



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Paris 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 2010 -

EP1 Service aux familles

Ce sujet comporte 5 pages numérotées de 1/5 à 5/5
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 1 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 : 500 – 33411	Durée : 4 h	Session 2010
Épreuve :	EP1 – Service aux familles N° Sujet : 1	Coefficient: 6	Folio 1 / 5

EP1 Service aux familles – Sujet n° 1

Salarié d'une association de services à domicile, vous intervenez le lundi matin au domicile de M. et M^{me} SENIOR couple de personnes âgées de 78 ans et de 75 ans de 9 h à 12 h 30.

M. SENIOR est en convalescence suite à une opération et reste assis dans son fauteuil toute la matinée. Le médecin lui a prescrit un traitement par injections, une infirmière passe tous les matins lui faire la piqûre.

M^{me} SENIOR a rendez-vous chez le dentiste ce matin à 9 h 30 et ne sera pas à la maison lors du passage de l'infirmière.

Ils se lèvent tôt le matin et ont l'habitude de faire la sieste, ils déjeunent donc à 11h 30.

Vous disposez d'un extrait de cahier de liaison (annexe 2).

Vous devez réaliser les tâches suivantes :

- **Remettre** en état la cuisine avant le repas.
- **Nettoyer** le four.
- **Préparer** pour le repas des «Œufs durs à la florentine» et des « Faisselles aux fruits rouges». (document annexe 3).
- **Dresser** la table pour le repas de 11h30.
- **Servir** le repas.
- **Conserver** le reste des « œufs durs à la florentine ».
- **Recoudre** 1 bouton sur la chemise.
- **Repasser** et ranger sur cintre les chemises.
- **Accueillir** l'infirmière qui passe dans la matinée en l'absence de Madame SENIOR.
-

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° 1

Document à remettre au jury
à la fin des activités pratiques

N° de candidat : _____

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			

C.A.P.

Spécialité : ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF
Épreuve : EP1 – Service aux familles
N° Sujet : 1

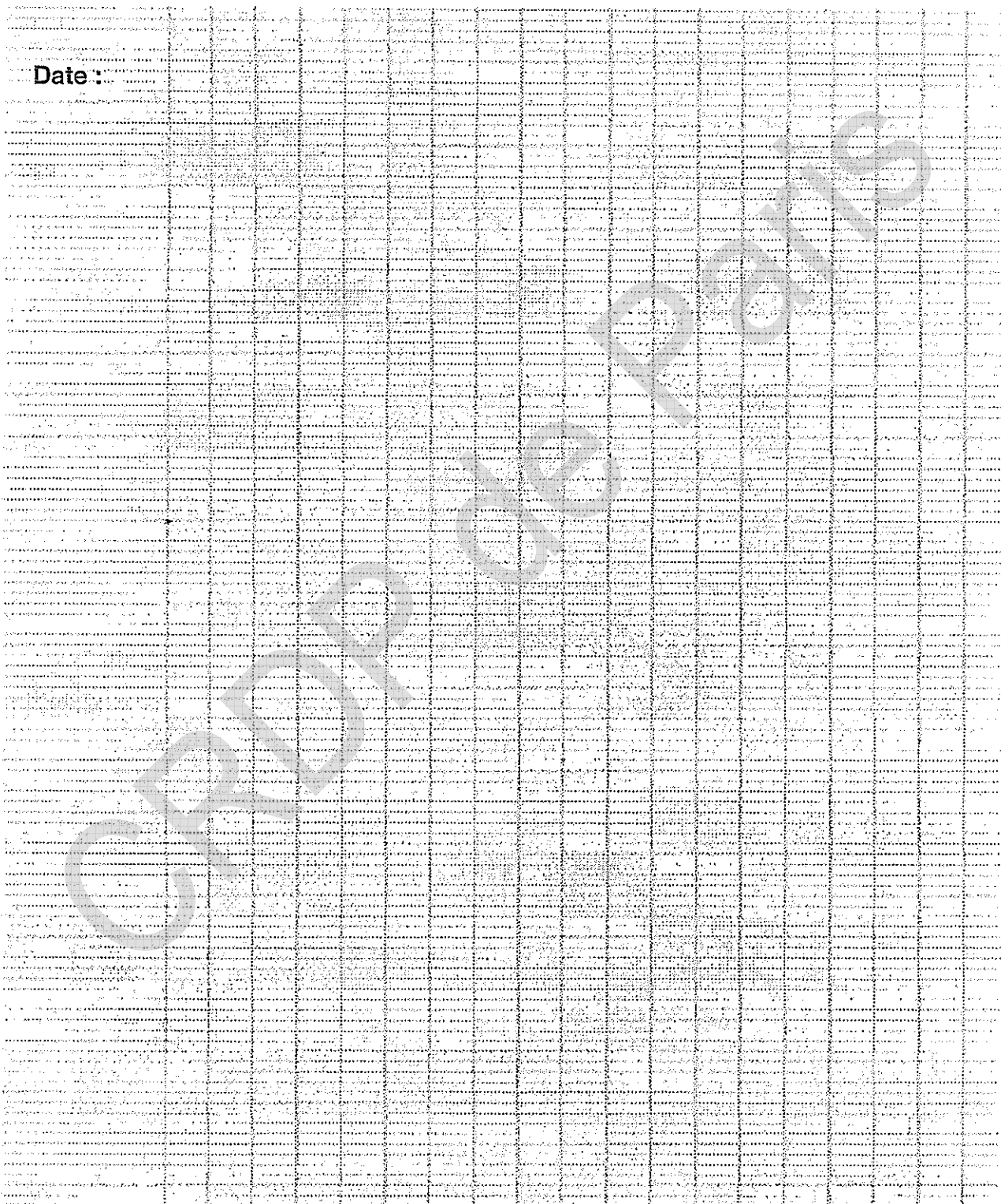
Session : 2010
Folio : 3 / 5

EP1 Service aux familles – Sujet n° 1

N° de candidat :

ANNEXE 2 : Extrait du cahier de liaison

Date :



ANNEXE 3 : Extrait du livre de cuisine

«Oeufs durs à la florentine» pour 4 personnes

Ingrédients pour 4 personnes	Préparation de la recette :
4 œufs 500g d'épinards surgelés en branches sel poivre 50g de gruyère râpé sauce béchamel : ¼ L de lait 25 g de margarine 25g de farine sel poivre muscade	Cuire les épinards surgelés selon le mode d'emploi Cuire les œufs durs Refroidir les œufs et les écaler Egoutter les épinards Réaliser la sauce Béchamel. Mélanger les épinards et les ¾ de la sauce béchamel Déposer le mélange dans un plat à gratin, Disposer les ½ œufs durs sur les épinards Napper les ½ œufs avec la sauce béchamel restante Saupoudrer de gruyère râpé. Gratiner le plat 5 à 10 minutes dans le four très chaud.

« Faisselles aux fruits rouges » pour 2 personnes

Ingrédients pour 2 personnes	Préparation de la recette :
2 faisselles 50 g de fruits rouges surgelés 4 cuillères à soupe de coulis de fruits rouges	Egoutter les faisselles Les déposer au centre de chaque coupe Répartir les fruits rouges sur le dessus Napper les faisselles avec le coulis de fruits rouges au moment du service