FRAMBOISES**

Ingrédients	Quantités pour 8 personnes
Fromage blanc	1 kg
Sucre	0,100 kg
Framboises surgelées	0,200 kg

GAMME OPERATOIRE DES PREPARATIONS n° 1 et n° 2

Préparation n° 1 Quiche lorraine	Préparation n° 2 Fromage blanc aux framboises
<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 les lardons et le gruyère sur le fond de la pâte➤ Verser l'appareil par dessus➤ Cuire 30 minutes	<p>Gamme opératoire</p> <ul style="list-style-type: none">➤ Sucre le fromage blanc➤ Mélanger les framboises au fromage blanc sucré➤ Réserver

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

(1) Souligner l'appréciation correspondante

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

Surveillance de la température des zones de stockage	Nom des préparations	Appellation de l'appareil	Température prévue (T°C)	Température mesurée	Appréciation (1)	
	Quiche lorraine				Conforme	Non conforme
	Coupe de fromage blanc				Conforme	Non conforme

(1) Souligner l'appréciation correspondante

N° de candidat :

Document à présenter au jury

SUJET N° 3

Annexe 3

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 réalisé des pesées correctes			
	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.						

Annexe 4 a

Document de transmission

Une résidente mal entendants demande à Jennifer de lui indiquer le menu du lendemain midi – A l'aide du document ci-dessous, recopier ce menu, afin de lui laisser l'information écrite

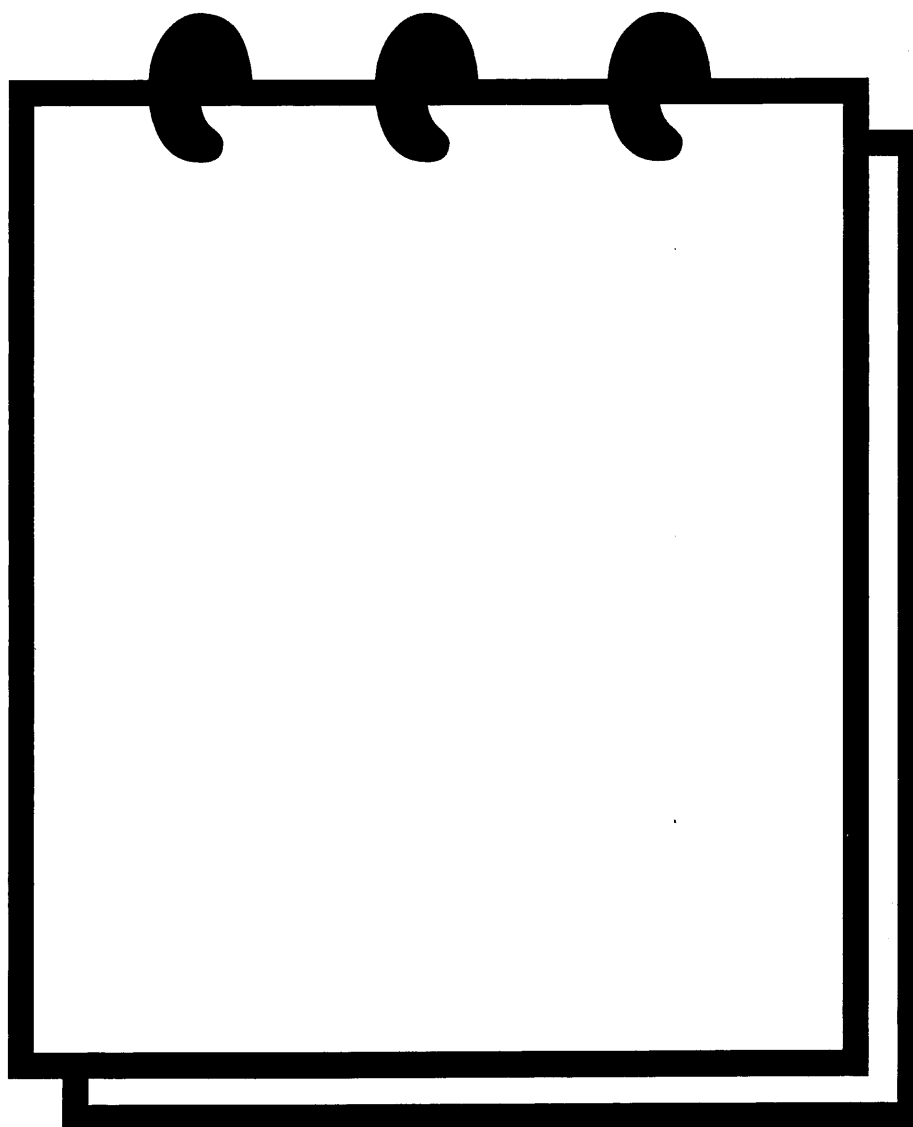
Menu de la semaine

	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 Paupiettes de veau Ratatouille niçoise Formage blanc Quatre-quarts	Potage cresson Coquille de poisson Riz safrané Fruit de saison
Jeudi	Salade verte Couscous Chèvre Fruit de saison	Soupe de poisson Endives au jambon Boursin Crème pralinée
Vendredi	Poireaux vinaigrette Filet de daurade Lentilles Saint-paulin Fruit de saison	Crème de courgettes Quiche lorraine et salade Fromage blanc aux framboises
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

Annexe 4 b

DOCUMENT DE TRANSMISSION D'INFORMATIONS

Recopier le menu



N° de candidat :

SUJET N° 3

Annexe 5

QUESTIONS DE SAVOIRS ASSOCIES

S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

Justifier la nécessité du lavage des mains.

-

S6 – QUALITE DES SERVICES

Justifier la mise en place de fiches de contrôle de qualité en cuisine collective.

-

S8 – TECHNOLOGIES DES LOCAUX EN STRUCTURES COLLECTIVES

Citer les différentes étapes de mise en marche du four à chaleur tournante pour la cuisson de la quiche Lorraine.

-

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Citer les groupes d'aliments présents dans le fromage blanc aux framboises.

-