

CAP

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 6

- 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 opératoire préparation 1 et 2 + fiche de fabrication**
- Annexe 2 : Support pour la transmission d'informations à caractère professionnel**
- Annexe 3 : Fiche auto-évaluation**
- Annexe 4 : Fiche 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 | Durée : 4 h max | Session 2007 |
| | Code Spécialité : | Coefficient: 3 | Folio 1 / 7 |
| Épreuve : | EP2 – Services en collectivités 1^{ère} PARTIE | N° Sujet : 07-131 | |

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 6

Vous êtes employé(e) à la maison de retraite « les Myosotis » et votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant une entrée à base de tomates et d'œufs mayonnaise et des choux à la crème vanille.

Vous devez :

① **Peser** les ingrédients de la préparation n° 2.

② **Réaliser** :

- préparation n° 1 : **Tomates, œufs mayonnaise**
- préparation n° 2 : **Choux à la crème vanille**

en suivant la gamme opératoire (annexe1).

③ **Conditionner** et stocker en assiettes individuelles les 2 préparations en vue d'un service immédiat.

④ **Remplir** le document (annexe 2).

⑤ **Préparer** un plateau pour la collation d'une personne âgée alitée composé d'une assiette de choux à la crème.

⑥ **Réaliser** l'auto-évaluation de votre prestation en complétant le document fourni en annexe 3.

⑦ **Remplir** le document de transmission d'informations professionnel (annexe 4).

⑧ **Répondre** aux questions du jury au cours de l'épreuve (annexe 5).

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 6

ANNEXE 1

Pesée des ingrédients de la préparation n° 2

| Ingrédients | Quantité pour 8 personnes |
|--------------------------|--|
| Lait | 0,5 L |
| Crème pâtissière à froid | Quantité notée sur le mode d'emploi pour reconstituer 0,5 L |
| Choux prêt à l'emploi | 8 |
| Sucre glace | à disposition |

GAMME OPÉRATOIRE DES PRÉPARATIONS N° 1 ET N° 2

Préparation n° 1

TOMATES ŒUFS MAYONNAISE :

- Laver, tailler les tomates
- Couper les œufs durs en deux
- Dresser et présenter en assiettes individuelles

Préparation n° 2

CHOUX À LA CRÈME VANILLE :

- Réaliser la crème selon le mode d'emploi
- Garnir les choux à la poche à douille
- Présenter en assiettes individuelles

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 6

ANNEXE 2

Support pour la transmission d'informations à caractère professionnel

Vous complèterez ce document en cours d'épreuve

| | Appellation des appareils | T° réglementaire (en ° C) | T° mesurée (en ° C) | Appréciation | |
|--|--|---------------------------|---------------------|--------------|----------|
| | Surveillance de la T° des zones de stockage des produits finis | | | | Conforme |

**EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 6**

ANNEXE 3 : 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. | | | |

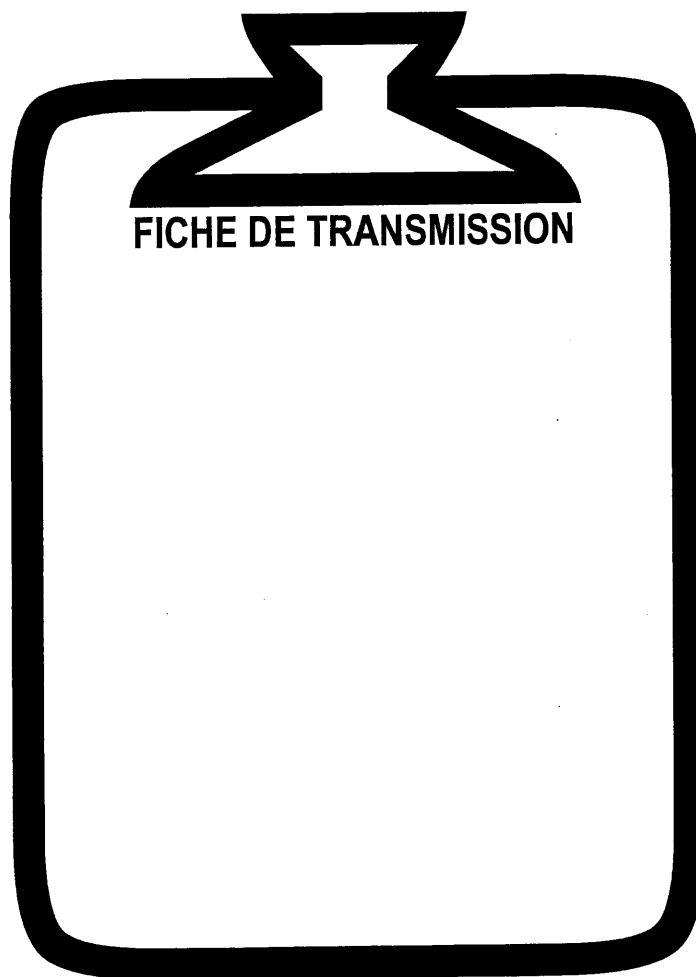
| QUALITÉ DES PRODUCTIONS | | Préparation n° 1 | | Préparation n° 2 | | SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE MON TRAVAIL |
|--|--|--------------------------------------|-----|------------------|-----|---|
| | | oui | non | oui | non | |
| | | J'ai réalisé des plats consommables. | |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

EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 6

ANNEXE 4

En effectuant la remise en état, vous constatez une prise arrachée sur le mur.

Avisez votre responsable absent sur la fiche de transmission.



EP2 Services en collectivités – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire – Sujet n° 6

ANNEXE 5 : Savoirs associés - Questions

S2- Sciences de l'alimentation :

- 1 - Citer les différentes gammes de produits alimentaires.

S2- Sciences de l'alimentation :

- 2 - Vous entreposez en chambre froide.
Citer la température de stockage. Indiquer les conséquences de cette température sur les micro-organismes.

S1- Hygiène professionnelle :

- 3 - Justifier l'élaboration d'un plat témoin.