

# **CAP**

## **ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**- 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 : Surveillance des matières premières et des températures**

**Annexe 2 : Pesées et gamme opératoire des préparations 1 et 2.**

**Annexe 3 : Fiche 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.

<b>C.A.P.</b>	<b>Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF</b>	<b>Durée : 4 h max</b>	<b>Session 2007</b>
<b>Épreuve : EP2 – Services en collectivités 1<sup>ère</sup> PARTIE</b>	<b>Code Spécialité :</b>	<b>Coefficient: 3</b>	<b>Folio 1 / 7</b>
	<b>N° Sujet : 07-150</b>		

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont un plat témoin, comprenant une quiche lorraine et une salade de fruits.

Vous devez :

- ① **Compléter** le document de l'annexe 1 (en début d'épreuve)
- ② **Peser** les denrées de la préparation n° 1 (annexe 2)
- ③ **Réaliser** en suivant la gamme opératoire (annexe 2)
  - préparation n° 1 : **une quiche lorraine**
  - préparation n° 2 : **une salade de fruits**
- ④ **Conditionner** vos préparations culinaires :
  - Portionner et stocker la quiche lorraine en vue d'un service immédiat en portions individuelles.
  - Portionner la salade de fruits en coupelles et respecter les températures de stockage.
- ⑤ **Remplir** le tableau 2 annexe 1
- ⑥ **Réaliser** l'auto-évaluation de votre prestation en complétant le document fourni en annexe 3.
- ⑦ **Transmettre** des informations à caractère professionnel à partir de l'annexe 4
- ⑧ **Répondre** aux questions de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 5).

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**ANNEXE 1**

**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.	Appréciations (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	Nom des préparations	Appellation de l'appareil	Température prévue (T°C)	Température mesurée	Appréciations (1)	
	Quiche lorraine				Conforme	Non conforme
	Salade de fruits				Conforme	Non conforme

(1) à entourer

## ANNEXE 2

### PESEE DE LA PREPARATION N° 1 : QUICHE LORRAINE

Ingrédients	Quantité pour 8 personnes
Pâte brisée	1
Lait	0,250 L
Œufs	3
Lardons	0,100 kg
Gruyère râpé	0,100 kg
Crème fraîche	0,100 kg
Sel, poivre, muscade	A disposition

### GAMME OPÉRATOIRE DES PRÉPARATIONS N° 1 ET 2

#### Préparation n° 1

##### QUICHE LORRAINE :

- Préchauffer le four à 180°C
- Foncer le moule graissé
- Préparer l'appareil de garniture
- Disperser les lardons et le gruyère sur le fond de pâte
- Verser l'appareil par-dessus
- Cuire 30 minutes

#### Préparation n° 2

##### SALADE DE FRUITS :

- Faire un sirop si nécessaire
- Laver, éplucher, tailler les fruits
- Déconditionner et préparer les ananas
- Mélanger le tout et portionner.

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**ANNEXE 3 : Fiche auto-évaluation**

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

DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ	NIVEAU DE QUALITÉ	OUI	NON	SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ 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.			

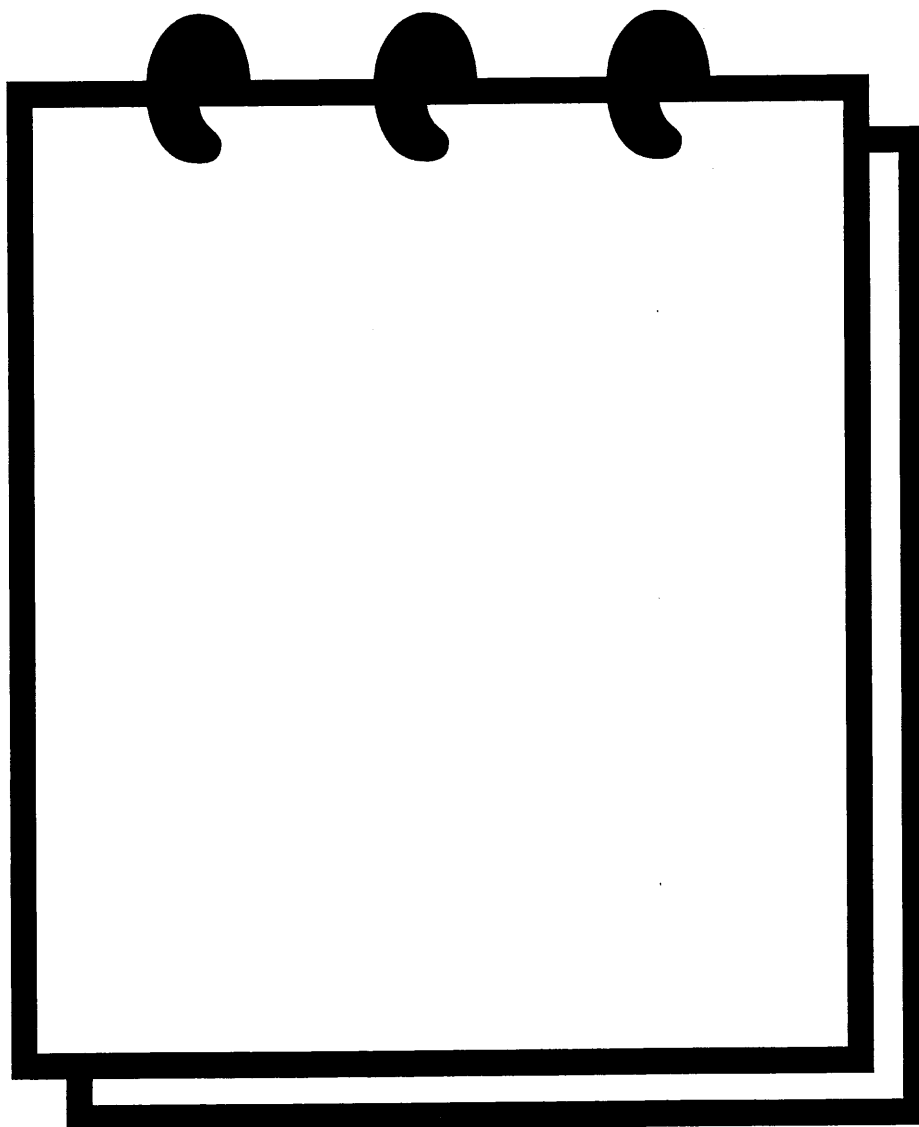
		Préparation n° 1		Préparation n° 2		SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE MON TRAVAIL
		oui	non	oui	non	
QUALITÉ DES PRODUCTIONS	J'ai réalisé des plats consommables.					
	J'ai fait une présentation esthétique du plat.					
	J'ai respecté les températures de service.					
	J'ai respecté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

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**ANNEXE 4**

Au cours de votre service, le dépanneur est venu réparer la cellule de refroidissement qui fonctionne maintenant correctement.

Vous devez transmettre par écrit, l'information aux collègues du poste suivant.



**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**ANNEXE 5 : Savoirs associés - Questions**

**S1- Hygiène professionnelle :**

- 1 - Citer les conditions favorables à la multiplication du développement des micro-organismes.

**S2- Sciences de l'alimentation :**

- 2 - Justifier la nécessité de citronner les fruits après épluchage.

**S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs :**

- 3 - Identifier le produit d'entretien utilisé pour le bionettoyage de votre plan de travail.