



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Caen pour la
Base Nationale des Sujets d'Examens de l'enseignement professionnel**

Ce fichier numérique ne peut être reproduit, représenté, adapté ou traduit sans autorisation.

EP1 Service aux familles – Sujet n° 7
Savoirs associés – Questions (CORRIGÉ)

S1- Hygiène professionnelle : (1,5 pt)

1 - Nommer et justifier 3 éléments de la tenue professionnelle adaptée pour travailler en milieu familial.

Une blouse : pour ne pas apporter de micro-organismes venant des vêtements de ville et protéger ses vêtements personnels des salissures lors des différentes activités.

Cheveux attachés : ne pas laisser des cheveux tomber dans les préparations.

Chaussures d'intérieur plates : pour éviter d'apporter des micro-organismes de l'extérieur et éviter les chutes.

Absence de bijoux : ils contiennent des micro-organismes.

Gants : pour se protéger des salissures et des produits d'entretien.

S2- Sciences de l'alimentation : (1,5 point)

2 - Citer les 5 gammes de conservation des aliments.

Produits frais - produits surgelés - produits appertisés - produits sous vide-produits sous atmosphère modifiée.

S3- Produits et matériaux communs aux 2 secteurs : (1,5 point)

3 - Indiquer 3 propriétés du verre.

Transparent - inaltérable - isolant phonique et thermique - imperméable

S4- Organisation du travail : (1 point)

4 - Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation.

Cf. fiche d'analyse de situation.

S5- Communication professionnelle : (1 point)

5 - Citer 2 types de communication.

Communication écrite - communication orale.

S6- Qualité des services : (2 points)

6 - Citer 2 critères de qualité pour le potage aux courgettes.

Correctement mixé - texture lisse et homogène - assaisonnement correct .

S7 F- Connaissance des milieux d'activités (domicile privé des personnes) : (2 points)

7 - Citer un autre organisme qui propose des services d'aide à domicile.

ASSAD = Aide Soins Service au Domicile.

CCAS = Centre Communal d'Action Sociale.

ADMR = Aide à Domicile en Milieu Rural.

S8 F- Technologies du logement familial : (1,5 point)

8 - Justifier l'exposition au sud des pièces à vivre.

**Luminosité - pièces plus agréables à vivre - ensoleillement - pièces plus chaudes
- pièces plus salubres.**

C.A.P.

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

Durée :
4 h

Session
2009

Épreuve : EP1 – Service aux familles

CORRIGÉ
N° Sujet : 7

Coefficient:
6

Folio
1 / 1

CAP Assistant(e) technique en milieu 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'usager, de la famille, d'autres professionnels	- Départ des activités sans intervention du jury - Prise en compte de la présence de tiers - Adaptation à une situation non prévue	/3
S'organiser	C21 Elaborer le plan de travail	- Ordre logique des tâches - Durées conformes	/2
	C24 Gérer les activités déléguées à un autre prestataire	- Identification du prestataire - 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 - Stockage rationnel des denrées - Gestion des durées de conservation - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques	/12
	C42.F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Conformité des quantités - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect de la recette, du mode d'emploi - Maîtrise des techniques - Utilisation correcte du matériel - Vérification des qualités organoleptiques - Qualité de la réalisation	
	C43.F Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Maintien ou remise en température adaptée - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques - Présentation propre et soignée - Satisfaction et respect de l'usager - 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 - Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux) - Résultat conforme (contrôle visuel)	/12
	C45.F Entretenir le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux) - Qualité du résultat en fonction des consignes	/12
Communiquer	C 51 Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle	- Expression et langage adaptés - Comportement professionnel - Tenue adaptée	/2
Entretien avec le jury Rendre compte oralement des activités réalisées (cf fiche d'analyse de situation) Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques (justification orale)			/12
Total EP1 sur 60			/60
Note EP1 sur 20 (note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)			/20
Note EP1 coefficientée (coefficient 6)			/120

EP1 Service aux familles – Sujet n° 7

Matière d'œuvre – Préparation et service des repas :

Ingrédient :	Quantité pour 4 personnes
Fromage blanc	0.400 kg
Courgettes	Frais 0.900 kg
Pommes de terre	0.300 kg
Œuf	Frais 1
Crème liquide	UHT 1 brique 20 cL
Gros sel	PM
Sucre fin	0.040 kg
Fraises	0.200 kg
Poivre	PM

Matière d'œuvre – Entretien du linge :

- 3 torchons en coton, 2 serviettes de tables en coton et une nappe en matière synthétique mélangée.
- Un petit matériel de couture avec plusieurs couleurs de fils.
- 1 torchon et du ruban coton blanc.
- Une armoire pour ranger le linge repassé.

Matière d'œuvre – Entretien du cadre de vie :

- Salle à manger avec vitres.

Matière d'œuvre – Intervenant extérieur :

- Téléphone - bloc note et stylo - calendrier - annuaire téléphonique

Nombre de tierces personnes à prévoir et rôles :

- Une personne joue le rôle de l'amie de Madame Duval qui arrive vers 18 h 30.
- Un membre du jury joue le rôle du réparateur et répondra au téléphone.

B.E.P.

C.A.P.

M.C.

Session : 2009

N° de sujet : 7

Document jury

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

Code spécialité :

Epreuve : EP1 Service aux familles

Folio 1 / 1