



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 -

EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie

ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 8

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 : (exemples)

Annexe 1 : Fiche pesées et gammes opératoires des préparations n° 1 et 2

Annexe 2 : Fiche de suivi de refroidissement

Annexe 3 : Fiche d'auto-évaluation

Annexe 4 : Support pour la transmission d'informations à caractère professionnel

Annexe 5 : Savoirs associés - questions

Aucun autre 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 :
4h max.

Session
2009

Épreuve : EP2 Service en collectivités 1^{ère} partie
N° Sujet : 8

Coefficient:
3

Folio
1 / 7

Description de la situation professionnelle en milieu collectif

Vous êtes Assistant Technique en collectivité depuis 6 mois, dans la maison de retraite "Monet" qui accueille 80 personnes.
Vous travaillez en cuisine de 8 h 30 à 12 h 30.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'une collation pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant des flans au chocolat et une tarte Tatin.

Vous devez :

1. **Peser** les ingrédients de la préparation n° 2 (annexe 1).
2. **Réaliser** en suivant la gamme opératoire (annexe 1).
 - préparation n° 1 : **Flan au chocolat**
 - préparation n° 2 : **Tarte Tatin**
3. **Présenter** les flans en coupelles individuelles et les stocker.
4. **Portionner** la tarte Tatin et la stocker pour la collation de l'après-midi.
5. **Compléter la fiche** "suivi du refroidissement" (annexe 2).
6. **Dresser 2 tables de 4 couverts** en salle à manger pour la collation de 16 h.
7. **Réaliser l'auto-évaluation** de votre prestation en complétant le document fourni (annexe 3).
8. **Transmettre des informations** à caractère professionnel (annexe 4).
9. **Répondre aux questions** de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 5).

N° de candidat :

CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie
ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 8

Annexe 1

Ingrédients pesés pour la préparation n° 1 par le centre d'examen
Flan au chocolat

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES pour 8 personnes
Flan au chocolat	déshydraté	2 sachets
Lait ½ écrémé	UHT	1 L

Pesées à effectuer par le candidat pour la préparation n° 2 :
Tarte Tatin

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES pour 8 personnes
Pommes	Frais	6 pièces
Pâte brisée	PAE	1
Caramel liquide	PAE	10 cl

Gammes opératoires des préparations n° 1 et n° 2

Préparation n° 1 FLAN AU CHOCOLAT	Préparation n° 2 TARTE TATIN
<ul style="list-style-type: none">➤ Suivre le mode d'emploi selon l'étiquetage du produit.➤ Portionner.➤ Mettre en cellule de refroidissement.➤ Stocker.	<ul style="list-style-type: none">➤ Préchauffer le four à 180°C.➤ Laver, éplucher et couper les pommes en 4 morceaux.➤ Verser le caramel dans un moule à manqué.➤ Mettre les pommes sur le caramel.➤ Recouvrir avec la pâte brisée en fermant soigneusement autour des pommes le long du moule.➤ Piquer la pâte.➤ Cuire 30 minutes.➤ Démouler➤ Portionner.➤ Stocker.

N° de candidat :

Document à rendre au jury

SUJET N° 8

Annexe 2

FICHE DE SUIVI DE REFROIDISSEMENT

Date	Initiales du responsable	Nom de la préparation	Produit chaud fin de cuisson		Produit froid sortie de cellule		Durée du refroidissement	Conforme C ou Non conforme NC
			T° à cœur	Heure de fin de cuisson	T° à cœur	Heure de fin de refroidissement		

CRDP de l'academie de Caen

N° de candidat :

DOCUMENT A PRESENTER AU JURY

SUJET N° 8

Annexe 3 Fiche d'auto-évaluation

Evaluer le déroulement et le résultat de votre activité en complétant le tableau ci-dessous.

DEROULEMENT DE L'ACTIVITE	NIVEAU DE QUALITE	OUI	NON	SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE 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 effectué des pesées conformes à la recette			
	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.			

		Préparation n°1		Préparation n°2		SOLUTIONS QUE JE PROPOSE POUR AMELIORER LA QUALITE DE MON TRAVAIL
		oui	non	oui	non	
QUALITE DES PRODUCTIONS	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.					

N° de candidat :

Document à rendre au jury

SUJET N° 8

Annexe 4

Au cours de votre service, le dépanneur est venu réparer le four à vapeur qui fonctionne maintenant correctement.

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

Annexe 5

Questions de savoirs associés

S2 - Sciences de l'alimentation :

Indiquer pourquoi une collation de 16 h est utile en maison de retraite.

-

S3 - Produits et matériaux communs aux deux secteurs :

Indiquer le produit utilisé lors de l'entretien de la cuisine et justifier votre réponse.

-

-

S1 - Hygiène professionnelle :

Citer 3 éléments constituant la tenue professionnelle en cuisine et justifier leur port obligatoire.

-

-

-