



SERVICES CULTURE ÉDITIONS  
RESSOURCES POUR  
L'ÉDUCATION NATIONALE

**CRDP ALSACE**

Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace 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(e) technique en milieux 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 Entretien 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 Entretien 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
<b>Total EP1 sur 60</b>			<b>/60</b>
<b>Note EP1 sur 20 (note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)</b>			<b>/20</b>
<b>Note EP1 coefficientée (coefficient 6)</b>			<b>/120</b>