

# CAP

## ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

- SESSION 2008 -

### EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS - 1<sup>ère</sup> partie

### ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

### SUJET N° 4

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1 / 7 à 7 / 7.  
Vérifiez que cet exemplaire est complet.  
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au jury.

La durée totale de l'épreuve est de 4 heures maximum. Vous disposez de ce temps pour effectuer les tâches pratiques et remettre en état votre poste de travail.

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 :** Surveillance des matières premières et des températures

**Annexe 2 :** Pesées et gammes opératoires des préparations 1 et 2.

**Annexe 3 :** Fiche d'auto-évaluation

**Annexe 4 :** Document de transmission

**Annexe 5 :** Savoirs associés - questions

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

C.A.P.

Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL  
ET COLLECTIF Code Spécialité :

Durée :  
4 h max

Session  
2008

Épreuve : EP2 – Service en collectivités  
1<sup>ère</sup> PARTIE

N° Sujet : 4

Coefficient:  
3

Folio  
1 / 7

**EP2 Service en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

Vous travaillez dans un restaurant d'entreprise de 9h à 13h.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont un plat témoin, comprenant une quiche lorraine et une coupe de fruits à la crème.

Vous devez :

- ① **Compléter** le document de l'annexe 1 (en début d'épreuve)
- ② **Peser** les denrées de la préparation n° 1 (annexe 2)
- ③ **Réaliser** en suivant la gamme opératoire (annexe 2)
  - préparation n° 1 : **Quiche lorraine**
  - préparation n° 2 : **Coupe de fruits à la crème**
- ④ **Découper** la quiche lorraine en parts individuelles en vue du service à partir de 12 h.
- ⑤ **Dresser** en coupe les fruits à la crème et respecter les températures de stockage.
- ⑥ **Approvisionner** les banques de distribution (zone chaude et zone froide) de vos 2 préparations.
- ⑦ **Remplir** le tableau 2 annexe 1
- ⑧ **Réaliser** l'auto-évaluation de votre prestation en complétant le document fourni en annexe 3.
- ⑨ **Transmettre** des informations à caractère professionnel à partir de l'annexe 4
- ⑩ **Répondre** aux questions de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 5).

**EP2 Service en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**ANNEXE 1**

**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.	Appréciations (1)	
				Conforme	Non conforme
				Conforme	Non conforme

(\*) Les produits à contrôler seront choisis par le jury

**(1) à entourer**

2. Vous complétez ce tableau au cours de l'épreuve

Préparation	Appareil de stockage	Température réglementaire	Relevés	Conforme : C Non-conforme : NC
Quiche lorraine			Heure :	
			Température :	
Coupes de fruits à la crème			Heure :	
			Température :	

## ANNEXE 2

### PESÉES DE LA PRÉPARATION N° 1 : QUICHE LORRAINE

Ingrédients	Quantité pour 8 personnes
Pâte brisée	1
Lait	0,250 L
Œufs	3
Lardons	0,100 kg
Gruyère râpé	0,100 kg
Crème fraîche	0,100 kg
Sel, poivre, muscade	A disposition

### GAMMES OPÉRATOIRES DES PRÉPARATIONS N° 1 ET 2

#### Préparation n° 1

##### QUICHE LORRAINE :

- Préchauffer le four à 180°C
- Foncer le moule graissé
- Préparer l'appareil
- Disperser les lardons et le gruyère sur le fond de pâte
- Verser l'appareil par-dessus
- Cuire 30 minutes environ

#### Préparation n° 2

##### COUPE DE FRUITS À LA CRÈME :

- Réaliser la crème pâtissière en suivant le mode d'emploi
- Déconditionner et égoutter les poires
- Garnir les coupes
- Décorer d'amandes effilées, grillées au préalable.

**EP2 Service en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**ANNEXE 3 : 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.			

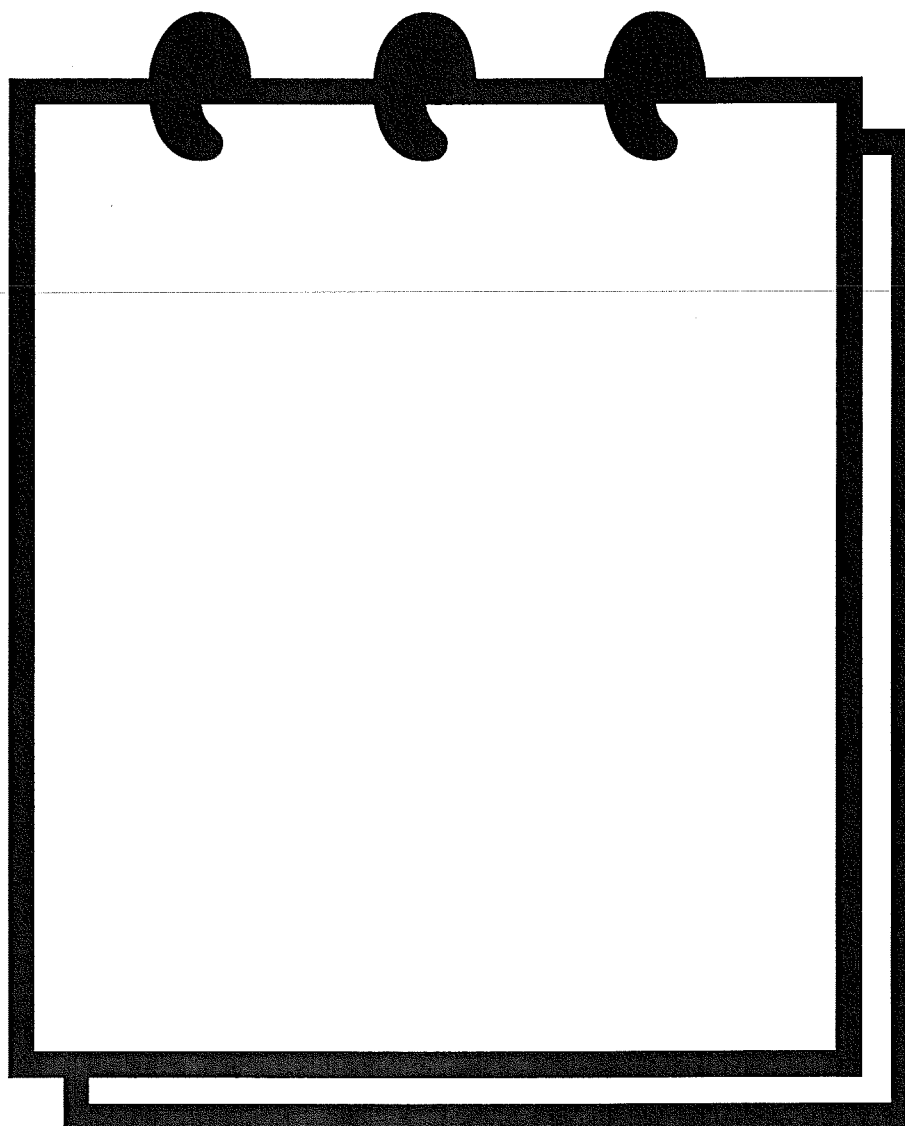
QUALITÉ DES PRODUCTIONS		Préparation n° 1		Préparation n° 2		SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMÉLIORER LA QUALITÉ DE MON TRAVAIL
		oui	non	oui	non	
		J'ai réalisé des plats consommables.				
J'ai fait une présentation esthétique du plat.						
J'ai respecté les températures de service.						
J'ai respecté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

**EP2 Service en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**ANNEXE 4**

Au cours de votre service, le dépanneur est venu réparer la cellule de refroidissement qui fonctionne maintenant correctement.

Vous devez transmettre par écrit l'information aux collègues du poste suivant.



N° de candidat : .....

**EP2 Service en collectivités – 1<sup>ère</sup> partie**  
**Activités de production alimentaire – Sujet n° 4**

**ANNEXE 5 : Savoirs associés - Questions**

**S1- Hygiène professionnelle :**

- 1 - Citer 4 conditions favorables à la multiplication du développement des micro-organismes.

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

- 2 - Justifier la nécessité de citronner les fruits après épluchage.

**S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs :**

- 3 - Identifier le produit d'entretien utilisé pour le bionettoyage de votre plan de travail.