



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.

**CORRIGE**

**Annexe 5**

**Questions de savoirs associés**

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

Indiquer pourquoi une collation de 16 h est utile en maison de retraite. (0,75 point)

**Les personnes âgées mangent peu donc il faut régulièrement apporter des aliments. D'autres part, ils n'ont plus la notion de soif donc il faut les obliger à boire régulièrement et la collation peut être un système : infusion, jus, thé...**

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

Indiquer le produit utilisé lors de l'entretien de la cuisine et justifier votre réponse. (0,50 point)

**Pour entretenir une cuisine, on utilise un détergent désinfectant alimentaire. Justification : détergent pour nettoyer, désinfectant pour éliminer les micro-organismes et alimentaire pour éviter la contamination chimique des aliments au contact du produit.**

**S1 - Hygiène professionnelle :**

Citer 3 éléments constituant la tenue professionnelle en cuisine et justifier leur port obligatoire. (0,75 point)

***Tunique et pantalon* : évite de ramener les micro-organismes de l'extérieur.**

***Masque bucco-nasal* : éviter la contamination aéroportée, permet de ne pas projeter des gouttelettes de salive sur les produits.**

***Charlotte ou coiffe* : emprisonne l'ensemble de la chevelure avec les micro-organismes qu'elle transporte pour éviter une contamination et la chute de cheveux dans les plats.**

***Chaussures de sécurité* : évite le risque d'écrasement et de ramener dans la cuisine des micro-organismes de l'extérieur**

***Gants* : évite la contamination manuportée.**

**CAP Assistant(e) technique en milieux familial et collectif**  
**EP2 – SERVICE EN COLLECTIVITÉS**  
**Épreuve ponctuelle pratique et orale - Coefficient 6 au total**  
**Première partie : Activités de production alimentaire (coefficient 3)**

**Durée : 4 heures maximum**

Capacités	Compétences terminales évaluées	Critères	Barème	Numéro des candidats			
S'organiser	C22 Mettre en place les moyens nécessaires aux activités	- Tenue professionnelle adaptée - Choix correct du matériel - Organisation adaptée du poste de travail - Respect des règles d'hygiène et de sécurité	/3				
	C23 Gérer les stocks de produits alimentaires non périssables, de produits d'entretien, de consommables...		Non évaluée				
S'adapter	C31 S'adapter à une organisation différente, à une situation imprévue	- Réponse adaptée à la situation	/1				
Réaliser et contrôler	C41.C Mettre en œuvre les techniques de conservation, de conditionnement des denrées périssables, des préparations culinaires élaborées à l'avance, des repas en collectivités	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect des protocoles - Respect des températures - Etiquetage conforme - Qualité du résultat	/3				
	C42.C Mettre en œuvre les techniques de préparations culinaires en collectivités	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques professionnelles - Qualité de la réalisation - Présentation esthétique, soignée	/6				
	C43.C Assurer le service des repas, des collations en collectivités	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect des protocoles - Respect de la réglementation en vigueur	/3				
	C46 Conduire une auto-évaluation du déroulement et des résultats de ses activités	- Analyse pertinente de sa pratique. - Bilan objectif. - Proposition de solutions réalistes pour corriger les écarts.	/1				
Communiquer	C 52 Transmettre des informations à caractère professionnel	- Transmission fidèle des informations. - Vocabulaire adapté.	/1				
Entretien avec le jury Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques (justification orale)			/2				
<b>Note EP2 – 1<sup>ère</sup> partie sur 20 (note en point entier ou arrondi au demi-point supérieur)</b>			<b>/20</b>				