



**LE RÉSEAU DE CRÉATION
ET D'ACCOMPAGNEMENT PÉDAGOGIQUES**

**Ce document a été mis en ligne par le Canopé de l'académie 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	
	<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 2014

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 : Bon de commande à remplir.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P1	Session 2014	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 1 / 7

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

Situation : Employé(e) à l'association AIDE ADOM, vous intervenez tous les lundis de 8h30 à 12h00 chez Monsieur et Madame MONTIN, âgés de 83 ans. Mme MONTIN Martine vient de subir une intervention chirurgicale.

Le couple réside au 26 rue des Alouettes, 80000 Amiens.

Vous êtes chargée de :

- Réaliser 2 mini quiches et une salade composée à l'aide des recettes en annexe 1 pour deux personnes que vous servirez au déjeuner.
- Aider Madame MONTIN à remplir le bon de commande de l'article choisi dans le catalogue (voir 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"/>	Le tri du linge de maison.
<input type="checkbox"/>	L'ourlet du pantalon de Mr MONTIN à la machine à coudre.
<input type="checkbox"/>	Le cirage des chaussures de Mr MONTIN.
<input type="checkbox"/>	Le repassage du chemisier et de la jupe de Me MONTIN.

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

<input type="checkbox"/>	Le bionettoyage de l'enceinte du micro-ondes.
<input type="checkbox"/>	Le lavage des vitres de la cuisine.
<input type="checkbox"/>	Le dépoussiérage lavage des sols de la salle à manger.
<input type="checkbox"/>	L'entretien des sanitaires

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 14 P1	Session 2014	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.

Recette « Mini quiches lorraine »

Ingrédients :

- ❖ Pâte brisée : 1 unité
- ❖ Œufs : 1 unité
- ❖ Lait : 0,06 L
- ❖ Crème fraîche épaisse : 0,040 L
- ❖ Lardons : 0,06 kg
- ❖ Fromage râpé : 0,05 kg
- ❖ Sel, poivre : QSP

1. Foncer les moules à tartelettes.
2. Blanchir les lardons.
3. Préparer l'appareil à flan.
4. Garnir les tartelettes.
5. Parsemer de fromage râpé.
6. Cuire 20 minutes thermostat 7 (210 °C).
7. Démouler les tartelettes.
8. Maintenir au chaud jusqu'au moment du service.

Recette « Salade composée »

Ingrédients :

- ❖ Coquillettes : 0,080 kg
- ❖ Thon : 0,050 kg
- ❖ Tomate : 1 unité
- ❖ Maïs : 0,050 kg
- ❖ Huile de colza : 4 cuillères à soupe
- ❖ Vinaigre : 2 cuillères à soupe
- ❖ Moutarde : 1 cuillère à café
- ❖ Sel, poivre : QSP
- ❖ Persil : 1 branche
- ❖ Gros sel : QSP

1. Cuire les coquillettes.
2. Lavage, épluchage, taillage de la tomate et du persil.
3. Déconditionner le maïs et le thon.
4. Préparer la vinaigrette.
5. Mélanger le tout.
6. Dresser à l'assiette.
7. Stocker au frais jusqu'au moment du service.

NE RIEN ÉCRIRE DANS CETTE PARTIE

ANNEXE 2 : Fiche d'analyse de la situation

Compléter le tableau suivant :

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

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 : Commande d'un vêtement

Consigne : Mme MONTIN souhaite commander cet article, elle porte la taille 46/48, remplir le bon de commande ci-dessous.

<p>Femme-blouse-chemisier-tunique.</p> <p>Réf : 520-326</p> <p>Prix : 34 €⁹⁰</p>	
--	---

Bon de commande

A retourner à :

MAXON
48 bis rue René Cassin
59100 ROUBAIX
Tel. 05.53.77.34.43 (Fax 05.53.96.67.26)

Nom :

Prénom :

Adresse :

Code postal :

Ville :

Référence	Articles	Taille	Quant.	Prix unit.	Montant
FRAIS DE PORT					7.50 €
TOTAL					

Règlement par chèque de : _____ € à l'ordre de « MAXON »

Règlement obligatoire à la commande par chèque bancaire ou postal, libellé au nom de « MAXON », pour toute commande inférieure ou égale à 150 € (Instruction n°90-122-B1-M0-M9 du 7 novembre 1990).
Le signataire doit être l'émetteur du bon de commande.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P1	Session 2014	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 6 / 7

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

Indiquer l'intérêt de se laver les mains après avoir manipulé des œufs.

- S2 : Sciences de l'alimentation

Citer deux rôles des lipides dans l'organisme.

- S3 : Produits et matériaux communs

Nommer la catégorie de produit utilisé pour éliminer les dépôts de tartre dans l'évier de la cuisine.

- S4 : Organisation du travail

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

- S5 : Communication professionnelle

Proposer deux moyens pour communiquer avec Mr et Mme Montin, déficients auditifs.

- S6 : Qualité des services

Indiquer deux critères de qualité de votre prestation de ce matin en entretien des locaux .

- S7F : Connaissances des milieux d'activités

Énoncer trois prestations possibles de l'ATMFC au domicile de Mr et Mme MONTIN.

- S8F : Technologies du logement familial

Décoder le sigle VMC.

CAP : Assistant Technique en Milieux Familial et Collectif	Code : 06 14 P1	Session 2014	SUJET
Épreuve : Service aux familles	Durée : 4H00	Coefficient : 6	Page 7 / 7