



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

CAP

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

- SESSION 2011 -

EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS – 1^{ère} partie ACTIVITÉS DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET n°3

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

Annexe 2 : Fiche de suivi du refroidissement

Annexe 3 : Fiche d'auto-évaluation

Annexe 4 : Support pour la transmission d'informations à caractère professionnel

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 2011
Épreuve :	EP2 Service en collectivités 1^{ère} partie N°Sujet : 3	Coefficient: 3	Folio 1 / 7

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

SUJET N°3

Vous êtes assistant(e) technique en cuisine de la maison de retraite « Foyer Soleil », qui accueille 50 personnes.
Vous travaillez de 8h à 12h.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant des hors d'œuvres variés à base de légumes et une tarte alsacienne aux pruneaux.

Vous devez :

1. – **Réaliser** les 2 préparations en suivant la gamme opératoire (annexe 1)

- Hors d'œuvres variés à base de légumes
- Tarte alsacienne aux pruneaux (pesées à effectuer)

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

2. – **Dresser** les hors d'œuvres en assiettes individuelles pour le repas de ce midi et les **stocker**.

Traiter en liaison froide la tarte alsacienne, la portionner et la stocker pour le goûter de cet après-midi.

3. – **Compléter la fiche** « Suivi du refroidissement » (annexe 2).

4. – **Préparer un plateau** pour le déjeuner d'une personne âgée alitée composé d'une part d'hors d'œuvre de crudités et d'un verre d'eau.

5. – **Réaliser l'auto-évaluation** de votre prestation en complétant le document fourni en (annexe 3).

6. – **Transmettre des informations** à caractère professionnel (annexes 4).

7. – **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
ACTIVITÉS DE PRODUCTION ALIMENTAIRE

SUJET n°3

Annexe 1

Ingrédients pesés par le centre d'examen pour la préparation n°1
Hors d'œuvres variés

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES
Carottes	Frais	0,300 kg
Concombre	Frais	1 unité
Betteraves rouges	Sous vide	0,200 kg
Tomates	Frais	2 unités
Laitue	Sous atmosphère modifiée	½ sachet
Persil haché	Surgelé	0,015 kg
Vinaigrette	Prêt à l'emploi	0,150 L

Pesées à effectuer par le candidat pour la préparation n°2
Tarte alsacienne aux pruneaux

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES
Pâte brisée	Prêt à l'emploi	1 unité
Pruneaux dénoyautés		0,200 kg
Lait	Stérilisé UHT	0,200 L
Oeufs	Frais	2
Crème fraîche épaisse	Stérilisé UHT	0,060 kg
Sucre en poudre		0,060 kg
Sucre vanillé		1 sachet

Gammes opératoires des préparations n°1 et n°2

Préparation n°1 hors d'œuvres variés	Préparation n°2 Tarte alsacienne aux pruneaux
<ul style="list-style-type: none">➤ Décontaminer les légumes, éplucher, laver.➤ Tailler les légumes.➤ Assaisonner.➤ Prélever un plat témoin.➤ Dresser en assiettes individuelles.	<ul style="list-style-type: none">➤ Préchauffer le four à 180 °C.➤ Réhydrater les pruneaux.➤ Foncer le moule.➤ Préparer l'appareil à flan (œufs + crème + lait + sucre).➤ Verser sur la pâte et répartir les pruneaux.➤ Cuire au four à 180°C environ 30 minutes.➤ Traiter en liaison froide.➤ Portionner.➤ 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 : 3

Session : 2011
Folio : 3 / 7

N° de candidat :

Document à rendre au jury

SUJET N° 3

Annexe 2

FICHE DE SUIVI DE REFROIDISSEMENT

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	

C.A.P.

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

N° Sujet : 3

Session 2011-
Folio 4 / 7

N° de candidat :

DOCUMENT À PRÉSENTER AU JURY - SUJET n°3
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 chaque recette			
	Je me suis organisé dans le temps			
	Je me suis organisé 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 correctement assaisonnés.					
	J'ai fait une présentation esthétique du plat.					
	J'ai respecté les températures de service.					
	J'ai respecté les portions.					

C.A.P.

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

N°Sujet : 3

Session : 2011
Folio : 5 / 7

Document à rendre au jury
avant la fin de l'épreuve

N° de candidat :

SUJET N°3

Annexe 4

DOCUMENT DE TRANSMISSION D'INFORMATIONS

Vous constatez que le cordon électrique du robot coupe que vous avez utilisé pour râper les carottes est abîmé.

Vous rédigez un message pour le signaler à l'agent d'entretien, Mr Dubois.

Message

Date :

Destinataire :

Objet :

.....

.....

.....

Émetteur : (nom, fonction et signature)

C.A.P.

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

N°Sujet 3

Session : 2011
Folio : 6 / 7

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

N° de candidat :

SUJET n°3

Annexe 5

Questions de savoirs associés (2 points)

S1 – HYGIENE PROFESSIONNELLE

Justifier l'élaboration d'un plat témoin.

S2 – SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Énoncer le principe de la liaison froide positive.

S6 – QUALITE DES SERVICES.

Citer deux critères de qualité pour les assiettes de hors d'œuvre.

S7 – CONNAISSANCE DES MILIEUX D'ACTIVITÉS

Préciser le lieu et la température de stockage du lait stérilisé UHT.