



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 -

EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS - 1^{ère} partie

ACTIVITES DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET N° 5

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 :

Annexe 1 : Pesées et gammes opératoires des préparations n° 1 et 2.

Annexe 2 : Surveillance des matières premières et des températures.

Annexe 3 : Fiche autoévaluation.

Annexe 4 : Document de transmission.

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
2010

Épreuve :

EP2 Service en collectivités 1^{ère} partie
N° Sujet : 5

Coefficient:
3

Folio
1 / 7

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

SUJET N°5

Description de la situation professionnelle en milieu collectif

Vous êtes agent technique dans un foyer logement pour personnes âgées.

Votre chef cuisinière vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant une quiche au thon et une salade de fruits. Vous travaillez de 8 h 00 à 12 h 00.

Vous devez :

- 1 - **Contrôler** la conformité de la pâte brisée et du thon appertisé (annexe 2, question 1).
- 2 - **Relever** la températures de la chambre froide positive. (annexe 2 question 2).
- 3 - **Réaliser** les préparations en suivant la gamme opératoire (annexe 1) :
 - **quiche au thon** (Pesées à réaliser)
 - **salade de fruits**

Choisir l'ordre de réalisation des préparations en fonction de votre organisation.
- 4 - **Dresser** vos préparations culinaires en portions individuelles.
Traiter en liaison chaude, la quiche et stocker la salade de fruits de façon adaptée.
- 5 - **Réaliser** l'autoévaluation de votre travail en complétant le document (annexe3).
- 6 - **Transmettre** des informations à caractère professionnel (annexe 4) : Rédiger un message signalant l'état de propreté de la chambre froide.
- 7 - **Dresser** 2 tables de 4 couverts en salle à manger pour le déjeuner.
- 8 - **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° 5

Annexe 1

Pesées à effectuer par le candidat pour la préparation n° 1 Quiche au thon

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES pour 8 personnes
Pâte brisée	Prête à l'emploi	1 pièce prête à dérouler
Thon	Appertisé	0,150 kg
Crème fraîche	Stérilisé	0,10 L
Lait	UHT	0,25 L
Œufs entiers	Ovoproduit	3 u 0,150 kg
Gruyère râpé	Sachet	0,100 kg
Sel, poivre		à disposition

Pesées effectuées par le centre d'examen pour la préparation n° 2 : Salade de fruits

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES pour 8 personnes
Macédoine de fruits	Appertisé	1 boîte 4/4
Bananes	1 ^{ère} gamme	2 unités
Pommes	1 ^{ère} gamme	2 unités
Kiwis	1 ^{ère} gamme	2 unités
Fraises	1 ^{ère} gamme	8 unités
Citron	1 ^{ère} gamme	½ unité
Vanille liquide	Flacon	1 cuillère à café

Gammes opératoires des préparations n° 1 et n° 2

Préparation n° 1 QUICHE AU THON	Préparation n° 2 SALADE DE FRUITS
<ul style="list-style-type: none"> ➤ Abaisser la pâte et foncer le moule ➤ Décontaminer la conserve, déboîter ➤ Emietter le thon ➤ Préparer l'appareil (mélanger œuf, lait, crème) ➤ Garnir le fond de pâte avec le thon et le gruyère ➤ Verser l'appareil ➤ Cuire environ 45 mn dans four préchauffé à 180°C (th. 6) ➤ Portionner en 8 ➤ Prélever 1 part en plat témoin ➤ Maintenir au chaud jusqu'au dressage ➤ Dresser en portions individuelles 	<ul style="list-style-type: none"> ➤ Laver, éplucher, tailler les fruits frais ➤ Déconditionner les fruits au sirop ➤ Mélanger, parfumer ➤ Dresser en ramequins individuels ➤ Prélever un plat témoin

C.A.P.

Spécialité : Assistant technique en milieux familial et collectif
Épreuve : EP2 : Service en collectivités 1^{ère} partie

N° Sujet : 5

Session : 2010

Folio : 3 / 7

N° de candidat :

Document à rendre au jury

Annexe 2

SURVEILLANCE DES MATIERES PREMIERES ET DES TEMPERATURES

1. Compléter ce tableau en début d'épreuve :

Contrôle de la qualité des matières premières	Nom du produit	DLC / DDM* ou DLUO	Appréciation (1)	
	Pâte Brisée		Conforme	Non conforme
	Thon appertisé		Conforme	Non conforme

(1) à entourer

* DDM : date de durabilité minimale depuis 2005

surveillance des températures

2. Compléter ce tableau au cours de l'épreuve :

Date	Nom du responsable	Température relevée	Conforme : C	Non-conforme : NC

C.A.P.

Spécialité : Assistant technique en milieux familial et collectif
Épreuve : EP2 : Service en collectivités 1^{ère} partie

N° Sujet : 5

Session : 2010
Folio : 4 / 7

N° de candidat :

DOCUMENT A PRESENTER AU JURY

SUJET N°5

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.			

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

N° de candidat :

SUJET N° 5

Annexe 4

DOCUMENT DE TRANSMISSION D'INFORMATIONS

Durant votre travail vous remarquez que la chambre froide est sale (un produit s'est renversé)

Vous rédigez un message à votre responsable pour lui signaler votre observation

Message

C.A.P.

Spécialité : Assistant technique en milieux familial et collectif
Épreuve : EP2 : Service en collectivités 1^{ère} partie

N° Sujet : 5

Session : 2010
Folio : 6 / 7

Annexe 5

Questions de savoirs associés

S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

Justifier la décontamination de la conserve de thon et de la lame de l'ouvre boîte.

-

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Expliquer l'intérêt de citronner les bananes et les pommes utilisées.

-

S3 – PRODUITS ET MATERIAUX

Citer 2 avantages de l'utilisation de l'acier inoxydable en cuisine de collectivité.

-

-

S5 – COMMUNICATION PROFESSIONNELLE

Vous devez contacter un fournisseur. Indiquer les différents moyens de communication que vous pouvez utiliser.

-