

# **CAP**

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

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 8**

**- 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.  
Vous êtes libre de vous organiser à votre convenance. 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 : Pésée et gamme opératoire 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 : 07-125</b>		

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 8**

Vous êtes agent technique à la maison de retraite « Les Coquelicots ».

Ce matin, votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin. Ce repas comprend des coquilles de poisson chaudes et une salade de fruits.

Vous devez :

- ① **Peser** les denrées de la préparation n° 1
  
- ② **Réaliser** :
  - préparation n° 1 : **Coquilles de poisson chaudes**
  - préparation n° 2 : **Salade de fruits à portionner en ramequins.**
  
- ③ **Stocker** vos préparations à la bonne température pour le service de midi.
  
- ④ **Dresser** la table pour 8 personnes.
  
- ⑤ **Réaliser** l'auto-évaluation de votre prestation en complétant le document fourni en annexe 2.
  
- ⑥ **Transmettre** des informations à caractère professionnel à partir de l'annexe 3.
  
- ⑦ **Répondre** aux questions qui vous seront remises par le jury (annexe 4).

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 8**

**ANNEXE 1**

**Pesée des ingrédients de la préparation n° 1**

Ingrédients	Quantité pour 8 personnes
Thon appertisé	0,600 kg
Champignons appertisés	0,300 kg
Margarine	0,050 kg
Lait	0,5 L
Gruyère râpé	0,070 kg
Farine	0,050 kg
Sel, poivre	à disposition

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

**Préparation n° 1**

**COQUILLES DE POISSON CHAUDE :**

- Ouvrir les boîtes
- Égoutter
- Réaliser la béchamel
- Ajouter le gruyère
- Garnir les coquilles
- Faire gratiner.

**Préparation n° 2**

**SALADE DE FRUITS :**

- Éplucher
- Tailler
- Ajouter le sucre
- Ajouter le jus d'orange
- Présenter en ramequins

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 8**

**ANNEXE 2 : Fiche auto-évaluation**

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

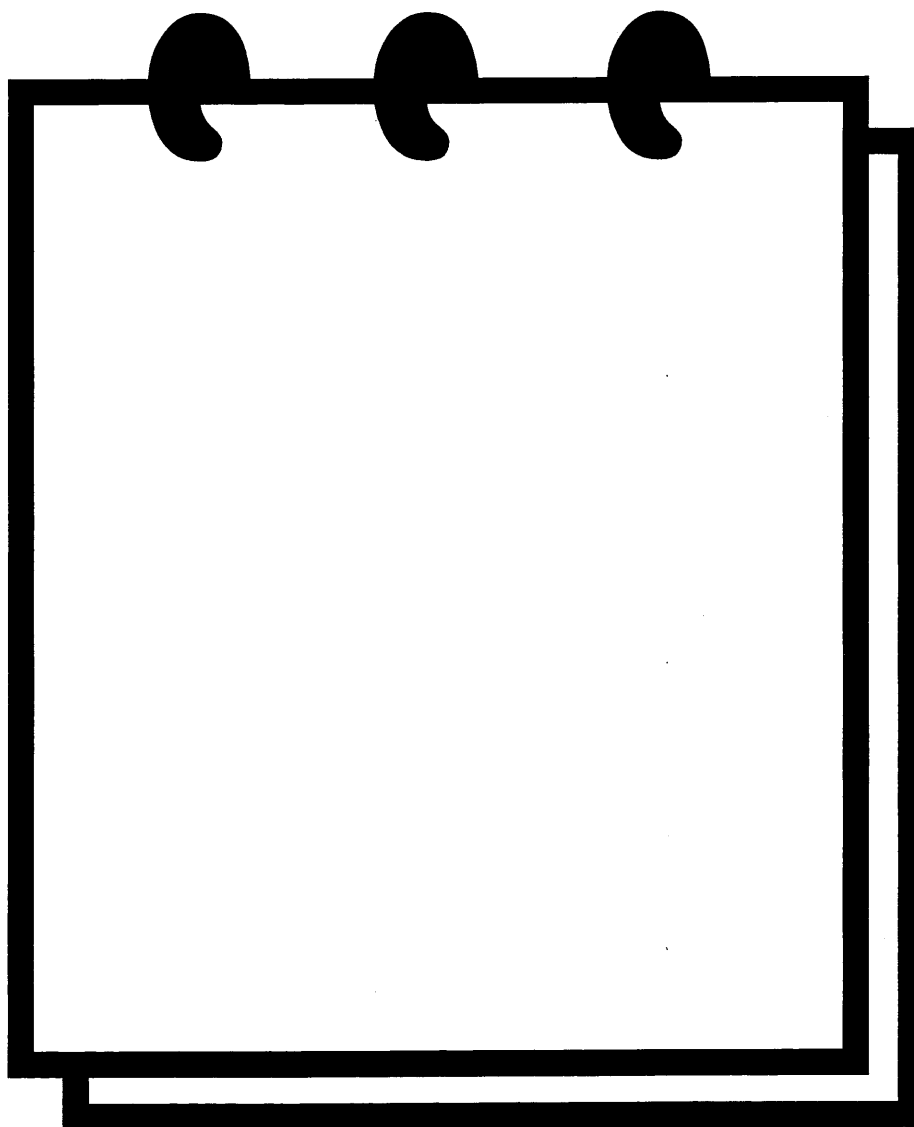
DÉROULEMENT DE L'ACTIVITÉ	NIVEAU DE QUALITÉ	OUI	NON	SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE MON TRAVAIL
	Je me suis lavé les mains à des moments adaptés.			
	J'ai porté une tenue complète et adaptée.			
	J'ai respecté les règles de sécurité.			
	J'ai adapté mes postures aux postes de travail.			
	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.			

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<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 8**

**ANNEXE 3**

Vous avez utilisé les dernières coquilles de poissons en aluminium.  
Laisser un message écrit à votre responsable pour lui signaler.



N° de candidat : .....

**EP2 Services en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 8**

**ANNEXE 4 : Savoirs associés - Questions**

**S4- Organisation du travail :**

- 1 - Citer 2 risques professionnels encourus par l'agent de restauration collective lors de la réalisation de ces préparations.  
Citer les moyens de prévention correspondants.

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

- 2 - Compléter le document suivant sur la conservation du lait.

Forme commerciale	Traitement	Conservation avant ouverture	Conservation après ouverture
.....	Lait chauffé à 140°C pendant 2 secondes	Durée : Lieu :	Durée : Lieu :

**S1- Hygiène professionnelle :**

- 3 - A la fin du service, il reste 2 coquilles de poissons sur les tables.  
Indiquer votre action.  
Justifier votre réponse.