



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 -**

**EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS - 1<sup>ère</sup> partie**

**ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**SUJET N° 4**

Ce sujet comporte 8 pages numérotées de 1 / 8 à 8 / 8  
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 :**

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

**Annexe 2 :** Fiche de suivi du refroidissement.

**Annexe 3 :** Etiquette du plat témoin.

**Annexe 4 :** Fiche d'auto-évaluation

**Annexe 5 :** Document de transmission d'informations à caractère professionnel

**Annexe 6 :** Savoirs associés - questions

Aucun autre document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

<b>C.A.P.</b>	Spécialité : Assistant technique en milieux familial et collectif	Durée : 4h max.	Session 2010
Épreuve :	EP2 Service en collectivités 1 <sup>ère</sup> partie N° Sujet : 4	Coefficient: 3	Folio 1 / 8

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**  
**EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS – 1<sup>ère</sup> partie**  
**ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**SUJET N°4**

**Description de la situation professionnelle en milieu collectif**

Vous êtes agent de collectivité dans la maison de retraite « Les Camélias » qui accueille 60 résidents.

Vous travaillez de 9 h 00 à 13 h 00.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant une assiette de crudités destinée au repas de midi et un gâteau de semoule aux raisins caramélisé en portions.

Vous devez :

1 - **Réaliser** les préparations en suivant la gamme opératoire (annexe 1) :

- **assiette de crudités**

- **gâteau de semoule aux raisins caramélisé** (Pesées à effectuer)

Choisir l'ordre de réalisation des préparations en fonction de votre organisation.

2 - **Dresser** les crudités pour le repas de midi de ce jour et les stocker.

**Traiter** en liaison froide le gâteau de semoule et le stocker pour le repas de ce soir.

3 - **Compléter** la fiche « suivi du refroidissement » (annexe 2).

4 - **Renseigner** le document relatif au plat témoin (annexe 3).

5 - **Dresser** 2 tables de 4 couverts en salle à manger pour le déjeuner.

6 - **Réaliser** l'auto-évaluation de votre prestation en complétant le document fourni (annexe 4)

7 - **Transmettre** des informations à caractère professionnel en complétant l'annexe 5 : formuler par écrit un message signalant un réapprovisionnement nécessaire en produit.

8 - **Répondre** aux questions de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 6)

N° de candidat :

**CAP ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF**  
**EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS – 1<sup>ère</sup> partie**  
**ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE**

**SUJET N° 4**

**Annexe 1**

**Pesées effectuées par le centre d'examen pour la préparation n° 1**

**Assiette de crudités**

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES pour 8 personnes
Tomates	Frais	0,400 kg
Concombre	Frais	0,400 kg
Persil	Frais	A disposition
Vinaigrette	Prête à l'emploi	A disposition

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

**Gâteau de semoule aux raisins caramélisé**

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES pour 8 personnes
Lait	UHT	1,5 L
Sucre en poudre		0,200 kg
Semoule de blé		0,200 kg
Œufs	Frais	4 unités
Raisins secs	Déshydraté	0,080 kg
Caramel	Prêt à l'emploi	0,080 L

**Gammes opératoires des préparations n° 1 et n° 2**

<b>Préparation n° 1 ASSIETTE DE CRUDITES</b>	<b>Préparation n° 2 GATEAU SEMOULE AUX RAISINS CAMELISE</b>
<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Déconditionner les denrées</li><li>➤ Décontaminer, laver et rincer les légumes</li><li>➤ Tailler les légumes, hacher le persil</li><li>➤ Assaisonner</li><li>➤ Dresser</li><li>➤ Prélever le plat témoin</li><li>➤ Stocker</li></ul>	<ul style="list-style-type: none"><li>➤ Préchauffer le four à 180°C</li><li>➤ Faire bouillir le lait avec le sucre</li><li>➤ Verser la semoule en pluie</li><li>➤ Cuire à feu doux 5 minutes</li><li>➤ Ajouter les raisins</li><li>➤ Incorporer les œufs</li><li>➤ Verser la préparation dans les ramequins caramélisés</li><li>➤ Cuire au four 20 minutes environ</li><li>➤ Traiter en liaison froide</li><li>➤ Prélever le plat témoin</li></ul>

N° de candidat :

Document à rendre au jury

SUJET n° 4

Annexe 2

FICHE DE SUIVI DE REFROIDISSEMENT

1. Compléter cette fiche lors du refroidissement du gâteau de semoule.

Date	Responsable	Nom de la Préparation	Produit chaud fin de cuisson		Produit froid sortie de cellule		Conforme C Non-conforme NC
			T° à cœur	Heure de fin de cuisson	T° à cœur	Heure de fin de refroidissement	

N° de candidat :

*Document à rendre au jury*

*SUJET n° 4*

Annexe 3

ETIQUETTE DE PLAT TEMOIN

**Produit :** Gâteau semoule aux raisins caramélisé

**Date de la fabrication :** .....

**Heure de prélèvement :** .....

**Réalisé par :** .....

N° de candidat :

DOCUMENT A PRESENTER AU JURY

SUJET N° 4

**Annexe 4 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.					

*Document à rendre au jury  
Avant la fin de l'épreuve*

N° de candidat :

SUJET N° 4

## Annexe 5

### DOCUMENT DE TRANSMISSION D'INFORMATIONS

Lors de l'inventaire du local « produits d'entretien », vous vous apercevez qu'il n'y a plus de produit destiné au lavage des mains.

**Informez votre responsable pour qu'il se charge de passer commande.**

Message



Annexe 6

Questions de savoirs associés

**S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE (1 point)**

1. Citer le rôle du plat témoin.

-

2. Indiquer le temps de conservation du plat témoin.

-

**S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION (1 point)**

1. Citer les principaux groupes d'aliments présents dans le gâteau de semoule.

-

2. Indiquer le rôle des produits laitiers.

-