



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 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 2 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	Durée : 4 h	Session 2010
	Code Spécialité :	Coefficient: 6	Folio 1 / 5
Épreuve : EP1 – Service aux familles		N° Sujet : 2	

EP1 Service aux familles – Sujet n° 2

Vous intervenez de 9 h 30 à 13 h 00 au domicile de la famille MUROL composée des parents et de trois enfants.

Madame MUROL, rentre déjeuner à 12 h 00 avec ses enfants Julie 8 ans, Théo 5 ans et Marie 3 ans.

Elle a noté votre travail sur le cahier de liaison (annexe 2).

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° 2

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			

C.A.P.

Spécialité : **ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**
Épreuve : **EP1 – Service aux familles**

N° Sujet : 2

Session : 2010
Folio : 3 / 5

N° de candidat :

ANNEXE 2 : Extrait du cahier de liaison

Remettre en état la cuisine.

Nettoyer et ranger le placard de la cuisine où je stocke mon épicerie.

Préparer un flan de courgettes et des petits suisses framboises et miel.

Dresser la table pour le repas, nous rentrons les enfants et moi à 12 h.

Repasser, plier et ranger les vêtements des enfants qui se trouvent dans le sèche-linge.

Servir le repas : flan de courgettes, jambon et petits suisses.

ANNEXE 3 : Extrait du livre de cuisine

« Petits suisses framboises et miel » pour 4 personnes :

Ingrédients pour 4 personnes	Préparation de la recette :
8 petits suisses nature 100 g de miel 1 citron 200 g de framboises surgelées 100 g de sucre en poudre	<ul style="list-style-type: none"> - Décongeler les framboises - Presser le citron - Chauffer légèrement le miel dans une casserole - Ajouter le jus du citron. Faire bouillir 2 minutes - Laisser refroidir la préparation quelques minutes - Ecraser à la fourchette la moitié des framboises - Mélanger les petits suisses avec le sucre et les framboises écrasées - Poser les framboises entières sur la préparation et arroser de miel au citron

« Flan de courgettes » pour 4 personnes

Ingrédients pour 4 personnes	Préparation de la recette :
1 kg de courgettes Sel Poivre 50 g de gruyère râpé 150 g de crème fraîche épaisse 2 oeufs	<ul style="list-style-type: none"> - Laver et éplucher les courgettes - Découper les courgettes en rondelles - Cuire les courgettes - Battre les œufs - Mélanger, la crème fraîche, le gruyère râpé et les œufs battus - Ajouter les courgettes - Disposer le mélange dans le plat à gratin cuire au four 200°C 15 à 20 minutes - Servir chaud