

**CAP**

**ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**

**EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1<sup>ère</sup> partie**

**ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**SUJET N° 9**

**- 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 gamme opératoire des préparations n° 1 et 2**
- Annexe 2 : Surveillance des matières premières et des préparations**
- Annexe 3 : Fiche d'auto-évaluation**
- Annexe 4 : Document de transmission**
- Annexe 5 : Questions de savoirs associés**

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> Code Spécialité :	Durée : 4h max.	Session 2007
Épreuve :	EP2 Services en collectivités 1 <sup>ère</sup> partie N° Sujet : <b>07-146</b>	Coefficient: 3	Folio 1 / 7

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**  
**EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1<sup>ère</sup> partie**  
**ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**SUJET N° 9**

Vous travaillez à la maison de retraite KARUKERA.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin. Vous travaillez de 8 h à 12 h.

Vous devez :

1. – **Remplir** le document de l'annexe 2, à partir du début de l'épreuve, puis au cours de l'épreuve.
2. – **Peser** les denrées de la préparation n° 1
3. – **Réaliser** en suivant la gamme opératoire (annexe 1)
  - préparation n° 1 :  
**Salade strasbourgeoise.**
  - préparation n° 2 :  
**Steaks hachés sauce au poivre.**
4. – **Portionner**, en assiettes individuelles, **stocker** la salade strasbourgeoise en vue du service du midi.
  - **Traiter en liaison chaude** les steaks hachés sauce au poivre.
5. – **Réaliser l'auto-évaluation** de votre travail en complétant le document de l'annexe 3.
6. – **Remplir** le document de transmission d'informations à caractère professionnel. (annexe 4).
7. – **Répondre aux questions** du jury au cours de l'épreuve (annexe 5)

N° de candidat :

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF  
EP2 SERVICES EN COLLECTIVITÉS - 1<sup>ère</sup> partie  
ACTIVITÉS DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 9

**Annexe 1**

**Pesée de la préparation n° 1 Salade strasbourgeoise**

INGREDIENTS	QUANTITES pour 8 personnes
- Pommes de terre (1 <sup>ère</sup> gamme)	0,700 kg
Maïs appertisé	0,270 kg
Saucisses de Strasbourg	4 unités
Vinaigrette prête à l'emploi	à disposition
Olives noires dénoyautées	8 unités
Persil surgelé	à disposition

**Gamme opératoire des préparations n° 1 et n° 2**

<b>Préparation n° 1 SALADE STRASBOURGEOISE</b>	<b>Préparation n° 2 STEAKS HACHES SAUCE AU POIVRE</b>
<p><b>Gamme opératoire</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Cuire les pommes de terre à l'eau</li><li>➤ Tailler les pommes de terre et les saucisses en rondelles régulières</li><li>➤ Mélanger tous les ingrédients</li></ul>	<p><b>Gamme opératoire</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Faire chauffer le grill</li><li>➤ Griller les steaks</li><li>➤ Reconstituer la sauce</li><li>➤ Disposer les steaks dans un gastronorme et napper de sauce</li></ul>

## Annexe 2

## 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.	Appréciation (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	Préparations	Appareil utilisé	Température prévue (T°C)	Température mesurée	Appréciation (1)	
	Salade Strasbourgeoise				Conforme	Non conforme
	Steaks hachés au poivre				Conforme	Non conforme

(1) à entourer

N° de candidat :

**Annexe 3** fiche d'auto-évaluation

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

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE	NIVEAU DE QUALITE	OUI	NON	SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE 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 AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
		oui	non	oui	non	
QUALITE 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.					

**Annexe 4**

**DOCUMENT DE TRANSMISSION D'INFORMATIONS**

Vous réceptionnez des denrées. Vous vous apercevez que la livraison n'est pas conforme à la commande : un sachet de saucisses est perforé.

Vous en informez par écrit votre responsable.

N° de candidat :

SUJET N° 9

## Annexe 5

### QUESTIONS DE SAVOIRS ASSOCIES

#### S 1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

- Indiquer et justifier la température de maintien des plats traités en liaison chaude.

#### S 2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION

- Citer le constituant alimentaire principal du steak haché.
  
- Indiquer son rôle dans l'organisme.

#### S 3 – PRODUITS ET MATERIAUX COMMUNS AUX 2 SECTEURS

- Indiquer le rôle d'un détergent-désinfectant.

#### S 5 – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

- Indiquer les conséquences d'un message mal transmis dans une collectivité..