

# **CAP**

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

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 7**

**- SESSION 2007 -**

Ce sujet comporte 6 pages numérotées de 1/ 6 à 6 / 6.  
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 : Support pour la transmission d'informations à caractère professionnel**
- Annexe 4 : 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 / 6</b>
	<b>N° Sujet : 07-130</b>		

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 7**

Vous êtes en stage à la maison de retraite « les hirondelles ». Vous travaillez de 8 h à 12 h.

Ce matin, votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, pour le service de 12 heures. Ce repas comprend des cuisses de poulet sauce chasseur et une salade de crudités.

Vous devez :

- ① **Peser** les carottes râpées et mesurer le volume de la sauce vinaigrette (annexe 1)
- ② **Réaliser** :
  - préparation n° 1 : **cuisses de poulet sauce chasseur** (servies en liaison chaude)
  - préparation n° 2 : **salade de crudités**en suivant la gamme opératoire (annexe 1)
- ③ **Portionner** en assiettes individuelles la salade de crudités.
- ④ **Assurer** le stockage des deux préparations à la bonne température pour un service à 12 heures.
- ⑤ Dresser une table de 4 personnes.
- ⑥ **Réaliser** l'auto-évaluation de votre prestation en complétant le document fourni en annexe 2.
- ⑦ **Transmettre** des informations à caractère professionnel à partir de l'annexe 3.
- ⑧ **Répondre** aux questions du jury au cours de l'épreuve (annexe 4)

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 7**

**ANNEXE 1**

**Pesée des ingrédients**

<b>Ingrédients</b>	<b>Quantité pour 8 personnes</b>
Carottes râpées prêtes à l'emploi	0,400 kg
Sauce vinaigrette	0,1 L

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

**CUISSES DE POULET SAUCE CHASSEUR :**

- Dresser les cuisses de poulet sur une grille. Les cuire au four mixte 180°C.
- Préparer la sauce chasseur suivant le mode d'emploi pour 1 L.
- Vérifier l'assaisonnement.
- Réserver la sauce en gastronome.
- Traiter en liaison chaude.

**SALADE DE CRUDITÉS :**

- Déconditionner les cœurs d'artichauts, les égoutter.
- Préparer les tomates, les tailler.
- Tailler la salade en chiffonnade.
- Déconditionner les carottes, traiter selon le mode d'emploi. Assaisonner.
- Dresser sur assiettes individuelles.
- Stocker en chambre froide.

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie  
Activités de production alimentaire – Sujet n° 7**

**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 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.			

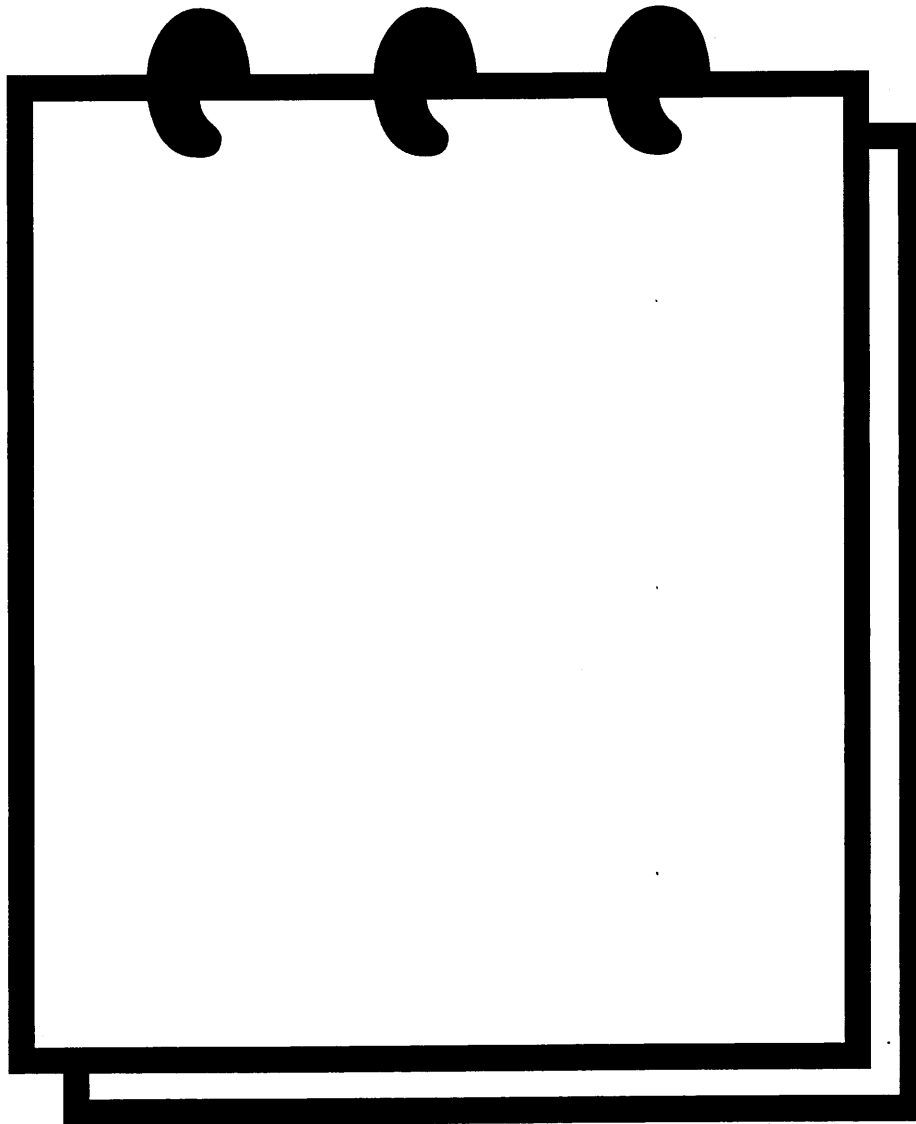
		Préparation n° 1		Préparation n° 2		SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE MON TRAVAIL
		oui	non	oui	non	
QUALITÉ DES PRODUCTIONS	J'ai réalisé des plats consommables.					
	J'ai fait une présentation esthétique du plat.					
	J'ai respecté les températures de service.					
	J'ai respecté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

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 7**

**ANNEXE 3**

À l'issue de votre cuisson, vous constatez que la minuterie est bloquée à 30 minutes.

Vous devez en rendre compte à votre responsable, par écrit.



**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 7**  
**ANNEXE 4 : Savoirs associés - Questions**

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

- 1 - Indiquer la gamme d'aliments à laquelle appartiennent les denrées utilisées lors des prestations. Indiquer les températures de stockage.

DENRÉES	GAMME	TEMPÉRATURE DE STOCKAGE
Cuisses de poulet		
Tomates		

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

- 2 - Indiquer 2 précautions à prendre lors de la réception des produits frais.

- 
- 

**S1- Hygiène professionnelle :**

- 3 - Indiquer la température :
- de maintien au chaud des cuisses de poulet, sauce chasseur.
  - de maintien au froid des crudités.

**S4- Organisation du travail :**

- 4 - Énoncer les mesures de prévention à mettre en place lors de la sortie des plats du four.