

CAP

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 5

- 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 n° 2

Annexe 2 : Fiche auto-évaluation

Annexe 3 : Fiche de suivi des températures des chambres froides

Annexe 4 : Document de transmission d'informations à caractère professionnel

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	Durée : 4 h max	Session 2007
Épreuve : EP2 – Services en collectivités 1^{ère} PARTIE	Code Spécialité :	Coefficient: 3	Folio 1 / 7
	N° Sujet : 07-126		

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 5

Vous êtes employé(e) dans une cuisine centrale municipale.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant des ficelles picardes et des choux à la crème. Il vous charge également de la vérification journalière de la température de la chambre froide.

Vous devez :

① **Peser** les denrées de la préparation n° 2

② **Réaliser** :

- préparation n° 1 : **des ficelles picardes**
- préparation n° 2 : **des choux à la crème**

en suivant la gamme opératoire (annexe1)

③ **Conditionner** vos préparations culinaires :

- les ficelles picardes en portions individuelles et les traiter en liaison froide.
- Les choux seront livrés dans une maison de retraite en vue d'une collation qui sera servie par le personnel de cette collectivité.
Conditionner en vue d'un transport.

④ **Remplir** la fiche de contrôle des températures de la chambre froide (annexe 3).

⑤ **Réaliser** l'auto-évaluation de votre prestation (annexe 2).

⑥ **Transmettre** des informations à caractère professionnel (annexe 4).

⑦ **Répondre** aux questions de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 5)

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 5

ANNEXE 1

Pesées des ingrédients de la préparation n° 2

CHOUX A LA CREME

ingrédients	Quantité pour 8 personnes
Choux prêts à l'emploi	8 pièces
Crème pâtissière à froid	0,375 kg
Lait	1 L
Sucre glace	à disposition

GAMME OPÉRATOIRE DES PRÉPARATIONS N° 1 ET N° 2

Préparation n° 1

FICELLES PICARDES :

- Préparer la garniture de jambon et de champignons
- Préparer la sauce Mornay
- Incorporer la garniture à la sauce Mornay
- Fourrer les crêpes
- Passer au four chaud 15 minutes

Préparation n° 2

CHOUX A LA CREME :

- Réaliser la crème pâtissière
- Fourrer les choux
- Réserver

**EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 5**

ANNEXE 2 : Fiche auto-évaluation

Vous venez de réaliser deux préparations culinaires.

On vous demande d'évaluer 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 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 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.					

N° de candidat :

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 5

ANNEXE 3

Fiche de suivi des températures des chambres froides

Date	Nom du responsable	Température relevée Dans la chambre froide positive	Conforme	Non conforme

Date	Nom du responsable	Température relevée Dans la chambre froide négative	Conforme	Non conforme

C.A.P.

Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
Épreuve : EP2 – Services en Collectivités – 1^{ère} PARTIE N° Sujet : 07-126

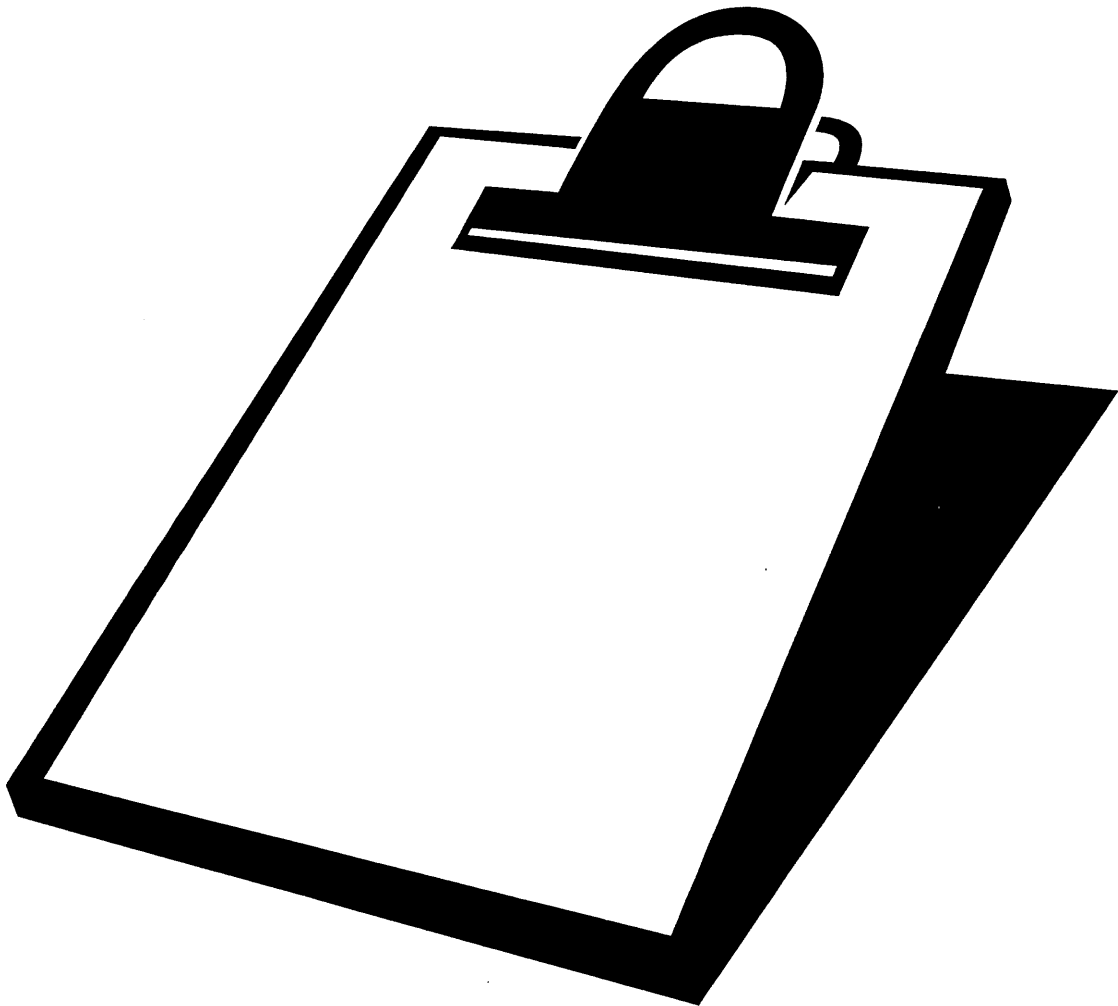
Session : 2007
Folio : 5 / 7

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 5

ANNEXE 4

Vous avez un rendez-vous médical le mardi de la semaine prochaine.

Votre responsable vous demande de lui laisser l'information par écrit.



EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 5

ANNEXE 5 : Savoirs associés - Questions

S2- Sciences de l'alimentation :

1 - Citer 3 constituants alimentaires apportant de l'énergie à l'organisme :

-
-
-

S2- Sciences de l'alimentation :

2 - Citer le nom de la denrée qui permet l'épaississement de la sauce (liaison).

S1 – Hygiène professionnelle :

3 - Justifier le prélèvement des plats témoins en milieu collectif.
Indiquer la durée et le lieu de stockage du prélèvement.