



SERVICES CULTURE ÉDITIONS
RESSOURCES POUR
L'ÉDUCATION NATIONALE

**Ce document a été numérisé par le CRDP de Clermont-Ferrand
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(e) technique en milieux familial et collectif
EP1 – SERVICE AUX FAMILLES
Épreuve ponctuelle pratique et orale - Coefficient 6

DUREE : 4 HEURES MAXIMUM

CANDIDAT N°

Capacités	Compétences terminales évaluées	Critères	Barème
S'informer	C11 Prendre les consignes de travail	- Exactitude de la reformulation des consignes de travail	/1
	C12 Dresser l'état des lieux du contexte de travail, des contraintes, des ressources, des risques liés aux activités	- Renseignement exhaustif de la fiche d'analyse de situation	/2
	C13 Apprécier l'autonomie, l'initiative dans le travail et l'incidence de la présence de l'usager, de la famille, d'autres professionnels	- Départ des activités sans intervention du jury - Prise en compte de la présence de tiers - Adaptation à une situation non prévue	/3
S'organiser	C21 Elaborer le plan de travail	- Ordre logique des tâches - Durées conformes	/2
	C24 Gérer les activités déléguées à un autre prestataire	- Identification du prestataire - Transmission exacte et complète des informations relatives à la prestation	/2
Réaliser et contrôler	C41.F Mettre en œuvre les techniques de conservation en milieu familial	- Respect des règles du tri et d'évacuation des déchets - Stockage rationnel des denrées - Gestion des durées de conservation - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques	/12
	C42.F Préparer tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Conformité des quantités - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Respect de la recette, du mode d'emploi - Maîtrise des techniques - Utilisation correcte du matériel - Vérification des qualités organoleptiques - Qualité de la réalisation	
	C43.F Servir tout ou partie d'un repas, d'une collation en milieu familial	- Maintien ou remise en température adaptée - Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques - Présentation propre et soignée - Satisfaction et respect de l'usager - Remise en état complète	
	C44.F Entretien le logement et les espaces de vie privée	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux) - Résultat conforme (contrôle visuel)	/12
	C45.F Entretien le linge, les vêtements personnels et les accessoires vestimentaires en milieu familial	- Respect des règles d'hygiène, de sécurité, d'ergonomie et d'économie - Maîtrise des techniques (respect des protocoles en fonction des matériaux) - Qualité du résultat en fonction des consignes	/12
Communiquer	C 51 Etablir des relations interpersonnelles avec les usagers, les autres professionnels dans le respect des règles de savoir-vivre et de la discrétion professionnelle	- Expression et langage adaptés - Comportement professionnel - Tenue adaptée	/2
Entretien avec le jury Rendre compte oralement des activités réalisées (cf fiche d'analyse de situation) Maîtriser les aspects scientifiques et technologiques (justification orale)			/12
Total EP1 sur 60			/60
Note EP1 sur 20 (note en points entiers ou arrondie au demi-point supérieur)			/20
Note EP1 coefficientée (coefficient 6)			/120

C.A.P.

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

N° Sujet : 2

Session : 2013
 Folio : 1 / 1

Corrigé des questions de savoirs associés (sur 12 points)

- S1 : Hygiène professionnelle (2 points)

Justifier le port de gants de ménage par l'employé à domicile. lors de certaines activités d'entretien du linge.

Se protéger des salissures et micro-organismes présents sur le linge sale.

- S2 : Sciences de l'alimentation (1 point)

Justifier l'importance d'une consommation de fruits et de légumes au cours d'une journée

Les fruits et les légumes apportent des vitamines, des fibres, des sels minéraux et de l'eau, facilitant le transit intestinal.

- S3 : Produits et matériaux communs (1,5 points)

Citer trois propriétés de l'eau de Javel

Désinfectant, agent de blanchiment, désodorisant.

- S4 : Organisation du travail (1 point)

Justifier votre organisation reportée sur la fiche d'analyse de situation. (Annexe 2)

- S5 : Communication professionnelle (1 point)

Énoncer deux règles de savoir vivre lorsque vous travaillez au domicile d'une personne.

Politesse, sourire, discrétion, respect, l'attention portée aux usagers.

- S6 : Qualité des services (2 points)

Indiquer deux critères de qualité de votre activité d'entretien du cadre de vie

- ***Absence de salissures***
- ***Brillance***
- ***Absence de traces (doigts, selles, urine)***
- ***Odeur agréable***

- S7F : Connaissances des milieux d'activité (1,5 points)

Citer trois activités qui peuvent être confiées à une aide à domicile

- ***Entretien du cadre de vie***
- ***Participer à la préparation du repas***
- ***Entretien du linge***
- ***Aide à la communication***

- S8F : Technologies du logement familial. (2 points)

Énoncer deux inconvénients d'une eau calcaire

- ***La formation de tartre ;***
- ***La nécessité d'une surconsommation de produits.***
- ***Détérioration des appareils sur le long terme.***

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 13 P1	Session 2013	CORRIGE
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 1 / 1