

**CAP**

**ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**

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

**ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**SUJET N° 10**

**- 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 : Contrôle des matières premières et/ou des températures**

**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>07-143</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° 10**

Vous êtes agent technique dans un foyer logement.

Votre chef cuisinier vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin.

Vous devez :

1. – **Remplir** le document (annexe 2), à partir du début de l'épreuve et au cours de l'épreuve
2. – **Peser** les denrées de la préparation n° 1 (annexe 1)
3. – **Réaliser** en suivant la gamme opératoire (annexe 1)
  - préparation n° 1 :  
**Quiche au thon.**
  - préparation n° 2 :  
**Purée.**
4. – **Conditionner** vos préparations culinaires en plat de 4 personnes et stocker en vue d'un service immédiat.
5. - **Dresser** 2 tables de 4 personnes.
6. – **Réaliser** le service pour 2 tables de 4 personnes.
7. – **Réaliser** l'auto-évaluation de votre travail en complétant le document (annexe 3)
8. – **Remplir** le document de transmission d'informations à caractère professionnel. (annexe 4)
9. – **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**  
**ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**SUJET N° 10**

**Annexe 1**

**Pesée de la préparation n° 1 Quiche au thon**

INGREDIENTS	QUANTITES pour 8 personnes
Pâte brisée prête à l'emploi	1
Lait	0,20 L
Œufs	2
Tomates	2
Crème fraîche	0,10 L
Gruyère râpé	0,050 kg
Thon appertisé	0,150 kg

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

<b>Préparation n° 1 QUICHE AU THON</b>	<b>Préparation n° 2 PUREE DESHYDRATEE</b>
<p><b>Gamme opératoire</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Préchauffer le four à 180°C</li><li>➤ Abaisser la pâte et fonder le moule</li><li>➤ Tailler les tomates en rondelles</li><li>➤ Emietter le thon</li><li>➤ Préparer l'appareil</li><li>➤ Garnir le fond de pâte</li><li>➤ Verser l'appareil</li><li>➤ Cuire environ 35 mn</li></ul>	<p><b>Gamme opératoire</b></p> <ul style="list-style-type: none"><li>➤ Suivre le mode d'emploi figurant sur l'emballage</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)	
	Quiche au thon et tomates				Conforme	Non conforme
	Purée				Conforme	Non conforme

(1) à entourer

N° de candidat :

DOCUMENT A PRESENTER AU JURY  
SUJET N° 10

**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.			

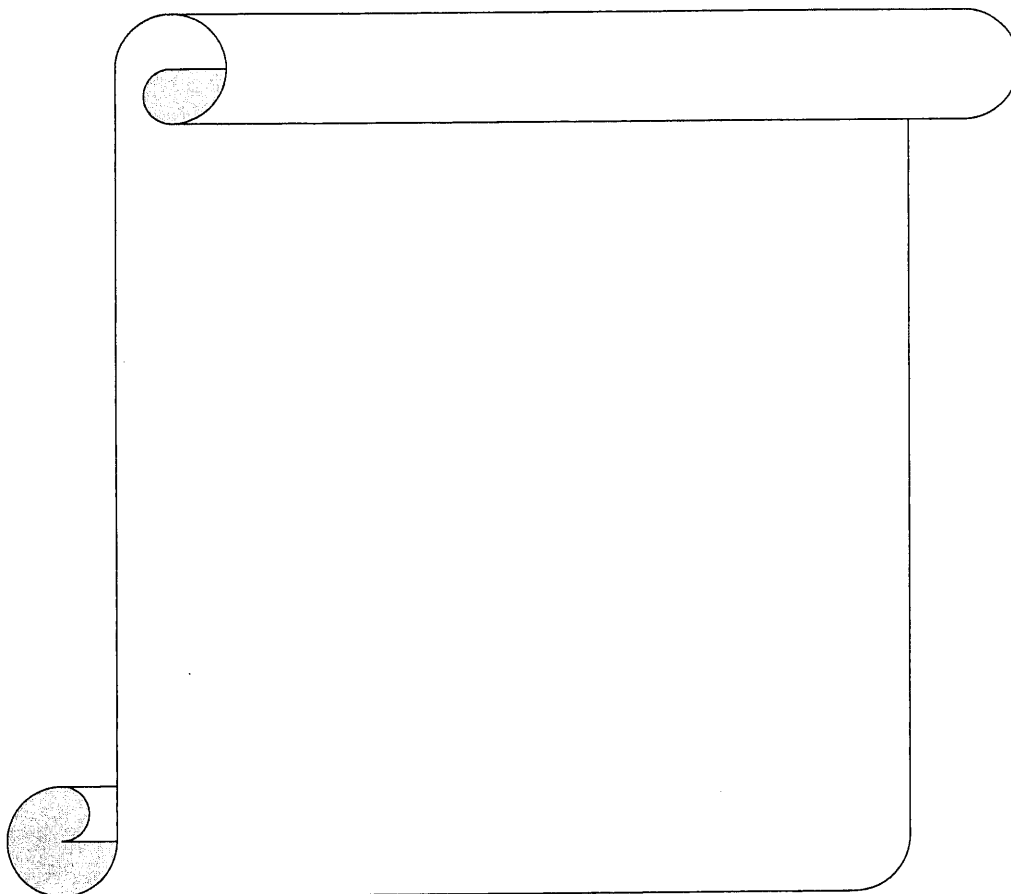
QUALITE DES PRODUCTIONS		Préparation n°1		Préparation n°2		SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
		oui	non	oui	non	
		J'ai réalisé des plats consommables.				
J'ai fait une présentation esthétique du plat.						
J'ai respecté les températures de service.						
J'ai respecté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

**Annexe 4**

**DOCUMENT DE TRANSMISSION D'INFORMATIONS**

Durant votre travail, vous remarquez que la hotte de ventilation fait un bruit inhabituel.

Vous laissez un message écrit à votre responsable pour signaler cette anomalie.



**Annexe 5**

**QUESTIONS DE SAVOIRS ASSOCIES**

**S 7 C – CONNAISSANCE DES MILIEUX D'ACTIVITES (structures collectives)**

- Citer 3 types de publics pouvant être accueillis par un service de restauration dans une structure collective.

-

-

-

**S 8 C – TECHNOLOGIE DES LOCAUX EN STRUCTURES COLLECTIVES**

- Citer 3 nuisances de l'ambiance de travail en cuisine.

-

-

-

**S 2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION**

- Citer 2 avantages à l'utilisation de la purée déshydratée.

-

-