



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.

DANS CE CADRE

Académie :	Session :
Examen :	Série :
Spécialité/option :	Repère de l'épreuve :
Épreuve/sous-épreuve :	
NOM : (en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)	
Prénoms :	N° du candidat
Né(e) le :	(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)

NE RIEN ÉCRIRE

Appréciation du correcteur

Note :

Il est interdit aux candidats de signer leur composition ou d'y mettre un signe quelconque pouvant indiquer sa provenance.

CAP

ASSISTANT TECHNIQUE EN MILIEUX FAMILIAL ET COLLECTIF

SESSION 2013

EP1 Service aux familles

La durée totale de l'épreuve est de 4 heures.

Vous disposez de 3 h 30 pour prendre connaissance du sujet, compléter la fiche d'analyse de situation, effectuer les tâches pratiques et remettre en état votre poste de travail.

Après avoir lu le sujet, vous complétez d'abord la fiche d'analyse de la situation, en 20 minutes environ (**Annexe 2**). Cette fiche d'analyse précisera les principales étapes de l'organisation de votre travail et vous guidera tout au long des activités pratiques.

Puis vous réaliserez les activités demandées.

A l'issue des activités pratiques, 30 minutes seront consacrées à l'entretien avec le jury afin de répondre aux questions de savoirs associés.

Ce sujet comporte 7 pages numérotées de 1/7 à 7/7
Assurez-vous que cet exemplaire est complet.
S'il est incomplet, demandez un autre exemplaire au jury.

RENDRE LE SUJET COMPLET AU JURY A L'ISSUE DE L'ÉPREUVE

Aucun document n'est autorisé.

L'usage de la calculatrice est autorisé.

Le matériel autorisé comprend toutes les calculatrices de poche y compris les calculatrices programmables, alphanumériques ou à écran graphique à condition que leur fonctionnement soit autonome et qu'il ne soit pas fait usage d'imprimante. « Conformément à la circulaire n° 99 – 186 du 16 novembre 1999 »

Ressources :

- ANNEXE 1 : Extrait d'un livre de recette.
- ANNEXE 2 : Fiche d'analyse de situation.
- ANNEXE 3 : Détail de votre appel téléphonique.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 13 P1	Session 2013	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation : Employé(e) à domicile, vous intervenez tous les jours de 8 h à 11 h 30 chez Monsieur et Madame MARTIN âgés de 80 ans. Mme MARTIN, invalide, se déplace en fauteuil roulant.

Dans la matinée vous téléphonerez à « Annie Coiffure à domicile » afin de prendre un rendez vous pour Madame Martin le lendemain matin à 10H.

Vous êtes chargé de :

- Réaliser des carottes râpées, œufs durs et une tarte au thon pour deux personnes pour le déjeuner que vous servirez.
- Prendre rendez-vous avec « Annie Coiffure à domicile » (03 44 00 00 00).
- Au préalable, préparer votre appel téléphonique en complétant l'**annexe 3**.
- Entretenir le linge et les vêtements.
- Entretenir le logement.

Vous réalisez les activités d'entretien du linge cochées par le jury :

<input type="checkbox"/>	Trier un lot de linge à laver et mettre en marche la machine
<input type="checkbox"/>	Vider le contenu du sèche-linge et le nettoyer
<input type="checkbox"/>	Repasser un pyjama et une chemise
<input type="checkbox"/>	Raccommoder un ourlet de pantalon à la main

Vous réalisez les activités d'entretien du cadre vie cochées par le jury :

<input type="checkbox"/>	Nettoyer et désinfecter le micro-ondes
<input type="checkbox"/>	Nettoyer et désinfecter des sanitaires
<input type="checkbox"/>	Laver le sol de la cuisine
<input type="checkbox"/>	Laver les vitres de la salle à manger

A l'issue de votre intervention de 3 h 30 vous devez :

Répondre aux questions du jury.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 13 P1	Session 2013	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 2 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 : Extrait du livre de cuisine.

<u>Recette « Salade de carottes râpées, œufs durs »</u>	<u>Recette « Tarte au thon »</u>
<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none">❖ 0,300 kg de carottes❖ Sel et poivre❖ Huile de colza pm❖ Vinaigre pm❖ Moutarde pm❖ Persil pm❖ 2 œufs <p>1. Cuire les œufs 10 minutes à l'eau frémissante.</p> <p>2. Plonger quelques secondes dans l'eau froide, écaler, couper en 2.</p> <p>3. Laver et éplucher les carottes. Les râper.</p> <p>4. Faire une sauce vinaigrette moutardée.</p> <p>5. Assaisonner les carottes. Mélanger.</p> <p>6. Dresser sur assiette.</p> <p>7. Saupoudrer de persil haché.</p> <p>8. Réserver au frais.</p>	<p>Ingrédients :</p> <ul style="list-style-type: none">❖ 1 pâte brisée prête à l'emploi❖ 0,150 kg de thon naturel❖ Moutarde pm❖ 0,100 L de crème fraîche❖ 0,200 kg de tomates fraîches❖ 3 œufs❖ 0,060 kg de gruyère râpé❖ 0,200 L de lait❖ Sel, poivre et herbes de Provence <p>1. Préchauffer le four à 180 °C.</p> <p>2. Laver et couper les tomates en fines rondelles.</p> <p>3. Déconditionner le thon et l'égoutter.</p> <p>4. Foncer la tourtière, piquer avec une fourchette la pâte.</p> <p>5. Faire une cuisson à blanc 10 minutes.</p> <p>6. Badigeonner le fond de la tarte de moutarde.</p> <p>7. Répartir le thon émietté et les rondelles de tomates, parsemer de gruyère râpé et d'herbes de Provence.</p> <p>8. Dans une terrine, casser les œufs, les battre, y ajouter la crème fraîche, le lait, le sel et le poivre.</p> <p>9. Verser la préparation sur la tarte.</p> <p>10. Cuire pendant 30 minutes minimum.</p>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : Fiche d'analyse de la situation

Compléter le tableau suivant :

Organisation chronologique des tâches à effectuer	Heures	Sites (zones)	Équipements et matériels	Produits et denrées

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 (suite) : Fiche d'analyse de la situation

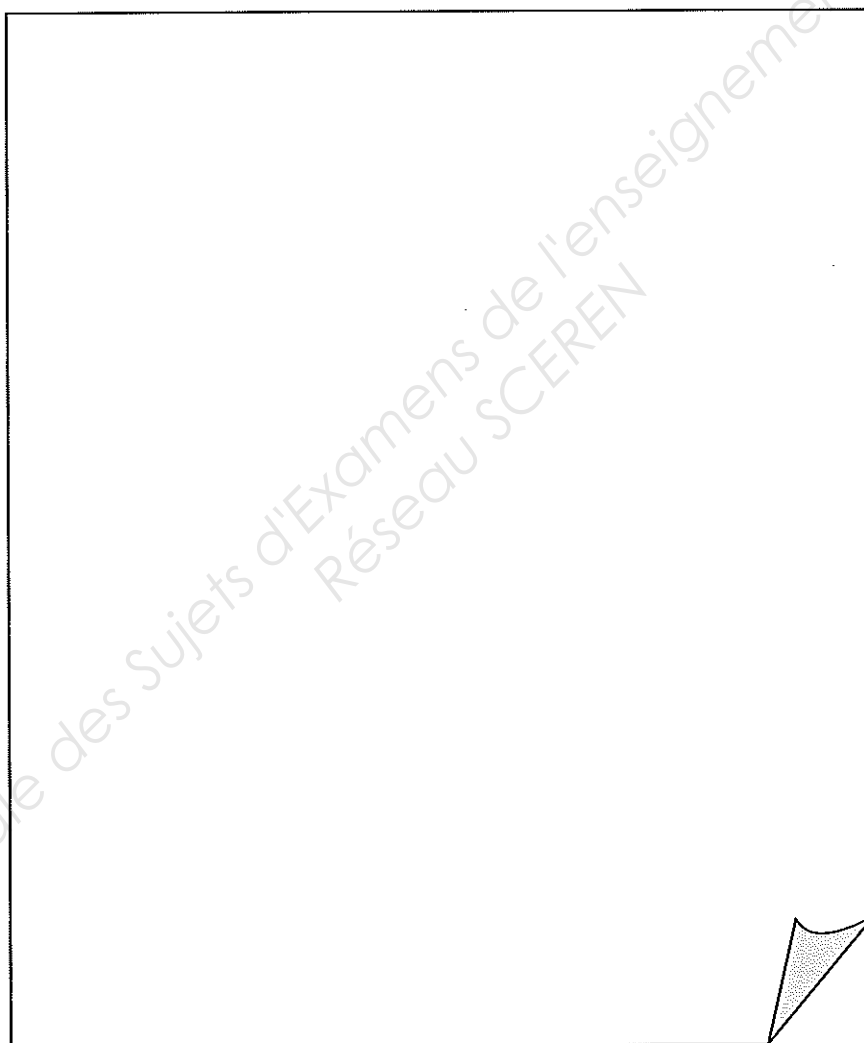
Vérifier la présence des risques professionnels concernant les activités à réaliser, cocher les cases correspondantes et proposer une mesure de prévention pour les risques repérés :

Risques	Activités liées à l'alimentation	Activités d'entretien du cadre de vie	Activités d'entretien du linge et des vêtements
Mécanique	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
	Mesures de prévention	Mesures de prévention	Mesures de prévention
Chimique	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
	Mesures de prévention	Mesures de prévention	Mesures de prévention
Electrique	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non	Risques présents : <input type="checkbox"/> oui <input type="checkbox"/> non
	Mesures de prévention	Mesures de prévention	Mesures de prévention

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 3 : Détail de votre appel téléphonique

Consigne : Préparer votre appel téléphonique pour la coiffeuse



NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

SAVOIRS ASSOCIES

Lors de votre entretien avec le jury, vous devez :

- Justifier le déroulement de vos activités,
- Répondre aux questions de savoirs associés suivantes :

Savoirs associés (sur 12 points)

- S1 : Hygiène professionnelle

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

- S2 : Sciences de l'alimentation

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

- S3 : Produits et matériaux communs

Citer trois propriétés de l'eau de Javel.

- S4 : Organisation du travail

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

- S5 : Communication professionnelle

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

- S6 : Qualité des services

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

- S7F : Connaissances des milieux d'activités

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

- S8F : Technologies du logement familial

Énoncer deux inconvénients d'une eau calcaire.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 13 P1	Session 2013	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 7 / 7