

**ANNEXE : Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)****S1- Hygiène professionnelle (2 points)**

- 1 - Justifier la nécessité d'entreposer certains éléments du plateau repas au froid jusqu'au moment du service.
  - > Éviter la multiplication des micro-organismes
- 2 - Indiquer le risque encouru pour le consommateur dans le cas contraire.
  - > Risque d'intoxication alimentaire

**S2- Sciences de l'alimentation (1 point)**

- 3 - La distribution du plateau repas de Monsieur DURAND est différée dans le temps et dans l'espace. Indiquer quel type de liaison a été mis en place.
  - > Liaison froide

**S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs (2 points)**

- 4 - À l'aide de l'étiquette de la bouteille d'eau de javel, identifier la catégorie de ce produit et indiquer son mode d'action.
  - > Désinfectant
  - > Éliminer les micro-organismes

**S4- Organisation du travail (1 point)**

- 5 - Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation.
  - > Cf : fiche analyse de situation

**S5- Communication professionnelle (1,5 point)**

- 6 - Sur le cahier de liaison, concernant le message de Madame BERTIN, aide-soignante, nommer l'émetteur, le message et l'outil.
  - > Émetteur : Madame BERTIN
  - > Message : acheter des compresses stériles
  - > Outil : cahier de liaison

**S6- Qualité des services (1 point)**

- 7 - Indiquer pourquoi il n'est pas souhaitable d'assembler l'assaisonnement et la salade pour le repas du soir.
  - > Pour conserver les qualités organoleptiques

**S7- Connaissance des milieux d'activités (1,5 point)**

- 8 - Identifier l'employeur dans les 3 situations suivantes : service mandataire, service prestataire, particulier-employeur.
  - > Service mandataire : Le particulier est l'employeur de l'aide ménagère mais l'organisme recrute et gère administrativement l'employé
  - > Service prestataire : l'organisme recrute, gère et paie l'employé
  - > Particulier : qui gère lui-même

**S8- technologies du logement familial (2 points)**

- 9 - Citer les deux éléments à vérifier sur l'autocuiseur avant l'utilisation.
  - > Vérifier le joint d'étanchéité
  - > Vérifier l'orifice d'évacuation de la pression
  - > Vérifier la soupape de sécurité

C.A.P.

Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL  
ET COLLECTIF Code Spécialité :Durée :  
4 h Session  
2008

Épreuve : EP1 – Service aux familles

CORRIGÉ  
N° Sujet : 08-118Coefficient:  
6 Folio  
1 / 2**Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :**

- Basilic (déshydraté ou surgelé)
- 1 L de lait ½ écrémé UHT
- 1 baguette livrée par le boulanger (voir en bas de la feuille).
- 0,100 kg de carottes
- 0,400 kg de pommes de terre
- 1 sachet de salade (4<sup>ème</sup> gamme)
- Huile de tournesol
- 0,125 kg de beurre
- Vinaigre de vin
- Moutarde
- Sel, poivre, muscade
- 1 plateau repas comprenant :
  - o un ravier de betteraves rouge vinaigrette
  - o une barquette operculée (ou simplement filmée selon les moyens) et étiquetée contenant un plat principal
  - o un yaourt
  - o une banane

**Matière d'œuvre – Entretien du linge :**

- un panier de linge à repasser contenant 5 torchons et 4 serviettes de table propres et secs
- un panier de linge lavé et humide contenant 3 chemises et 2 pyjamas restés dans le lave-linge.

**Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :**

- un lavabo équipé d'un miroir
- bouteille d'eau de Javel avec étiquette pour les savoirs associés

**Matière d'œuvre - intervenant extérieur :**

- la facture de boulangerie (document jury)
- une baguette de pain

**Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :**

- une personne qui joue le rôle du livreur de pain
- une personne qui joue le rôle de Monsieur DURAND

C.A.P.

Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL  
ET COLLECTIF Code Spécialité :Durée :  
4 h Session  
2008

Épreuve : EP1 – Service aux familles

CORRIGÉ  
N° Sujet : 08-118Coefficient:  
6 Folio  
2 / 2

**CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif**  
**EP1 – SERVICE AUX FAMILLES**  
**Épreuve ponctuelle pratique et orale - Coefficient 6**

DUREE : 4 HEURES MAXIMUM

CANDIDAT N° .....

| Capacités             | Compétences terminales évaluées  | Critères   | Barème |
|-----------------------|--|--|--------|
| S'informer            | C11 Prendre les consignes de travail   | - Exactitude de la reformulation des consignes de travail  | /1     |
|                       | C12 Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités                           | - Renseignement exhaustif de la fiche d'analyse de situation   | /2     |
|                       | C13 Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'utilisateur, de la famille, d'autres professionnels | - Départ des activités sans intervention du jury<br>- Prise en compte de la présence de tiers<br>- Adaptation à une situation non prévue   | /3     |
| S'organiser           | C21 Elaborer le plan de travail  | - Ordre logique des tâches<br>- Durées conformes   | /2     |
|                       | C24 Gérer les activités déléguées à un autre prestataire   | - Identification du prestataire<br>- Transmission exacte et complète des informations relatives à la prestation  | /2     |
| Réaliser et contrôler | C41.F Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial  | - Respect des règles du tri et d'évacuation des déchets<br>- Stockage rationnel des denrées<br>- Gestion des durées de conservation<br>- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie<br>- Maîtrise des techniques   |        |
|                       | C42.F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial   | - Conformité des quantités<br>- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie<br>- Respect de la recette, du mode d'emploi<br>- Maîtrise des techniques<br>- Utilisation correcte du matériel<br>- Vérification des qualités organoleptiques<br>- Qualité de la réalisation | /12    |
|                       | C43.F Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial   | - Maintien ou remise en température adaptée<br>- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie<br>- Maîtrise des techniques<br>- Présentation propre et soignée<br>- Satisfaction et respect de l'utilisateur<br>- Remise en état complète                                  |        |
|                       | C44.F Entretenir le logement et les espaces de vie privée  | - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie<br>- Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux)<br>- Résultat conforme (contrôle visuel)  | /12    |
|                       | C45.F Entretenir le linge, les vêtements   | - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie   |        |