



Ce document a été numérisé par le CRDP  
d'Alsace pour la Base Nationale des Sujets  
d'Examens de l'enseignement  
professionnel

## Savoirs associés évalués à l'oral

Proposition de questions à poser à l'oral. Celles-ci doivent être en rapport avec les tâches effectuées.

Savoirs associés	Questions / Réponses
	<p><b>Organiser le travail et s'adapter à une situation non prévue.</b>  <i>Justifier la planification que vous avez choisie pour effectuer les différentes tâches.</i>  <i>Justifier la proposition de menu du soir.</i></p>
S.31	<p><b>Citer des modes de cuisson qui permettent de limiter l'apport en matières grasses.</b>  <i>Cuissons à l'eau, à la vapeur, au four, en papillote...</i></p> <p><b>Justifier le menu proposé à l'écrit.</b>  <i>- Au moins une crudité ou fruit cru car il n'y en a pas au repas de midi</i>  <i>- Apport de protéines, de calcium, de vitamines, d'énergie</i>  <i>- Pas de préparations trop grasses type fritures.</i></p>
S.32	<p><b>Indiquer 2 propriétés de l'acier inoxydable.</b>  <i>- Matériau résistant, inerte.</i></p> <p><b>Indiquer les précautions à prendre lors de l'entretien de l'évier en inox pour préserver son état.</b>  <i>- Faire attention à ne pas rayer</i>  <i>- Ne pas utiliser d'eau de javel concentrée (risque de taches noires)</i>  <i>- Utiliser un abrasif doux et produit spécifique pour inox.</i></p> <p><b>Indiquer comment entretenir les robinets entartrés.</b>  <i>- Appliquer du vinaigre blanc.</i>  <i>- Laisser agir quelques minutes.</i>  <i>- Bien rincer.</i>  <i>ou</i>  <i>- Appliquer un détartrant adapté.</i>  <i>- Laisser agir le temps indiqué sur l'étiquette.</i>  <i>- Bien rincer.</i>  <i>- Détartrer également les embouts « mouseurs » 1 à 2 fois/an</i></p>

Pilotage national	Session 2011	Facultatif : code		
Examen et spécialité Mention complémentaire Aide à Domicile				
Intitulé de l'épreuve E1 - Techniques de services à l'utilisateur				
Type Oral n°64	Facultatif : date et heure	Durée 3 h 00	Coefficient 3	N° de page / total 1/2

S.33	<p><b>Indiquer pourquoi il faut faire un inventaire régulier du contenu du réfrigérateur et du placard à denrées.</b>  <i>Pour éviter tout risque de denrées périmées, pour utiliser les denrées en temps utile et éviter le gaspillage, pour prévoir leur renouvellement.</i></p>
S.33.4	<p><b>Lister les différents types de paiement pouvant être utilisés par Monsieur ROBERT pour vous permettre de régler le service postal d'expédition du courrier.</b>  <i>En espèces, par chèque, par retrait ou virement.</i></p>
S.41	<p><b>Proposer à Monsieur ROBERT qui est locataire des aménagements simples pour l'aider à se déplacer chez lui (2 réponses minimum).</b>  <i>- Enlever ou fixer les tapis,  - Fixer les fils électriques le long des murs,  - Faire installer des barres d'appui dans le WC et la salle de bains,  - Placer des meubles d'appui le long des murs,  - Faire recouvrir les sols glissants par des matériaux antidérapants,  - Si nécessaire augmenter la puissance des ampoules pour avoir un éclairage suffisant,  - Dégager les zones de passage de tout obstacle gênant.</i></p> <p><b>Indiquer pourquoi il est important de conseiller ces aménagements à Monsieur ROBERT.</b>  <i>- Pour éviter les chutes et leurs conséquences (fractures, angoisse de rechuter)  - Pour lui permettre de se déplacer à pied le plus longtemps possible</i></p>
S.42	<p><b>Indiquer le principe de fonctionnement d'un four à air pulsé.</b>  <i>Une résistance électrique chauffe les parois et l'air du four. Un ventilateur brasse l'air chaud à l'intérieur du four. Un thermostat permet de régler la température.</i></p> <p><b>Indiquer les avantages du four à air pulsé par rapport à un four traditionnel.</b>  <i>Gain de temps et d'énergie car préchauffage et temps de cuisson réduits et possibilité de cuire plusieurs préparations en même temps.</i></p>

Examen :	Mention complémentaire Aide à domicile	
Intitulé de l'épreuve :	E1 - Techniques de services à l'utilisateur	2/2