



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.

**CAP****ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF****- SESSION 2009 -****EP1 Service aux familles**

Ce sujet comporte 4 pages numérotées de 1 / 4 à 4 / 4  
Assurez-vous 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.

Vous disposez de 3 h 30 pour prendre connaissance du sujet, compléter la fiche d'analyse de situation, effectuer les tâches pratiques et remettre en état votre poste de travail.

Après avoir lu le sujet, vous complétez d'abord la fiche d'analyse de la situation, en 20 minutes environ (document annexe 1). Cette fiche d'analyse précisera les principales étapes de l'organisation de votre travail et vous guidera tout au long des activités pratiques.

Puis vous réaliserez les activités demandées.

A l'issue de l'activité pratique, 30 minutes seront consacrées à l'entretien avec le jury afin de répondre aux questions de savoirs associés. Vous remettrez la fiche d'analyse au jury.

- *L'annexe « Savoirs Associés - Questions » du sujet 7 vous sera remise à ce moment.*

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**

Session  
**2009**

Épreuve : **EP1 – Service aux familles**

N° Sujet : **7**

Coefficient:  
**6**

Folio  
**1 / 4**

**EP1 Service aux familles – Sujet n° 7**

**Vous êtes salarié(e) de l'ASSAD de votre commune.  
Vous travaillez du lundi au vendredi de 15 h 30 à 19 h 00 chez Madame Duval, âgée de 80 ans.  
Madame Duval vit seule, elle reçoit une amie pour le repas du soir.**

**Madame Duval vous demande d'effectuer les tâches suivantes :**

- Préparer** le repas de ce soir :  
un potage aux courgettes et en dessert : des fraises au fromage blanc (pour 4 personnes)
- Dresser** la table.
- Servir** le potage avant votre départ.
- Coudre** une attache sur un torchon.
- Repasser** 3 torchons, 2 serviettes de table et une nappe.
- Réaliser** l'entretien des vitres de la salle à manger.
- Le lave linge de Madame Duval ne vidange plus, elle vous demande de **contacter le réparateur**.

A l'issue de votre intervention de 3 h 30, vous devez :

**Répondre** aux questions du jury.

Compléter ce tableau :

**ANNEXE 1 : Fiche d'analyse de la situation**

Sujet n° 7

*Document à remettre au jury  
à la fin des activités pratiques*

Organisation chronologique des tâches à effectuer	Heure	Sites (zones)	Équipements et matériels	Produits et denrées

**Cocher les risques professionnels concernant les activités à réaliser :**

	Activités liées à l'alimentation	Activités d'entretien du cadre de vie	Activités d'entretien du linge et des vêtements
Risque mécanique			
Risque chimique			
Risque électrique			

N° de candidat : .....

EP1 Service aux familles – Sujet n° 7

ANNEXE 2 : Extrait du livre de cuisine

« Potage aux courgettes » pour 4 personnes

Ingrédient :	Quantité pour 4 personnes
Courgettes	0.900 kg
Œuf	1
Crème liquide	20 cL
Gros sel	1 c à café
Pommes de terre	0.300 kg
Poivre	PM

- Laver et tailler les courgettes et les pommes de terre.
- Cuire les courgettes et les pommes de terre dans 1 de litre d'eau salée.
- Mixer le potage
- Mélanger le jaune d'œuf à la crème fraîche
- Ajouter la préparation au potage et assaisonner.

« Fromage blanc » pour 4 personnes

Ingrédient :	Quantité pour 4 personnes
Fromage blanc	0.400 kg
Fraises	0,200 kg
Sucre fin	0.040 kg

- Nettoyer, couper les fraises
- Battre le fromage blanc et le sucre
- Ajouter les fraises
- Mettre la préparation dans quatre coupes
- Conserver au frais.

*Document jury,  
à remettre au candidat  
au moment approprié.*

N° de candidat : .....

**EP1 Service aux familles – Sujet n° 7**  
**Savoirs associés - Questions**

**S1- Hygiène professionnelle :**

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

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

2 - Citer les 5 gammes de conservation des aliments.

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

3 - Indiquer 3 propriétés du verre.

**S4- Organisation du travail :**

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

**S5- Communication professionnelle :**

5 - Citer 2 types de communication.

**S6- Qualité des services :**

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

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

7 - Citer un organisme qui propose des services d'aide à domicile et indiquer la signification des lettres.

**S8 F- Technologies du logement familial :**

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