



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 : <small>(en majuscule, suivi s'il y a du nom d'épouse)</small>	
Prénoms :	N° du candidat	<input type="text"/>
Né(e) le :	<small>(le numéro est celui qui figure sur la convocation ou liste d'appel)</small>	
NE RIEN ÉCRIRE	Appréciation du correcteur	
	Note : <input type="text"/>	

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

EP2 SERVICE EN COLLECTIVITÉS – 1^{ère} partie
Activités de production alimentaire

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 de contrôle des températures de la chambre froide positive et de la liaison chaude.
- Annexes 3A et 3B : 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.

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 »

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

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 0613P2A	Session 2013	SUJET
Épreuve : EP2 –service en collectivités – 1 ^{ère} partie	Durée : 4h max	Coefficient : 3	Page 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Vous êtes agent technique, depuis six mois, dans un lycée professionnel qui accueille des adolescents et des adultes en formation.

Vous travaillez de 8 heures à 12 heures.

Votre responsable vous demande de participer à l'élaboration d'un repas pour 8 personnes dont 1 plat témoin, comprenant des paniers de tomate à la macédoine et un gratin de chou-fleur.

Vous devez :

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

- Gratin de chou-fleur (pesées à effectuer par le candidat).
- Paniers de tomate à la macédoine (pesées à effectuer par le centre d'examen).

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

2. Dresser les tomates en ravier et les réserver au frais pour le service du midi.

Traiter en liaison chaude le gratin de chou-fleur pour le service de 12h00.

3. Compléter la « Fiche de contrôle des températures de la chambre froide positive et de la liaison chaude » (annexe 2).

4. Dresser 2 tables de 4 couverts en salle à manger pour le déjeuner.

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

6. Transmettre des informations à caractère professionnel (annexe 4).

7. Répondre aux questions de savoirs associés au cours de l'épreuve (annexe 5).

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et	Code : 0613P2A	Session 2013	SUJET
Épreuve : EP2 – Service en collectivités – 1 ^{ère} partie	Durée : 4h max	Coefficient : 3	Page 2 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 1 – Fiches pesées et gammes opératoires des préparations n°1 et n°2

Ingrédients pesés par le candidat pour la préparation n° 1 : Gratin de chou-fleur.

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES
Fleurons de chou-fleur surgelés	Surgelé	2 kg
Béchamel	Déshydraté	2 sachets
Lait	Stérilisé U.H.T.	1 litre
Gruyère râpé	Prêt à l'emploi	0,250 kg
Sel fin, poivre		A disposition

Pesées à effectuer par le centre d'examen pour la préparation n° 2 : Paniers de tomate à la macédoine.

INGREDIENTS	PRESENTATION	QUANTITES
Tomates moyennes	Frais	8 tomates
Macédoine	Appertisé	1 boîte 4/4
Mayonnaise	Prêt à l'emploi	0,100 kg
Olives noires dénoyautées	Appertisé	0.030 kg
Laitue	Frais	A disposition

Gammes opératoires des préparations n° 1 et n° 2

Préparation n° 1 : Gratin de chou-fleur	Préparation n° 2 : Panier de tomate à la macédoine
<p>Cuire les fleurons de chou-fleur à la vapeur. Réaliser la béchamel (voir le mode d'emploi). Réserver 0.050 kg de gruyère pour gratiner. Dresser dans un plat de cuisson. Gratiner. Maintenir en liaison chaude en vue du service Prélever un plat témoin</p>	<p>Décontaminer, Couper et évider les tomates. Garnir de macédoine à la mayonnaise. Dresser en ravier. Prélever un plat témoin Réserver en chambre froide en vue du service.</p>

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 2 – Fiches de contrôle des températures

Fiche de contrôle des températures de la chambre froide positive des fruits et légumes

Date	Nom du responsable	Température de la chambre froide positive	Conformité		Observations
			Conforme si $0^{\circ}\text{C} < T^{\circ} < +6^{\circ}\text{C}$	Non conforme	

Fiche de contrôle des températures en liaison chaude

Date	Nom du responsable	Température de la préparation en liaison chaude	Conformité		Observations
			Conforme si $T^{\circ} > +63^{\circ}\text{C}$	Non conforme	

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 3 A Fiche d'auto-évaluation

Évaluer 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.			

Annexe 3 B Fiche d'auto-évaluation

Évaluer le résultat de votre activité en complétant le tableau ci-dessous.

		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.					

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 4 – Support pour la transmission d’informations à caractère professionnel

Vous constatez qu’un des éclairages est défectueux dans la réserve de matériel. Vous signalez ce problème à votre responsable, Mme Lux absente ce jour.

Message

Date :

Destinataire :

Objet :

.....
.....
.....
.....
.....

Emetteur (Nom, fonction, signature) :
.....
.....

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Annexe 5 – Savoirs associés - Questions

S 1 - HYGIENE PROFESSIONNELLE

Indiquer la température réglementaire minimale à respecter pour le maintien du gratin en liaison chaude.

S2 - SCIENCES DE L'ALIMENTATION

Citer quatre mentions obligatoires sur l'emballage alimentaire des fleurons de choux fleurs surgelés.

S 3 - PRODUITS ET MATERIAUX COMMUNS.

Citer le type de produit utilisé lors de l'entretien de votre plan de travail.

S 6 - QUALITE DE SERVICES

Citer deux critères de qualité pour le gratin de choux fleur.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 0613P2A	Session 2013	SUJET
Épreuve : EP2 – Service en collectivités – 1 ^{ère} partie	Durée : 4h max	Coefficient : 3	Page 7 / 7